Załącznik Nr 1a – Formularz cenowy

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **L.P.**
 | **NAZWA PRODUKTU** | **Jedn. miary** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** | **Stawka VAT** |
| 1 | WOŁOWINA EXTRAzrazówka, ligawa, bez kości, tłuszczu, konsystencja jędrna, zapach swoisty, barwa ciemnoczerwona, powierzchnia czysta, niezakrwawiona, świeże nie rozmrażane | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 2 | GULASZ WOŁOWYmięso wołowe pokrojone, odpowiednie do przygotowania gulaszu, zapach swoisty, barwa ciemnoczerwona, niezakrwawiona, świeże nie rozmrażane | kg | 75 |  |  |  |  |  |
| 3 | WIEPRZOWINA – POLĘDWICZKIextra, odtłuszczone | kg | 64 |  |  |  |  |  |
| 4 | WIEPRZOWINA - SCHAB ŚRODKOWY BEZ KOŚCIo średnicy nie większej niż 10cm, świeży, słonina zdjęta, nie rozmrażany, kawałek 1500-3000g | kg | 180 |  |  |  |  |  |
| 5 | WIEPRZOWINA – KARKÓWKAextra, bez kości, tłuszczu, konsystencja jędrna, zapach swoisty, barwa ciemnoczerwona, powierzchnia czysta, niezakrwawiona, świeże nie rozmrażane | kg | 460 |  |  |  |  |  |
| 6 | WIEPRZOWINA - ŁOPATKAbez skóry, bez kości, bez wierzchniej warstwy tłuszczu, świeża, nie rozmrażana, kawałki 1000-1500g | kg | 302 |  |  |  |  |  |
| 7 | KIEŁBASA BIAŁA surowa, ekstra, mięso wieprzowe min. 70% | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 8 | KIEŁBASA CIENKA TYPU PODWAWELSKA/TORUŃSKA na przekroju składniki średnio rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, dobrze związane, konsystencja ścisła, mięso wieprzowe min. 84% | kg | 114 |  |  |  |  |  |
| 9 | WĘDLINA - KIEŁBASA GRUBA PARZONApodsuszana kiełbasa z dużych kawałków szynek wieprzowych, mięso wieprzowe min. 97%, grubo rozdrobniony, wędzony, parzony | kg | 67 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | WĘDLINA - KIEŁBASA KRAKOWSKA SUCHA osłonka dobrze przylegająca, składniki na przekroju grubo rozdrobnione, równomiernie rozłożone, dobrze związane, mięso wieprzowe min. 70% | kg | 65 |  |  |  |  |  |
| 11 | WĘDLINA – BRACÓWKA Z POLĘDWICZKĄ o składzie: mięso wieprzowe, cukier, przyprawy naturalne, sól, substancja konserwująca (azotyn sodu) | kg | 27 |  |  |  |  |  |
| 12 | WĘDLINA – SZYNKA produkt z peklowanej metodą tradycyjną szynki wieprzowej umieszczonej w siatce lub związany sznurkiem. Produkt poddany obróbce termicznej wędzenia tradycyjnego, mięso wieprzowe min. 90%, wędzona, parzona, o składzie identycznym lub porównywalnym: mięso wieprzowe, cukier, przyprawy naturalne, sól, substancja konserwująca (azotyn sodu) | kg | 106 |  |  |  |  |  |
| 13 | WĘDLINA – WIEPRZOWINA Z ZAPIECKA o składzie identycznym lub porównywalnym: mięso wieprzowe, cukier, przyprawy naturalne, sól, substancja konserwująca (azotyn sodu) | kg | 28 |  |  |  |  |  |
| 14 | WĘDLINA – SZYNKA KONSERWOWA wieprzowa o zawartości mięsa min. 65% | kg | 21 |  |  |  |  |  |
| 15 | WĘDLINA – SCHAB PIECZONY wieprzowy, bez dodatku konserwantów, glutaminianu sodu i fosforanów, min. 117g mięsa na 100 g produktu  | kg | 84 |  |  |  |  |  |
| 16 | WĘDLINA – SZYNKA PIECZONAbez dodatku konserwantów, glutaminianu sodu, fosforanów. Min. Ilość 117g na 100g produktu o składzie identycznym lub porównywalnym: mięso wieprzowe, cukier, przyprawy naturalne, sól, substancja konserwująca (azotyn sodu) | kg | 45 |  |  |  |  |  |
| 17 | PARÓWKA z szynki, bez dodatku fosforanów, 93% mięsa z szynki wieprzowej, hermetycznie zapakowane | kg | 226 |  |  |  |  |  |
| 18 | KABANOSTarczyński wieprzowy/JBB Bankietowe z dodatkiem wieprzowiny, opak. jednostkowe ok 1,7-2kg  | kg | 72 |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |  |  |  |

**ŁĄCZNA CENA NETTO ZA I CZĘŚĆ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - ……………………………(słownie:……………………………………………………………)**

**ŁĄCZNIE TYTUŁEM VAT - ……………………………(słownie:……………………………………………………………)**

**ŁĄCZNA CENA BRUTTO ZA I CZĘŚĆ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - ……………………………(słownie:……………………………………………………………)**

(wszystkie pozycje zsumowane razem)

…………………………………………………… ……………………………………………………………

miejscowość, data podpis i pieczęć Wykonawcy

Załącznik Nr 1b – Formularz cenowy

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **L.P.**
 | **NAZWA PRODUKTU** | **Jedn. miary** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto** | **Wartość netto** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość brutto** | **Stawka VAT** |
| 1 | INDYK - FILET Z INDYKAmięso świeże, nie rozmrażane, bez skóry, kości, tłuszczu, ścięgien, błon, chrzęści; mięso prawidłowo wykrwawione, ocieknięte; barwa mięśni jasnoróżowa, bez krwawych wylewów, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego indyczego; przedział wagowy 1000-1500g, | kg | 18 |  |  |  |  |  |
| 2 | KURCZAK - FILET Z KURCZAKAmięso bez skóry, kości, tłuszczu, ścięgien ,błon, chrzęści. Mięso prawidłowo wykrwawione, ocieknięte, barwa mięśni jasnoróżowa, bez krwawych wylewów, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, pojedyncze w przedziale wagowym 300-400g | kg | 460 |  |  |  |  |  |
| 3 | KURCZAK ŚWIEŻY wypatroszony, w całości, nie rozmrażany, 1500-2000g | kg | 490 |  |  |  |  |  |
| 4 | WĘDLINA – FILET Z INDYKAfilet indyczy min. 73%, wędzony, parzony, produkt całomięśniowy | kg | 28 |  |  |  |  |  |
| 5 | WĘDLINA – SZYNKA TYPU DELIKATESOWA Z FILETA KURCZAKAfilet z kurczaka min. 89%, wędlina drobiowa z połączonych kawałków mięsa, grubo rozdrobniona, parzona | kg | 63 |  |  |  |  |  |
| 6 | WĘDLINA – TYPU KURCZAK GOTOWANY wyrób parzony, wyprodukowany wyłącznie z mięsa kurcząt, zawartość mięsa min. 84% | kg | 45 |  |  |  |  |  |
| 7 | WĘDLINA – KIEŁBASA TYPU KRAKOWSKAmięso drobiowe min. 90%, wyrób grubo rozdrobniony, wędzony, parzony | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 8 | WĘDLINA – ROLADA DROBIOWA Z MOZARELLĄ AVES  | kg | 21 |  |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |  |  |  |

**ŁĄCZNA CENA NETTO ZA II CZĘŚĆ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - ……………………………(słownie:……………………………………………………………)**

**ŁĄCZNIE TYTUŁEM VAT - ……………………………(słownie:……………………………………………………………)**

**ŁĄCZNA CENA BRUTTO ZA II CZĘŚĆ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA - ……………………………(słownie:……………………………………………………………)**

(wszystkie pozycje zsumowane razem)

…………………………………………………… ……………………………………………………………

miejscowość, data podpis i pieczęć Wykonawcy

Załącznik nr 2 – Formularz oferty
m.p.

Nazwa Wykonawcy: ………………………………………………………………………………………………

Adres wykonawcy: …………………………………………………………………………………………………

REGON ………………………………………….. NIP …………………………………………………..

TEL. …………………………………………… FAX ………………………………………………….

e-mail: ………………………………………………………………………………………………..

OFERTA

Odpowiadając na zaproszenie do złożenia oferty na “Sukcesywną dostawę mięs i wędlin dla Miejskiego Przedszkola Nr 34 w Płocku- 2019 rok” oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami zawartymi w *OPISIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA* za niżej wymienioną cenę:

Część I:

za cenę netto …………………………… PLN (słownie:………………………………………………………………………….......................)

za cenę brutto …………………………… PLN (słownie:………………………………………………………………………….......................)

Część II:

za cenę netto …………………………… PLN (słownie:………………………………………………………………………….......................)

za cenę brutto …………………………… PLN (słownie:………………………………………………………………………….......................)

zgodnie z formularzem asortymentowo-cenowym – Załącznik nr 1a/1b do *OPISU PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA*.

**WYKONAWCA OŚWIADCZA, ŻE WYRAŻA/NIE WYRAŻA\* ZGODY NA DOKONYWANE PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO PŁATNOŚCI W SYSTEMIE PODZIELONEJ PŁATNOŚCI (SPLIT PAYMENT)**
\*właściwe podkreślić

1. Oświadczamy, że przedmiot zamówienia na który składamy ofertę zobowiązujemy się realizować sukcesywnie od dnia 01 stycznia 2019 r. do 31 grudnia 2019r., zgodnie z zawartą umową na podstawie zamówień składanych przez Zamawiającego.
2. Oświadczamy, że towary będące przedmiotem niniejszej oferty odpowiadają warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującymi atestami, polskimi normami, prawem żywnościowym wraz z obowiązującymi zasadami GMP i GHP oraz systemem HACCP.
3. Gwarantujemy niezmienność ofertowanych cen przez cały okres realizacji umowy.
4. Wyrażamy zgodę na płatność faktur w terminie 14 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury, każdorazowo po dostarczonej partii towarów,
5. Zobowiązujemy się do dostawy przedmiotu zamówienia w terminie wskazanym przez Zamawiającego od daty otrzymania zamówienia przesłanego za pośrednictwem telefonu lub drogą elektroniczną przez zamawiającego.
6. Zobowiązujemy się do realizacji dostawy do pomieszczeń znajdujących się w siedzibie Zamawiającego przy ul. Harcerskiej 2, Płock, wg specyfikacji asortymentowej dostaw.
7. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z *OPISEM PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA* i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania i złożenia niniejszej oferty.
8. Oświadczamy, że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania oferty.
9. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się oraz akceptujemy postanowienia wzoru umowy i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty, do jej zawarcia w miejscu oraz terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
10. Oferta wraz z załącznikami zawiera łącznie …… kolejno zapisanych i ponumerowanych stron.
11. Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych dla potrzeb niezbędnych do realizacji przedmiotu postępowania.
12. Oświadczam, że zapoznałem się z klauzulą informacyjną zawartym w pkt 11 zaproszenia do złożenia oferty.
13. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych „RODO” wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
14. Wyrażam zgodę na podanie informacji dotyczących Wykonawcy niezbędnych do ogłoszenia wyniku zapytania ofertowego na dostawę mięsa i wędlin wieprzowych, wołowych i drobiowych do Miejskiego Przedszkola Nr 34 w Płocku na rok 2019 - na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej Zamawiającego.

…………………., dnia ………………… …………………………………………………………………………………….

Podpis osoby umocowanej do reprezentowania Wykonawcy/ Wykonawców

(podpis i pieczątka imienna i czytelny podpis)