

.....
pieczętka oferenta

FORMULARZ OFERTY - PAKIET Nr 6
kod CPV: 15896000-5 (produkty spożywcze – produkty głęboko mrożone)

Nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku oferty wspólnej:

.....

Reprezentowany przez:
Nazwisko i imię- stanowisko, funkcja

Adres * :

Telefon/fax: e-mail

NIP * REGON * KRS*

* w przypadku oferty wspólnej należy podać dane dotyczące Pełnomocnika Wykonawcy

W odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu w trybie: przetargu nieograniczonego oferuje **dostawę artykułów spożywczych** zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia.

Średnie roczne zużycie

Lp.	Nazwa towaru	Jedn. miary	Ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT w %	Wartość brutto
1.	Brokuły mrożone	kg	720				
2.	Fasolka szparagowa mrożona	kg	70				
3.	Filet z miruny bez skóry – mrożony, Klasa I, SHP	kg	700				
4.	Filety śledziowe w oleju (wiaderko) o wadze 3 kg	szt.	90				
5.	Kalafior mrożony	kg	600				
6.	Lody na patyku – ok.110 ml różne smaki	szt.	5600				
7.	Makrela w oleju – konserwa ok 300g	szt.	600				
8.	Makrela w sosie pomidorowym w konserwie o wadze ok. 300g	szt.	600				
9.	Marchewka kostka	kg	20				
10.	Mieszkanka kompotowa 5 składnikowa - mrożona	kg	270				
11.	Pasztet z drobiu w konserwie o wadze ok. 300 g	szt.	1800				
12.	Pierogi ruskie	kg	20				

13.	Pierogi z kapustą	kg	10				
14.	Pierogi z serem	kg	10				
15.	Szpinak rozdrobniony - mrożony	kg	30				
16.	Tuńczyk w kawałkach w sosie własnym – 180 g	szt.	700				
17.	Uszka grzybami	kg	25				
18.	Warzywa na patelnię – mrożone	kg	20				
19.	Zupa jarzynowa 7 składnikowa – mrożona	kg	500				
	Razem						

Podana cena zawiera wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, łącznie z podatkami (np. VAT) oraz dodatkowymi pracami, które są konieczne do zrealizowania zamówienia.

Wymagania odnośnie opakowań dla owoców i warzyw mrożonych:

Opakowanie zewnętrzne – karton + opakowanie wewnętrzne folia, trwałe i prawidłowo oznakowane w języku polskim zarówno na opakowaniu zewnętrznym jak i na folii, czyste, nieuszkodzone, temp. surowca w momencie przyjęcia min. -18°C.

Wygląd ogólny – owoce lub warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, sykie, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców, róże lub owoce nie uszkodzone, w przypadku marchewki, selera, pietruszki dopuszczalne fragmenty zbliżone do kostki trójkątów lub pasków, nie wymagana regularna kostka.

Wymagania odnośnie opakowań dla ryb mrożonych:

Opakowanie zewnętrzne: szczelne, woskowane kartony, wewnętrzne: folia, warstwy filetów przełożone folią, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartością ryby, elementy nieposklejane, łatwe wydobywanie pojedynczych elementów z bloku, bez konieczności rozmrażania całości

Sposób mrożenia: SHP „shatter pack”, oddzielane, poszczególne układane warstwy filetów foliami przekładkami IQP, produkcja morska,

Zawartość glazury: maksymalnie do 5% wagi ryby

Wygląd: brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min. -18°C, filety całe z lub bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń, masa filetu min 300 g, tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień

Tkanka mięsna: po rozmrożeniu sprężysta, do osłabionej, nierozpadająca się, o prawidłowym zapachu, niedopuszczalny zapach rozkładającego się białka.

Wymagania odnośnie opakowań dla ryb wędzonych:

Opakowanie: kartony zewnętrzne z pergaminem wewnątrz, czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane

Wygląd: tkanka mięsna powinna być odpowiednio jędrna, prawidłowo równomiernie wędzona, niedopuszczalne przewędzenie lub niedowędzenie, całe, nie uszkodzone, z odpowiednio przylegającą skórą, brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników itp.

Konsystencja: zwarta, niedopuszczona rozpadająca się konsystencja i tekstura tkanki mięsnej mazista

Wymagania odnośnie opakowań dla filetów śledziowych:

Opakowanie: wiaderko o poj.2 lub 5 kg., czyste, nieuszkodzone, szczelne, zamknięte, prawidłowo oznakowane w języku polskim, z podaną procentową zawartością filetów.

Wygląd: płaty dobrze umięśnione, oprawione, zanurzone w oleju, filety błyszczące o naturalnym jasnym zabarwieniu właściwym dla śledzi, całe nie uszkodzone, mięso właściwie związane, sprężyste, bez rozwarstwień i uszkodzeń, brak zanieczyszczeń fizycznych i chemicznych, brak oznak i obecności pleśni.

Wymagania odnośnie opakowań konserwowych:

Opakowanie: puszki z blachy powlekanej, szczelne bez odkształceń, czyste, odpowiednio oznakowane
Cechy sensoryczne: zachowany charakterystyczny kształt i forma, barwa typowa dla danego składnika, zmieniona procesem technologicznym, konsystencja - miękka ale nierozgotowana, bez zanieczyszczeń fizycznych i chemicznych,

Jednocześnie:

- 1) Oświadczamy, że akceptujemy w całości wszystkie warunki zawarte w SIWZ,
- 2) Oświadczamy, że okres niezmienności cen obowiązuje **do dnia 31.12.2021 r.**
- 3) Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni,
- 4) Oświadczamy, że przewidujemy* powierzenie podwykonawcom realizację zamówienia w części
- 5) Oświadczamy, że projekt umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się – w przypadku wybrania naszej oferty – do zawarcia umowy zgodnej z naszą ofertą, na warunkach określonych w SIWZ, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
- 6) Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.**

....., dn.

Miejscowość, data

.....

Podpis i pieczęć(a) upoważnionych(ego)
przedstawicieli(a) oferenta)

**Wypełnić w przypadku zamiaru powierzenia podwykonawcom realizacji części zamówienia, w przeciwnym wypadku wpisać „nie dotyczy”.
Jeśli Wykonawca nie uzupełni oświadczenia w tym zakresie, Zamawiający przyjmie, że zrealizuje on zamówienia samodzielnie.*

*** W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).*

¹ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).