

AT.ZP.271.55.2024.AK

ZAMAWIAJACY:
Przedszkole Miejskie nr 23
„Promyczek”
ul. Wazów 1a
76-200 Słupsk

FORMULARZ OFERTOWY - CZĘŚĆ 5 (MIĘSO, WĘDLINY)

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r., poz. 1320) pn. „Dostawa produktów żywnościowych do Przedszkola Miejskiego nr 23 „Promyczek” 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 niniejszego zamówienia w zakresie i na zasadach określonych w SWZ:

- **Łączna cena brutto:**zł

Zgodnie z poniższą tabelą:

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	Stawka podatku VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7) (w zł)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Cielęcina świeża, klasa I, mięso świeże bez kości - niemrożone, pakowana w pojemnik z pokrywką	kg	200				
2	Filet z indyka, świeży, bez nastrzyku (mięso z tuszek indyka zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości, klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien) pakowane w pojemniki z pokrywą	kg	250				

3	Filet z kurczaka, świeży , bez nastrożku (mięso z tuszek kurcząt zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien) pakowane w pojemniki z pokrywą	kg	300				
4	Kurczak cały klasy I, bez nastrożku pakowany w pojemniki z pokrywą	kg	450				
5	Karkówka b/k klasy I, bez nastrożku ,mięso, świeży element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, pakowane w pojemnik z pokrywą	Kg	300				
6	Łopatką b/k klasy I, bez nastrożku , mięso, świeży element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, pakowane w pojemnik z pokrywą	Kg	100				
7	Mięso z gęsi , uda, piersi klasa I	Kg	10				
8	Mięso indycze , skrzydła, uda, szyja, świeże, klasa I	kg	30				
9	Podudzie z kurczaka (pałki) świeże , świeży element mięsny drobiowy, bez nastrożku, pakowane w pojemniki z pokrywą	kg	200				
10	Polędwiczki wieprzowe , zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	60				
11	Polędwiczki wołowe , zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin do spożycia 10 dni od daty dostawy.	kg	10				
12	Schab B/K klasy I, mięso świeże element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, pakowane w pojemnik z pokrywą	kg	150				
13	Szynka surowa extra B/K „Kulka” klasy I, mięso świeże – nie mrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z udźca, pakowany w pojemnik z pokrywą	kg	300				
14	Ślonina surowa , pakowana w pojemnik z pokrywą	Kg	20				
15	Udziec z indyka świeży , bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, bez nastrożku, pakowany w pojemniki z pokrywą	kg	85				
16	Udziec wołowy świeży , bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, bez nastrożku, pakowany w pojemniki z pokrywą	kg	50				

17	Wątróbka drobiowa świeża (z kurczaka/indyka – do wyboru przez Zamawiającego), klasa jakości I Wątróbka z drobiu świeża w postaci podwójnych lub pojedynczych płatów, pozbawiona części niejadalnych bez pozostałości po rozlaniu woreczka żółciowego, skrzepów krwi, zazielenienia. Powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem, bez plam i przebarwień.	kg	50				
18	Boczek wędzony/parzony , klasa I	kg	50				
19	Kabanosy klasyczne , (z indyka, z drobiu, wieprzowe, drobiowo-wieprzowe – do wyboru przez Zamawiającego) Wieprzowe - średnio rozdrobnione, wędzone, parzone, suszone, ze 131g mięsa wieprzowego wyprodukowano 100g produktu; kabanosy klasyczne drobiowe z dodatkiem wieprzowiny - średnio rozdrobnione, wędzone, parzone, suszone, ze 107g mięsa, w tym 58g mięsa drobiowego wyprodukowano 100g produktu.	kg	40				
20	Kabanosy cienkie (z indyka, z drobiu, wieprzowe – do wyboru przez zamawiającego) op. 105g	op.	150				
21	Kielbasa biała, surowa , zawartość mięsa min. 82%, tylko naturalne składniki	kg	60				
22	Kielbasa sucha z fileta , kielbasa drobiowo-wieprzowa, zawartość mięsa 90-100%, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	65				
23	Kielbasa krakowska podsuszana , w 100g produktu min. 120g mięsa wieprzowego, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	80				
24	Kielbasa krakowska pieczona o zawartości mięsa powyżej 90%	kg	20				
25	Kielbasa śląska , o zawartości mięsa wieprzowego min. 70%, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	40				
26	Parówki o składzie nie mniej niż 90% mięsa wieprzowego /drobiowego, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	40				
27	Kielbaski z szynki , zawartość mięsa 90-100% bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	100				

28	Kielbaski z fileta , zawartość mięsa 90-100% bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	Kg	100				
29	Schab (pieczony, wędzony, gotowany- do wyboru przez zamawiającego) zawartość mięsa powyżej 90%	kg	40				
30	Polędwica z indyka/kurcząt , zawartość mięsa powyżej 80% bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności 10 dni od daty dostawy.	kg	50				
31	Szynka soczysta , zawartość mięsa 90-100%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	20				
32	Szynka z piersi indyka , zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	50				
33	Wędlina wieprzowa, wędliny wędzone naturalnie (schab z domowej wędzarni, schab pieczony, polędwica wędzona tradycyjnie, schab, masarski, szynka wędzona - do wyboru przez Zamawiającego) zawartość mięsa powyżej 82%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	80				
Suma (wartość oferty brutto):							

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 zamówienia 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) zaoferowany przedmiot jest zgodny z minimalnymi wymaganiami określonymi przez zamawiającego w „Opisie przedmiotu zamówienia”, a także w SWZ i warunkami opisanymi w ustawie Pzp,
- 5) zamówienie wykonamy w terminie wymaganym przez zamawiającego,

- 6) akceptujemy warunki płatności określone we wzorze umowy,
7) uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas określony w SWZ,
8) 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.

9) na podstawie art. 25 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Radu (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, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.***