**FORMULARZ OFERTOWO - CENOWY W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO**

na: **Sukcesywny zakup i dostawa artykułów/produktów spożywczych - 2021 rok**:

**PAKIET 4 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne**

dla Szkoły Podstawowej nr 20, 81-575Gdynia, ul. Starodworcowa 36

**I. Dane dotyczące wykonawcy:**

Nazwa…………………………………………………………………………………

Siedziba…………………………………………………………………………......

nr telefonu/faksu…………………………………………………………………

nr NIP…………………………………………………………………………………..

nr REGON…………………………………………………………………………….

www…………………………………………………………………………………….

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

**II. Dane dotyczące zamawiającego:**

Szkoła Podstawowa nr 20

81-575 Gdynia,   
ul. Starodworcowa36

Tel/fax. : 58 629-39-30 / 58 669-03-19

Nr NIP: 586-12-13-119

nr REGON : 000213167

www : <http://www.sp20gdynia.pl/>

e-mail: [dwudziestka@sp20gdynia.pl](mailto:dwudziestka@sp20gdynia.pl)

**III. Zobowiązania wykonawcy:**

Zobowiązuję się dostarczyć przedmiot zamówienia zgodny z poniższą tabelą w następujący sposób:

* 1. dostarczać produkty, które są dopuszczone do sprzedaży,
  2. dostarczać artykuły nie wykazujące oznak nieświeżości lub zepsucia, świeże, zgodnie z Systemami Bezpieczeństwa Jakości Żywności i Polskimi Normami Żywieniowymi oraz okresem przydatności do spożycia dla danego produktu,
  3. w zależności od rodzaju asortymentu dostarczać go w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), informację w sprawie producenta (nazwa), dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu,
  4. dostarczać produkty pierwszego gatunku,
  5. dostarczać produkty czyste, niezabrudzone, nieuszkodzone mechanicznie, spełniające wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, posiadające właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadające ważne terminy ważności do spożycia (produkty sypkie i przyprawy min. 3 miesiące),
  6. artykuły spożywcze posiadające wady wymienić na artykuły wolne od wad i dostarczyć niezwłocznie od momentu zgłoszenia o wadzie na własny koszt,**najpóźniej w następnym dniu roboczym do godz. 8.00**,
  7. dostarczać asortyment własnym transportem, na swój koszt zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegającym utracie walorów smakowych i odżywczych,
  8. realizować zamówienia do siedziby Zamawiającego środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej ich jakości,
  9. zagwarantować dowóz surowców w pojemnikach oraz opakowaniach posiadających atest PZH odnoście dopuszczenia do kontaktu z żywnością, tak, by dostawy realizowane były zgodnie z zasadami „dobrej praktyki higienicznej” (dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu),
  10. dostarczać podany w tabeli asortyment **pięć razy w tygodniu w godzinachod 6:00 do godziny 11:00** lub w sytuacjach wyjątkowych w dniu realizacji (w odstępie czasowym podanym w formularzu ofertowym), w ilości zgodnej z zamówieniami częściowymi składanymi przez osobę upoważnioną, telefonicznie bądź pisemnie najpóźniej do godz. 15.00 dnia poprzedzającego dostawę wg cen określonych w formularzach ofertowo - cenowych,
  11. wnosić przedmiot zamówienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, znajdujących się w jego siedzibie. Dostawa, rozładunek i wniesienie realizowane będą na koszt dostawy wkalkulowany w cenę dostarczanych produktów.

**IV.**4 PAKIET – **Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne**

*(wielkość zamówienia i asortyment może ulec zmianie w zakresie do 30 %)*

**Ogółem cena ofertowa za dostawę niżej wymienionych produktów wynosi:**

1) cena netto……………………………………………………………………..zł

2) podatek VAT………………………………………...……………………….zł

3) cena brutto…………………………………………………………………...zł

4) słownie cena brutto…………………………………………………………………………………..……………………..zł

**Czas realizacji zamówienia** złożonego w dniu dostawy (od 1-4 godzin) ........................... **godzin**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa towaru** (**artykułu)** (**podane w treści nazwy pochodzenia art. nie są bezwzględnie obowiązujące, dopuszcza się art. równoważne jakością lub lepsze** ) | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jedno-stkowa netto (zł)** | **Wartość netto (zł)** | **Stawka podatku VAT** | **Wartość podatku VAT (zł)** | **Wartość brutto (zł)** |
| **-1-** | **-2-** | **-3-** | **-4-** | **-5-** | **-6-** | **-7-** | **-8-** | **-9-** |
| 1 | bioderka z kurczaka | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 2 | boczek łuskany | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 3 | boczek wędzony min.88% mięsa | kg | 75 |  |  |  |  |  |
| 4 | karkówka wieprzowa bez kości, bez tłuszczu, bez skóry, duże porcje | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 5 | kiełbasa biała surowa min.97% mięsa | kg | 25 |  |  |  |  |  |
| 6 | kiełbasa śląska min. 90 % mięsa | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 7 | kurczaki świeże | kg | 1010 |  |  |  |  |  |
| 8 | łopatka wieprzowa bez kości, bez tłuszczu, bez skóry, duże porcje | kg | 360 |  |  |  |  |  |
| 9 | łopatka wieprzowa mielona | kg | 420 |  |  |  |  |  |
| 10 | pałka z kurczaka | kg | 640 |  |  |  |  |  |
| 11 | kości wędzone | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 12 | piersi z kurczaka | kg | 500 |  |  |  |  |  |
| 13 | piersi z kurczaka mielone | kg | 190 |  |  |  |  |  |
| 14 | schab wieprzowy bez kości, duże porcje | kg | 240 |  |  |  |  |  |
| 15 | szynka wieprzowa bez kości, bez tłuszczu, bez skóry, duże porcje | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 16 | szynka wieprzowa kulka | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 17 | szynka konserwowa min.87% mięsa wieprzowego | kg | 90 |  |  |  |  |  |
| 18 | udziec z indyka | kg | 360 |  |  |  |  |  |
| 19 | udziec z indyka mielony | kg | 360 |  |  |  |  |  |
| 20 | udka z kurczaka | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 21 | wołowina z kością (antrykot) | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 22 | żeberka paski | kg | 90 |  |  |  |  |  |
| 23 | żeberka trójkąty wędzone | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 24 | szponder z/k | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM:** | | | | |  |  |  |  |

**V. Oświadczam, że:**

1. Oferujemy dostawę przedmiotu zamówienia za cenę określoną w punkcie IV FORMULARZA OFERTOWO – CENOWEGO W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO. Przedmiot zamówienia wykonamy według zapotrzebowania Zamawiającego, a dostawy będą realizowane pięć razy w tygodniu w godzinach od 6:00 do godziny 11.00 transportem na koszt i ryzyko Wykonawcy.
2. Podane w ofercie ceny będą stałe przez okres obowiązywania umowy, tj. od 01.01.2021r. do 31.12.2021r.
3. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez 30 dni od daty otwarcia ofert.
4. W rozliczeniach będzie obowiązywać termin płatności, który wyniesie 14 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego. Sposób zapłaty – polecenie przelewu.
5. Uzyskaliśmy niezbędne informacje potrzebne do przygotowania oferty, zapoznaliśmy się ze SIWZ oraz projektem umowy i nie wnosimy zastrzeżeń. Oświadczamy, że wyrażamy zgodę na wszystkie warunki opisane w SIWZ. W przypadku wybrania naszej oferty jako najkorzystniejszej zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach zawartych w SIWZ, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

**Podpisano:**

.........................................................

(czytelny podpis lub w przypadku parafki pieczątka imienna upełnomocnionego przedstawiciela)

................................................

(miejscowość, data)

....................................................

(pieczęć adresowa firmy Wykonawcy)

**Wykaz wykonanych dostaw**

zawierający minimum 3 podmioty obsługiwane w ostatnich 3 latach przez Wykonawcę w zakresie podobnym do przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa i adres wykonawcy dostaw\*w zakresie podobnym do przedmiotu zamówienia** | **Przedmiot dostawy** | **Data wykonania dostawy** | **Nazwa i adres oraz nr telefonu odbiorcy dostaw** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**W załączeniu kopie potwierdzenia należytego wykonania w/w dostaw, w zakresie jakości, asortymentu i terminu realizacji (referencje zgodne z przedmiotem dostawy, min. 3 egzemplarze).**

**Dla każdego pakietu oddzielne referencje.**

**V. Dodatkowe zobowiązania:** wsprawie podpisania umowy należy skontaktować się   
z: ……………………………………………………………………………, tel. …………………………………………………….

Na potwierdzenie spełnienia wymagań do oferty załączam:

1. …………...………….……...……… 2. ……...…………..…..………………

3. ……………………………………… 4. ………………………….…….…….

5. ……..…………………………….…. 6. …………………….….…………….

**VI. Zastrzeżenie wykonawcy:** Wykonawca zastrzega, iż wymienione niżej dokumenty składające się na ofertę nie mogą być ogólnie udostępnione:

1 ...........................................................................

2 ...........................................................................

Inne informacje wykonawcy:

1 .............................................................…………….

2 ………………………………………………………………………..

……………………………….……………. (czytelny podpis lub w przypadku parafki pieczątka imienna upełnomocnionego przedstawiciela)