

Pełnomocnik:
Miasto Słupsk
Plac Zwycięstwa 3
76-200 Słupsk -
działający w imieniu
i na rzecz Zamawiającego, tj.:
Przedszkole Miejskie nr 7
"Kolorowe Kredki"
ul. Wileńska 2
76-200 Słupsk

FORMULARZ OFERTOWY
dla CZĘŚCI 5 - MIĘSO I WĘDLINY

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r., poz. 1605, 1720) pn. **Dostawa produktów żywnościowych do Przedszkola Miejskiego nr 7 „Kolorowe Kredki” w Słupsku**

Dane Wykonawcy:

Nazwa:

Siedziba:

Adres poczty elektronicznej:

Numer telefonu:

REGON -, NIP -

Status przedsiębiorcy (średni, mały, mikro - na mocy Rozporządzenia Komisji Europejskiej nr 364 z dnia 25.02.2004 r.)

(w przypadku ubiegania się o udzielenie zamówienia przez wykonawców występujących wspólnie należy podać pełne dane wszystkich wykonawców oraz wskazać pełnomocnika)

Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie CZĘŚCI 5 - MIĘSO I WĘDLINY , zgodnie ze specyfikacją warunków zamówienia - za cenę:

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	Szacowana ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	Stawka podatku VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto w zł (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Filet z indyka bez skóry, świeży, niemrożony klasa I	kg	41				
2	Karkówka bez kości: odcięta z odcinka szyjnego, główne mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z	kg	254				

	zanieczyszczeniami mechanicznymi, bądź organicznymi, klasa I.						
3	Kiełbasa krakowska sucha - kiełbasa grubo rozdrobniona, wędzona, parzona o wyczuwalnym smaku i zapachu użytych przypraw.	kg	43				
4	Kiełbasa szynkowa wieprzowa klasa I, grubo rozdrobniona, zawartość mięsa min.95%. Zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g wyrobu gotowego	kg	29				
5	Kiełbasa typu ślaska zawartość mięsa wieprzowego min. 70% średnio rozdrobniona	kg	37				
6	Kurczak cały, świeży, niemrożony kl. I	kg	569				
7	Łopátka wieprzowa extra bez kości: powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi bez fałdu skóry, z niewielkim przerostem tłuszczu	kg	1				
8	Pałka z kurczaka, świeża, niemrożona kl. I	kg	195				
9	Parówki z szynki, zawartość mięsa min.93%, bez glutaminianu, bez fosforanu sodu, hermetycznie pakowane z wyraźnymi oznaczeniami zawartości mięsa. Bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, przeciwutleniaczy, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, emulgatorów)	kg	99				
10	Piersi z kurczaka bez skóry, filet świeży, niemrożony kl. I	kg	215				
11	Pierś wędzona z indyka - min. 70% mięsa	kg	12				
12	Polędwica drobiowa - smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy z drobiu, minimum 70% mięsa	kg	32				
13	Polędwica sopocka - wyrób ze schabu wieprzowego, minimum 70% mięsa, wędzony, parzony, o powierzchni czystej i suchej oraz smaku i zapachu charakterystycznym dla danego asortymentu.	kg	10				
14	Schab bez kości: odcinek piersiowo -lędźwiowy bez słoniny, powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków	kg	29				

	kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwiń.						
15	Szab pieczony kl.1 zawartość mięsa wieprzowego min 85%	kg	10				
16	Szynka bez kości „kulka” - mięso świeże, niemrożone, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, wyselekcjonowane z udźca	kg	80				
17	Szynka gotowana kl1 zawartość mięsa min. 76% bez chemicznych substancji dodatkowych do dodawanych do żywności (substancji konserwujących, przeciwutleniaczy wzmacniaczy smaku stabilizatorów,regulatorów kwasowości). Zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g wyrobu gotowego	kg	71				
18	Szynka wędzona kl1 zawartość mięsa min. 82%, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności. Zawartość tłuszczu nie większa niż 10g na 100g wyrobu gotowego (bez sztucznych aromatów, głównie aromatu dymu wędzarniczego)	kg	16				
19	Wołowina bez kości, klasa 1 mięso świeże, niemrożone, pozbawione kości, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej	kg	19				
20	Żołądki drobiowe kl.1	kg	10				
Łączna cena oferty:							

POUCZENIE:

- w kolumnie nr 5 należy wpisać cenę jednostkową netto w złotych polskich (przypisaną do jednostki miary produktu podanej w kolumnie nr 3);
- w kolumnie nr 6 należy wpisać obowiązującą stawkę podatku VAT (w %);
- w kolumnie nr 7 należy wpisać cenę jednostkową brutto w złotych polskich (cena jednostkowa netto + wartość podatku VAT);
- w kolumnie nr 8 należy wpisać iloczyn kolumny nr 4 i kolumny nr 7;
- w przypadku, gdy Wykonawca nie wypełni którejkolwiek z wymaganych komórek w ww. tabeli - oferta zostanie odrzucona.

OŚWIADCZAMY, ŻE:

- 1) zapoznaliśmy się z SWZ, nie wnosimy żadnych zastrzeżeń oraz uzyskaliśmy niezbędne informacje do przygotowania oferty,
- 2) wyżej wskazana cena obejmuje cały zakres określony w SWZ i załącznikach, uwzględnia wszystkie wymagane opłaty oraz podatki i koszty niezbędne do zrealizowania całości przedmiotu zamówienia, bez względu na okoliczności i źródła ich powstania.
- 3) określone w SWZ wymagania stawiane wykonawcy oraz ogólne warunki umowy zostały przez nas zaakceptowane bez zastrzeżeń i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na warunkach, w terminie i miejscu wskazanym przez zamawiającego,
- 4) zamówienie wykonamy w terminie wymaganym przez zamawiającego,
- 5) akceptujemy warunki płatności określone we wzorze umowy,

6) uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas określony w SWZ,

7) Zamierzamy/ nie zamierzamy* powierzyć podwykonawcom następujące części zamówienia:

a) ,

b)

(Uwaga: nie wypełnienie tej części świadczyć będzie o braku podwykonawcy w realizacji zamówienia).

W przypadku powierzenia podwykonawcom wykonania części przedmiotu zamówienia należy również podać nazwę i adres podwykonawcy:

a) ,

b) ,

oraz wskazać procentową część zamówienia, jaka zostanie powierzona podwykonawcy lub podwykonawcom.

8) na podstawie art. 25 ust. 1 rozporządzenia 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) oświadczam, że wdrażam odpowiednie środki techniczne i organizacyjne, takie jak pseudonimizacja, zaprojektowane w celu skutecznej realizacji zasad ochrony danych, takich jak minimalizacja danych oraz w celu nadania przetwarzaniu niezbędnych zabezpieczeń.

Załącznikami do niniejszej oferty, stanowiącymi jej integralną część, są:

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

.....
(miejscowość, data)

.....
Podpis(y) osoby(osób) upoważnionej (ych) do podpisania
niniejszej oferty w imieniu Wykonawcy(ów)*

**Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.*