PZAZ.272.4.1.2015 Załącznik nr 1-4 do SIWZ

**FORMULARZ OFERTOWY W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO**

nasukcesywnedostawy do siedziby Zamawiającego, według podziału na 10 pakietów artykułów: **Zadanie nr 4 drób, CPV: 15131500-0;**

**I Dane dotyczące wykonawcy:**

Nazwa……………………………………………………………………………

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

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

nr NIP…………………………………………………………………………….

nr REGON………………………………………………………………………..

www………………………………………………………………………………

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

**II Dane dotyczące zamawiającego:**

**Powiat Łęczyński –Powiatowy Zakład Aktywności Zawodowej**

**Ul. Krasnystawska 52, 21-010 Łęczna**

**Tel./fax: 81 752 29 20, adres e-mail:**  [pzazleczna@wp.pl](mailto:pzazleczna@wp.pl)

**III Zobowiązania wykonawcy:**

1. Zobowiązuję się dostarczyć przedmiot zamówienia zgodny z poniższą tabelą:

**Zadanie 4 drób (wielkość zamówienia i asortyment może ulec zmianie w zakresie   
do 40 %)**świeży, nie mrożony, dostarczany w temp. zgodnej z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi, środkiem transportu do tego przeznaczonym, dostawy przynajmniej 3 razy w tygodniu do godz. 10.00 rano;

**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

**Cechy dyskwalifikujące: objawy zepsucia, obce smaki i zapachy, powierzchnia oślizgła   
z nalotem pleśni, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania opakowań.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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)** | **Wartośćnetto**  **(zł)** | **Stawka podatku VAT**  **( %)** | **Wartość podatku VAT (zł)** | **Wartość brutto (zł)** |
| **-1-** | **-2-** | **-3-** | **-4-** | **-5-** | **-6-** | **-7-** | **-8-** | **-9-** |
|  | **Filet z kurczaka z piersi świeży, surowy, schłodzony nie mrożony podwójny** (temperatura 00-40C). Obejmujący miesień piersiowo powierzchniowy głęboki bez przylegającej skóry. W całości, bez chrzęścin. Powierzchnia gładka nie zakrwawiona, nie postrzępiona bez opiłków kości, przekrwień. Właściwie umięśnione, linie cięcia równe, gładkie. Powierzchnia czysta, bez jakichkolwiek widocznych ciał obcych, zabrudzeń i krwi. Barwa mięśnia naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych .Zapach neutralny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | kg | 1500 |  |  |  |  |  |
|  | **Porcje rosołowe z kurczaka ze skrzydłem, świeże, schłodzone, nie mrożone** (temperatura 00-40C). Element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka, schłodzony bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Powierzchnia czysta, bez jakichkolwiek widocznych ciał obcych, zabrudzeń i krwi. Barwa mięśnia naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych .Zapach neutralny , charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | kg | 600 |  |  |  |  |  |
|  | **Kurczak cały, śwież, schłodzony, nie mrożony** (temperatura 00-40C). Cały kurczak po wykrwawieniu, oskubaniu i wypatroszeniu, usunięciu serca, wątroby, płuc, żołądka, wola i nerek oraz głowy, usunięciu mięśni. Konsystencja –jędrna, elastyczna  Kształt tuszki prawidłowy, dobrze rozwinięte mięśnie. Powierzchnia czysta, bez jakichkolwiek widocznych ciał obcych, zabrudzeń i krwi. Barwa mięśnia naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych .Zapach neutralny , charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | **Pasztet drobiowy.**  Pasztet z mięsa drobiu grzebiącego, drobno rozdrobniony lub homogenizowany, formowany – tafla, pakowany w atestowaną folię. **Zawartość białka minimum 14g/100g produktu**, **tłuszcz maksymalnie 15g/100g produktu**, **zawartość soli 2,5g/100g produktu**. W pasztecie może występować kasza manna, jaja kurze, przyprawy naturalne lub ich ekstrakty. Nie mogą występować substancje poprawiające sztuczne strukturę produktu  ( zagęstniki – skrobia modyfikowana ), smak i zapach wyrobu, stabilizatory ( E452 ) | kg | 150 |  |  |  |  |  |
|  | **Ćwiartka z kurczaka świeża, schłodzona, nie mrożona**  (temperatura 00-40C)  Ćwiartka tuszki zawierająca udo i podudzie ze skórą Właściwie umięśniona, powierzchnia gładka bez pozacinań i przekrwień.  Schłodzone nie mrożone. Pozbawione zasinień i krwawych wybroczyn. Niedopuszczalna barwa szaro zielona lub inna nietypowa.  Smak i zapach charakterystyczny dla drobiu | kg | 1600 |  |  |  |  |  |
|  | Wędlina drobiowa niewędzona - **polędwica drobiowa**- baton w osłonce foliowej. Sporządzony z całych lub grubo mielonych peklowanych mięśni piersiowych drobiu. Bez udziału innych drobno zmielonych surowców mięsno-tłuszczowych. Nie może zawierać dodatkowych substancji zwiększających wodochłonność. **Zawartość białka nie mniej niż 18g/100g** produktu , **tłuszczu maksymalnie do 10g/100g produktu**, **zawartość soli maksymalnie do 2g/100g produktu**. **Zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 70%**. Powierzchnia wyrobu głodka i czysta. Niedopuszczalne : oślizgłość powierzchni wyrobu i naloty pleśni. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobów drobiowych z wyczuwalnymi | kg | 300 |  |  |  |  |  |
|  | Wędlina drobiowa niewędzona – **szynka drobiowa**- baton w osłonce foliowej sporządzona z całych lub grubo mielonych peklowanych mieśni piersiowych drobiu\. Bez udziału innych zmielonych surowców miesno – tłuszczowych. Nie może zawierać dodatkowych substancji zwiększających wodochłonność. **Zawartość białka minimum 16g/100g** **produktu, tłuszczu maksymalnie do 10g/100g produktu**, **zawartość soli maksymalnie do 2g/100g produktu**. **Zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 70%.** | kg | 200 |  |  |  |  |  |
|  | **Filet z piersi indyka, świeży nie mrożony, schłodzony, podwójny** (temperatura 00-40C)  Powierzchnia gładka nie zakrwawiona, nie postrzępiona bez opiłków kości, przekrwień. Właściwie umięśnione, linie cięcia równe, gładkie. Powierzchnia czysta, bez jakichkolwiek widocznych ciał obcych, zabrudzeń i krwi. Barwa mięśnia naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych .Zapach neutralny , charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | **Udziec z indyka świeży, nie mrożony, schłodzony** (temperatura 00-40C)  Udziec z indyka z kością, świeży nie mrożony. Powierzchnia czysta, bez jakichkolwiek widocznych ciał obcych, zabrudzeń i krwi. Barwa mięśnia naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych .Zapach neutralny , charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy | kg | 20 |  |  |  |  |  |
|  | Wędlina drobiowa typu -**szynka z indyka** – nie mielona. baton w osłonce foliowej. **Zawartość białka nie mniej niż 16g/100g produktu** , **tłuszczu maksymalnie do 10g/100g produktu, zawartość soli maksymalnie do 2g/100g produktu. Zawartość mięsa drobiowego nie mniej niż 70%.** Nie może zawierać dodatkowych substancji zwiększających wodochłonność. Powierzchnia wyrobu głodka i czysta. Niedopuszczalne : oślizgłość powierzchni wyrobu i naloty pleśni. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobów drobiowych z wyczuwalnymi przyprawami. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcych | kg | 100 |  |  |  |  |  |
|  | **Szynka drobiowa** – baton w osłonce foliowej .Wędlina sporządzona z całych lub grubo mielonych peklowanych mięsni piersiowych i / lub mięsni nóg drobiowych. Bez zawartości innych drobno zmielonych surowców mięsno-tłuszczowych. **Niewędzona parzona** **Zawartość mięsa drobiowego minimum 50 %. Zawartość białka minimum 16g/100g, tłuszczu maksymalnie 20g/100g , zawartość soli nie więcej niż 2,5g/100g**. Nie może zawierać dodatkowych substancji zwiększających wodochłonność. Powierzchnia wyrobu głodka i czysta. Niedopuszczalne : oślizgłość powierzchni wyrobu i naloty pleśni. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobów drobiowych z wyczuwalnymi przyprawami. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcych. | kg | 500 |  |  |  |  |  |
|  | **Mięso drobiowe kasy II** – gulaszowe(temperatura 00-40C)  Mięso powinno być prawidłowo wykrwawione i odcieknięte, bez resztek przebarwień i uszkodzeń me-  chanicznych oraz bez resztek upierzenia. Powierzchnia może być wilgotna.  Mięso pozbawione skóry, kości i ścięgien; dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas  oddzielania od skóry i kośćca.  Barwa naturalna charakterystyczna dla skóry i mięśni piersiowych danego gatunku drobiu; dopuszcza się lekkie przekrwienia w mięśniach.  Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o pro-  cesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.  Forma opakowania:  Pojemniki plastikowe wielokrotnego użytku wyłożone folią lub inny sposób na życzenie odbiorcy. | kg | 350 |  |  |  |  |  |
|  | Wędlina drobiowa **– parówki drobiowe**- z drobiu grzebiącego, drobno rozdrobnione, wędzone parzone e ściśle przylegających osłonkach foliowych. **Zawartość mięsa drobiowego minimum 87%,** **Zawartość białka nie mniej niż 14g/100g produktu , tłuszczu maksymalnie do 10g/100g produktu, zawartość soli maksymalnie do 2,5g/100g produktu. Produkt nie zawierający MOM.** Powierzchnia wyrobu głodka i czysta. Niedopuszczalne : oślizgłość powierzchni wyrobu i naloty pleśni. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobów drobiowych z wyczuwalnymi przyprawami. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcych | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM:** | | | | |  |  |  |  |

Wymienione w formularzu produkty muszą spełniać następujące normy

 PN-84/A-86520 Tuszki drobiowe.

 PN-A-86523:1995 Produkty drobiarskie – Podroby drobiowe.

 PN-A-86524:1994 Mięso drobiowe w elementach.

PN-A-86526:1995 Produkty drobiarskie – Wędliny drobiowe – Wymagania wspólne

Do formularza Oferty Wykonawcy należy dołączyć następujące dokumenty.

Oświadczenie, zaświadczenie lub certyfikat potwierdzający wdrożenie GHP i GMP lub HACCP – wydane zgodnie z aktami prawnymi Rozporządzeniem WE 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 kwietnia 2004r w sprawie higieny środków spożywczych, Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności Dz. U. 1225 poz 171,

**Opis liczenia tabeli:**

Poz. 6 = mnożenie poz. 4 x poz.5,

Poz. 7 - należy wpisać % stawki podatku VAT,

Poz. 8 = mnożenie poz.6 x poz.7,

Poz. 9 = poz.6 + poz.8

Przewidywany wskaźnik zmiany cen w okresie obowiązywania umowy: ..................................

Publikowany w .............................................................................................................................

Pod adresem: ................................................................................................................................

**Uwaga –zmiana cen musi być publikowana pod adresem internetowym dostępnym   
w internecie, według niezależnego źródła od obu stron postępowania.**

Brak wypełnienia publikatora i wskaźnika zmiany ceny spowoduje brak możliwości zmiany ceny w okresie obowiązywania umowy.

**IV. Oświadczam, że akceptuję:**

1) Specyfikację istotnych warunków zamówienia wraz z załącznikami;

2) Proponowany przez zamawiającego wzór umowy (proszę wpisać dane firmy do   
 zaakceptowanego wzoru umowy).

3) **Oświadczam,** iż nie przynależę do żadnej grupy kapitałowej / \* przynależę do grupy kapitałowej o nazwie: …………………………………………………………………   
i przedkładam w załączeniu listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej   
w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów   
(Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm) albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej.

4) **Oświadczam,** iż dostawy w zakresie odpowiednim do przedmiotu zamówienia, których dotyczy obowiązek wskazania przez wykonawcę w wykazie dostaw zrealizowałem/ nie zrealizowałem należycie\* , (w przypadku zaistnienia sytuacji, gdy Wykonawca nie zrealizował należycie lub nie wykonał dostaw, należy obowiązkowo załączyć do oferty informację o dostawach niewykonanych lub wykonanych nienależycie

\*- niepotrzebne skreślić

Podpisano:

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

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

# PZAZ.272.4.1.2015 Załącznik Nr 1 do siwz str. 3

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

(miejscowość, data)

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

(pieczęć adresowa firmy Wykonawcy)

**OŚWIADCZENIE nr 1**

Składając ofertę w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego nasukcesywnedostawy do siedziby Zamawiającego, według podziału na 10 pakietów artykułów: zadanie nr 4 – drób oświadczamy, że**:**

* **spełniamy warunki udziału w postępowaniu określone w art. 22 ust. 1 ustawy z 29 stycznia 2004 roku prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm.).**

Podpisano:

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

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

\*- niepotrzebne skreślić

# PZAZ.272.4.1.2015 Załącznik Nr 1 do siwz str. 4

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

(miejscowość, data)

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

(pieczęć adresowa firmy Wykonawcy)

**OŚWIADCZENIE nr 2**

Składając ofertę w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego nasukcesywnedostawy do siedziby Zamawiającego, według podziału na 10 pakietów artykułów: zadanie nr 4 - drób oświadczamy, że**:**

* **nie podlegamy wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy z 29 stycznia 2004 roku prawo zamówień publicznych   
  (Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm.).**

Podpisano:

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

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

\*- niepotrzebne skreślić

# PZAZ.272.4.1.2015 Załącznik Nr 1 do siwz str. 4

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

(miejscowość, data)

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

(pieczęć adresowa firmy Wykonawcy)

**Wykaz wykonanych dostaw**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wartość dostaw\*** **w zakresie odpowiednim 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.**

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

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 .............................................................….

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