

Pełnomocnik:**Miasto Słupsk****Plac Zwycięstwa 3****76-200 Słupsk -****działający w imieniu****i na rzecz Zamawiającego, tj.:****Przedszkola Miejskiego nr 9****"Akademia Uśmiechu"****ul. Sportowa 10****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 2022 r., poz. 1710, 1812, 1933, 2185, z 2023 r., poz. 412) pn. „Dostawa produktów żywnościowych do Przedszkola Miejskiego nr 9 „Akademia Uśmiechu” 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	Ćwiartka z kurczaka, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrożku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	50				
2	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	110				

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
3	Filet z kurczaka, świeży, bez nastrzyku (mięso z tuszek kurcząt zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien) pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	260				
4	Mięso z gęsi, uda, piersi klasa I	Kg	10				
5	Kurczak cały klasy I, bez nastrzyku pakowany w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	80				
6	Mięso indycze, skrzydła, uda, szyja, świeże, klasa I	kg	30				
7	Boczek świeży klasa I	kg	4				
8	Podudzie z kurczaka świeże, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrzyku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	140				
9	Łopátka b/k klasa I, mięso, świeży element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, pakowane w pojemnik z pokrywą typu „Euro”	Kg	260				
10	Karkówka b/k klasa I, mięso, świeży element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, pakowane w pojemnik z pokrywą typu „Euro”,	Kg	50				
11	Polędwica wieprzowa, klasa I, mięso świeże, pozbawione tkanki tłuszczowej bez ścięgien, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”.	Kg	20				

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
12	Schab B/K klasa I, mięso świeże element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, pakowane w pojemnik z pokrywą typu „Euro”	kg	100				
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	70				
15	Udziec wołowy świeży, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, bez nastrzyku, pakowany w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	80				
16	Wątróbka drobiowa, świeża, jakość klasa I	kg	15				
17	Kości wieprzowe karczkowe, schabowe, świeże, , pakowane w pojemnik z pokrywą typu „Euro”	Kg	150				
18	Porcje rosółowe, świeże, , pakowane w pojemnik z pokrywą typu „Euro”	Kg	150				
19	Boczek świeży/wędzony/parzony, surowy klasa I	kg	40				
20	Kabanosy, (z indyka, z drobiu, drobiowo-wieprzowe – do wyboru przez zamawiającego)	kg	20				
21	Kiełbasa biała, surowa, zawartość mięsa min. 82%, tylko naturalne składniki	kg	18				

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
22	Kiełbasa sucha z fileta, kiełbasa drobiowo-wieprzowa, zawartość mięsa 90-100%, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	30				
23	Kiełbasa krakowska podsuszana, w 100g produktu min. 120g mięsa wieprzowego, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	27				
24	Kiełbasa śląska, o zawartości mięsa wieprzowego min. 70%, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	12				
25	Parówki o składzie nie mniej niż 90% mięsa wieprzowego /drobiowego, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	40				
26	Kiełbaski z szynki, zawartość mięsa 90-100% bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	20				
27	Kiełbaski z fileta, zawartość mięsa 80-100% bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	Kg	20				
28	Polędwiczki wieprzowe, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	26				

[illegible]

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.***