**FORMULARZ OFERTOWY**

na **Dostawę artykułów spożywczych na potrzeby DPS Moryń**:

**PAKIET 2 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne**

**I. Dane dotyczące wykonawcy:**

Nazwa…………………………………………………………………………………

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

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

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

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

www…………………………………………………………………………………….

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

**II. Dane dotyczące zamawiającego:**

Dom Pomocy Społecznej

ul. Rynkowa 27

74-503 Moryń

Tel.: 91 4 146 024

Fax. : 91 4 146 370

NIP 858-17-57-133

e-mail: dps.moryn.zamowienia@wp.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 dotyczącą producenta (nazwie), 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 przydatności do spożycia .,
  6. dostarczać asortyment własnym transportem, na swój koszt zgodnie z wymogami sanitarnymi i HACCP, w sposób zapobiegającym utracie walorów smakowych i odżywczych,
  7. realizować zamówienia do siedziby Zamawiającego środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej ich jakości,
  8. 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),
  9. dostarczać podany w tabeli asortyment **minimum 4 razy w miesiącu, w godzinach** **od 7:30 do godziny 13:30** (w sytuacjach wyjątkowych- zgodnie z porozumieniem z przedstawicielem zamawiającego),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,
  10. przestrzegać procedur związanych z ogłoszonymi obostrzeniami w zakresie higieny w warunkach epidemii.
  11. w okresie wolnym od obostrzeń epidemiologicznych 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.
  12. W okresie obowiązujących obostrzeń epidemiologicznych dostarczać przedmiot zamówienia do miejsca jego odbioru wskazanego przez Zamawiającego, znajdującego się na terenie DPS w Moryniu.

**IV.** 2 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

**Termin dostawy**……………….. dni.(max. 3 dni, licząc od daty otrzymania zlecenia)

Tabela nr 1- zestawienie towarów objętych zamówieniem

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa towaru** | **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. 2 | Ćwiartka z kurczaka świeża | kg | | 150 |  |  |  |  |  |
|  | Filet z piersi indyka | kg | | 100 |  |  |  |  |  |
| 1. 4 | Filety drobiowy świeży | kg | | 400 |  |  |  |  |  |
| 1. 12 | Gulaszowe drobiowe | kg | | 50 |  |  |  |  |  |
| 1. 13 | Gulaszowe z indyka | kg | | 50 |  |  |  |  |  |
| 1. 1 | Korpus rosołowy | kg | | 300 |  |  |  |  |  |
| 1. 3 | Kurczak świeży | kg | | 300 |  |  |  |  |  |
| 1. 6 | Podudzie z kurcząt/świeże | kg | | 150 |  |  |  |  |  |
|  | Udzik z kością (drób) | kg | | 300 |  |  |  |  |  |
|  | Wątróbka drobiowa świeża | kg | | 170 |  |  |  |  |  |
| 1. 5 | Żołądki drobiowe | kg | | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Kaszanka biała | kg | | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Kaszanka – NA GRILLA | kg | | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Kaszanka – NA PATELNIĘ | kg | | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa biała surowa | kg | | 40 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa biała parzona drobiowa | kg | | 350 |  |  |  |  |  |
| 1. 25 | Kiełbasa jałowcowa, podsuszana-świąteczna  „ DO KOSZYCZKA” | kg | | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa parówkowa drobiowa/ nie mniej niż 50% mięsa | kg | | 200 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa śląska- małe pętka /nie mniej niż 80% mięsa | kg | | 500 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa wiejska/nie mniej niż 80% mięsa | kg | | 200 |  |  |  |  |  |
|  | Kiełbasa wolińska/nie mniej niż 80% mięsa | kg | | 300 |  |  |  |  |  |
|  | Parówki z szynki 95% mięsa z szynki | kg | | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Serdelki cielęce/nie mniej niż 50% mięsa | kg | | 250 |  |  |  |  |  |
|  | Serdelki drobiowe/nie mniej niż 80% mięsa | kg | | 250 |  |  |  |  |  |
| 1. 17 | Boczek świeży –b/k | kg | | 230 |  |  |  |  |  |
|  | Boczek wędzony surowy | kg | | 30 |  |  |  |  |  |
| 1. 18 | Flaki wołowe świeże | kg | | 30 |  |  |  |  |  |
| 1. 11 | Karkówka wieprzowa b/k | kg | | 600 |  |  |  |  |  |
| 1. 8 | Łopatka wieprzowa b/k | kg | | 500 |  |  |  |  |  |
| 1. 7 | Schab b/k | kg | | 400 |  |  |  |  |  |
|  | Słonina | kg | | 3 |  |  |  |  |  |
|  | Smalec | kg | | 10 |  |  |  |  |  |
| 1. 10 | Szynka wieprzowa świeża | kg | | 60 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka wieprzowa świeża- MYSZKA | kg | | 60 |  |  |  |  |  |
| 1. 16 | Żeberka wieprzowe , pasy | kg | | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Konserwa golonka wieprzowa/300 g/ 89% mięsa- typu KRAKUS lub równoważny | Szt. | | 200 |  |  |  |  |  |
|  | Konserwa turystyczna luksusowa /300g- 93 % mięsa- typu KRAKUS lub równoważny | Szt. | | 150 |  |  |  |  |  |
|  | Pasztet drobiowy klasyczny/110 g – skład: mięso z kurcząt 13%;wątróbka z kurcząt 10%; tłuszcz wieprzowy 12%- typu KRAKUS lub równoważny | Szt. | | 200 |  |  |  |  |  |
|  | Baleron drobiowy | kg | | 100 |  |  |  |  |  |
| 1. 22 | Baleron wieprzowy | kg | | 100 |  |  |  |  |  |
| 1. 23 | Baton szynkowy(nie mniej niż 78% mięsa) | kg | | 250 |  |  |  |  |  |
|  | Boczek parzony/pasy | kg | | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Boczek rolada | kg | | 50 |  |  |  |  |  |
|  | Golonka z kurczaka mini | kg | | 160 |  |  |  |  |  |
|  | Golonka w konserwie | kg | | 160 |  |  |  |  |  |
|  | Filet drobiowy wędzony | kg | | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Filet gotowany z piersi kurczaka | kg | | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Filet z indyka pieczony | kg | | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Mortadela | kg | | 50 |  |  |  |  |  |
| 1. 28 | Mozaika drobiowa/ mięso z kurcząt 75% | kg | | 100 |  |  |  |  |  |
| 1. 24 | Ogonówka, wędzona | kg | | 260 |  |  |  |  |  |
|  | Pasztet drobiowy | kg | | 50 |  |  |  |  |  |
|  | Pasztet pieczony | kg | | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Pasztet ze śliwą | kg | | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Pasztetowa wieprzowa | kg | | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Pieczeń drobiowa | kg | | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Polędwica miodowa.  Skład: filet z kurczaka 58% | kg | | 300 |  |  |  |  |  |
|  | Polędwica sopocka tradycyjna/116 g schabu na 100 g produktu | kg | | 250 |  |  |  |  |  |
|  | Salceson drobiowy | kg | | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Salceson wieprzowy | kg | | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Salceson z indyka | kg | | 105 |  |  |  |  |  |
|  | Schab pieczony /120g schabu na 100 g produktu | kg | | 60 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka konserwowa | kg | | 95 |  |  |  |  |  |
|  | Szynka wędzona tradycyjna/139 g szynki na 100 g produktu | kg | | 100 |  |  |  |  |  |
| 1. 29 | Wędlina Rawska/grubo rozdrobniona /mięso drobiowo wieprzowe 69% | kg | | 150 |  |  |  |  |  |
|  | Szynkowa wieprzowa | kg | | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Szynkowa drobiowa | kg | | 100 |  |  |  |  |  |
| 1. 27 | Wędlina Krakowska parzona/grubo rozdrobniona /65% mięsa wieprzowego | kg | | 100 |  |  |  |  |  |
| 1. 34 | Wędlina kurczak w galaretce z warzywami | kg | | 250 |  |  |  |  |  |
| 1. 31 | Wędlina piwna | kg | | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Wędlina żywiecka parzona/mięso wieprzowe średnio rozdrobnione 69% | kg | | 200 |  |  |  |  |  |
|  | Wędlina kanapkowa z kurcząt / mięso 59% | kg | | 100 |  |  |  |  |  |
| 1. 26 | Wędlina Krakowska sucha- /127 g mięsa wiep. na 100 g produktu | kg | | 150 |  |  |  |  |  |
| 1. 30 | Wędlina mielonka konserwowa drobiowa /mięso 63% | kg | | 250 |  |  |  |  |  |
| 1. 20 | Wędlina polędwica z warzywami | kg | | 170 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM:** | | | | | |  |  |  |  |

**V. Zmiany cen w okresie obowiązywania umowy:**

Ceny jednostkowe towarów nie mogą ulec zwiększeniu w okresie związania ofertą oraz w trakcie obowiązywania umowy

**VI. Oświadczam, że akceptuję:**

1) Zapisy zawarte w zaproszeniu do składania ofert ;

2) Proponowany przez zamawiającego projekt umowy ;

**VII. Dodatkowe zobowiązania:**

Na potwierdzenie spełnienia wymagań do oferty załączam:

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

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

**VIII. Zastrzeżenie wykonawcy:**

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

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

**IX. Wykaz osób do kontaktów z zamawiającym**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Imię i nazwisko | Telefon kontaktowy / e\_mail | Zakres odpowiedzialności / umocowania |
| 1. |  |  |  |
| 2. |  |  |  |
| 3. |  |  |  |
| 4. |  |  |  |

**X. Oświadczenie dotyczące ochrony danych osobowych:**

1. Oświadczamy, że zostały wypełnione obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

**Podpisano:**

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

(czytelny podpis upełnomocnionego przedstawiciela)

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

(pieczęć adresowa firmy Wykonawcy)

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

(miejscowość, data)