Załącznik nr 1.1 do SWZ

**FORMULARZ OFERTOWY**

**A. DANE WYKONAWCY:**

**Nazwa (firma) Wykonawcy**

|  |
| --- |
|  |

**Adres (ulica i nr, miejscowość, kod pocztowy, województwo)**

|  |
| --- |
|  |

**NIP/REGON:**

|  |
| --- |
|  |

**Tel:**

|  |
| --- |
|  |

**E-mail:**

|  |
| --- |
|  |

Adres do korespondencji (jeżeli inny niż adres siedziby):

|  |
| --- |
|  |

**Forma składania oferty:**

Ofertę składam samodzielnie\*

Ofertę składam wspólnie\* z: *(wpisać nazwy i dane wszystkich Wykonawców)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **WYKONAWCA** | **Adres, NIP/REGON, dane kontaktowe** |
| 1. |  |  |
| 2. |  |  |

**UWAGA!** Jeśli oferta jest składana wspólnie, należy dołączyć pełnomocnictwo do reprezentacji podpisane przez wszystkich Wykonawców.

**B. OFEROWANY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego **w trybie podstawowym** zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych p.n.: **„Zakup
i sukcesywną dostawę żywności na potrzeby szkoły podstawowej oraz oddziału przedszkolnego przy Szkole Podstawowej nr 24 im. Powstańców Śląskich w Rudzie Śląskiej, w terminie od 01.01.2025 do 31.12.2025r.”**

**CZĘŚĆ 1: MIĘSO, WĘDLINY**

1. Oferuję wykonanie dostawy, będącej przedmiotem zamówienia **ZA CENĘ:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **nazwa asortymentu** | **j.m.** | **ilość** | **cena jednostkowa netto** | **WARTOŚĆ NETTO** | **stawka podatku VAT** | **cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **1.** | **2.** | **3.** | **4.** | **5.** | **6. (4x5)** | **7.** | **8.** | **9. (4x8)** |
| 1. | Boczek wędzony | kg | 290 |  |  |  |  |  |
| 2. | Filet z indyka | kg | 170 |  |  |  |  |  |
| 3. | Filet z kurczaka | kg | 1900 |  |  |  |  |  |
| 4. | Kiełbasa dębowa | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 5. | Kiełbasa drobiowa zawierająca co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 6. | Kiełbasa podwawelska | kg | 90 |  |  |  |  |  |
| 7. | Kiełbasa śląska | kg | 200 |  |  |  |  |  |
| 8. | Kurczak świeży | kg | 120 |  |  |  |  |  |
| 9. | Mięso karczek b/k | kg | 450 |  |  |  |  |  |
| 10. | Mięso łopatka b/k | kg | 260 |  |  |  |  |  |
| 11. | Mięso mielone z łopatki | kg | 1130 |  |  |  |  |  |
| 12. | Mięso schab b/k | kg | 490 |  |  |  |  |  |
| 13. | Mięso szynka b/k | kg | 1210 |  |  |  |  |  |
| 14. | Mięso wołowe b/k | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 15. | Mięso wołowe rosół | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 16. | Mięso żeberka | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 17. | Mięso żeberka wędzone | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 18. | Parówka cienka drobiowa zawierająca co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 19. | Pasztet pieczony zawierający co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 20. | Podudzia z kurczaka | kg | 700 |  |  |  |  |  |
| 21. | Polędwica drobiowa zawierająca co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 22. | Polędwica sopocka zawierająca co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 23. | Porcje rosołowe | kg | 590 |  |  |  |  |  |
| 24. | Schab pieczony zawierający co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 25. | Szynka wieprzowa zawierająca co najmniej 70 % mięsa i nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100g produktu | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| 26. | Wątróbka z drobiu | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| **Łączna cena oferty NETTO:** (tj. suma wszystkich wierszy z kolumny 6.) | **……… zł** | **Łączna cena oferty BRUTTO:** (tj. suma wszystkich wierszy z kolumny 9.) | **……… zł** |

2. **CZAS KONIECZNY NA WYMIANĘ LUB UZUPEŁNIENIE TOWARU: …………**

(Należy podać konkretną ilość godzin, z uwzględnieniem zasad oceny ofert podanych w rozdziale XV. SWZ).

3. **Jednocześnie informuję, że:**

- przewiduję/ nie przewiduję\* udział/u w realizacji zamówienia następujących podwykonawców *(podać firmy oraz części zamówienia, dla których podwykonawcy będą realizować zamówienie)*:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Firma (nazwa) podwykonawcy (o ile jest znana)** | **Część (zakres) zamówienia** |
| **1.** |  |  |
| **2.** |  |  |

należy wypełnić, jeżeli Wykonawca przewiduje udział podwykonawców

**UWAGA!** Niniejszy dokument należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Nanoszenie jakichkolwiek zmian w treści dokumentu po opatrzeniu ww. podpisem może skutkować naruszeniem integralności podpisu, a w konsekwencji skutkować odrzuceniem oferty!

*\*niepotrzebne skreślić*