

Pełnomocnik:
Miasto Słupsk
Plac Zwycięstwa 3
76-200 Słupsk -
działający w imieniu
i na rzecz Zamawiającego, tj.:
Przedszkola Miejskiego nr 23
„Promyczek”
ul. Wazów 1a
76-200 Słupsk

FORMULARZ OFERTOWY
dla CZĘŚCI 5 - MIĘSO, 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 Przedszkola Miejskiego nr 2 „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 przedmiotu zamówienia w zakresie CZĘŚCI 5 - MIĘSO, 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, świeży, bez nastrożku (mięso z tuszek indyka zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości, klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien) pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	130				

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
2	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 typu „Euro”	kg	350				
3	Kurczak cały klasy I, bez nastrożku pakowany w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	405				
4	Karkówka b/k klasa I, bez nastrożku ,mięso, świeży element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, pakowane w pojemnik z pokrywą typu „Euro”,	Kg	50				
5	Łopátka b/k klasa I, bez nastrożku , mięso, świeży element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, pakowane w pojemnik z pokrywą typu „Euro”	Kg	300				
6	Mięso z gęsi, uda, piersi klasa I	Kg	10				
7	Mięso indycze, skrzydła, uda, szyja, świeże, klasa I	kg	30				
8	Podudzie z kurczaka (pałki) świeże, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrożku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	180				
9	Polędwica wieprzowa, klasa I, mięso świeże, pozbawione tkanki tłuszczowej bez ścięgien, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”.	Kg	60				
10	Polędwiczki wieprzowe, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	26				
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 klasa I, mięso świeże element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, pakowane w pojemnik z pokrywą typu „Euro”	kg	90				

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
13	Szponder, mięso świeże, pakowany w pojemnik z pokrywą typu „Euro”	kg	30				
14	Szynka B/K „Kulka” klasa I, mięso świeże - nie mrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z udźca, pakowany w pojemnik z pokrywą typu „Euro”	kg	90				
15	Słonina surowa, pakowana w pojemnik z pokrywą typu "EURO"	Kg	5				
16	Udziec z indyka świeży, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, bez nastrożku, pakowany w pojemniku z pokrywą typu „Euro”	kg	85				
17	Udziec wołowy świeży, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, bez nastrożku, pakowany w pojemniku z pokrywą typu „Euro”	kg	50				
18	Wątróbka drobiowa, świeża, jakość klasa I	kg	20				
19	Cielęcina świeża, klasa I, mięso świeże - nie mrożone, pakowana w pojemnik z pokrywką typu "EURO"	kg	9				
20	Boczek wędzony/parzony , klasa I	kg	80				
21	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	20				
22	Kielbasa biała, surowa, zawartość mięsa min. 82%, tylko naturalne składniki	kg	12				
23	Kielbasa sucha z fileta, kielbasa drobiowo-wieprzowa, zawartość mięsa 90-100%, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	65				
24	Kielbasa krakowska podsuszana, w 100g produktu min. 120g mięsa wieprzowego, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	53				
25	Kielbasa śląska, o zawartości mięsa wieprzowego min. 70%, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	12				

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
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	80				
28	Kielbaski z fileta, zawartość mięsa 80-100% bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	Kg	20				
29	Schab biały, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	13				
30	Poławdwa z indyka, zawartość mięsa powyżej 80% bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności 10 dni od daty dostawy.	kg	55				
31	Szynka soczysta, zawartość mięsa 90-100%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	40				
32	Szynka z piersi indyka, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	12				
33	Wędlna wieprzowa (schab z domowej wędzarni, schab pieczony, poławdwa wędzona tradycyjnie, schab masarski, bekon tradycyjny, kielbasa salami - do wyboru przez Zamawiającego) zawartość mięsa powyżej 82%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	130				
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 oraz łączną cenę oferty (sumę wszystkich pozycji w kolumnie nr 8);
- 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) ,
(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) ,
oraz wskazać procentową część zamówienia, jaka zostanie powierzona podwykonawcy lub podwykonawcom.

8) 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 lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.***