



Załącznik Nr 2E do SWZ

AT.ZP.271.36.2023RMN

ZAMAWIAJĄCY:

Przedszkole Miejskie nr 11
„Calineczka”
Kosynierów Gdyńskich 6
76-200 Słupsk

FORMULARZ OFERTOWY - CZĘŚĆ 5 (MIĘSO I 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 2023 r. poz. 1605,1720) pn. „Dostawa produktów żywnościowych dla Przedszkola Miejskiego nr 11 „Calineczka” 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	Boczek świeży/wędzony/parzony, klasa I	kg.	33				
2	Szynka B/K „kulka”,mięso świeże – nie mrożone, element pozbawiony	kg.	10				

	kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien						
3	Łopátka wieprzowa bez kości: , świeży element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej,	kg.	140				
4	Cielęcina udziec B/K, świeży, klasa I: mięso świeże – nie mrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien	kg.	12,5				
5	Polędwiczki wieprzowe świeże: klasa I, mięso świeże, pozbawione tkanki tłuszczowej bez ścięgien	kg.	35				
6	Wołowina b/k: świeże element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien	kg.	36				
7	Schab b/k: o świeże element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien	kg.	35				
8	Karkówka wieprzowa B/K, świeża, klasa I: świeże element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien	kg.	130				
9	Kiełbasa biała, surowa lub parzona: surowa, zawartość mięsa min. 82%, tylko naturalne składnik	kg.	35				
10	Kabanosy (z indyka, z drobiu, drobiowo-wieprzowe – do wyboru przez zamawiającego) , 110g	szt.	280				
11	Kiełbasa krakowska parzona	kg.	25				
12	Kiełbasa krakowska podsuszana: w 100g produktu min. 120g mięsa wieprzowego, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg.	10				
13	Kiełbasa podwawelska złota	kg.	8				
14	Kiełbasa śląska: o zawartości mięsa wieprzowego min. 70%	kg.	75				
15	Kiełbasa żywiecka, jakość klasa I	kg.	10				
16	Paszтет z kurczaka: Mięso z kurczaka co najmniej 92,4%,	kg.	30				
17	Polędwica miodowa	kg.	30				
18	Polędwiczki wieprzowe: zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg.	30				
19	Salami gold 95 % mięsa wieprzowego	Kg	20				
20	Schab biały: 82% składa się ze schabu wieprzowego.	Kg	10				
21	Szynka 95% mięsa wieprzowego	Kg	10				
22	Szynka soczysta: zawartość mięsa 90-100%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	Kg	20				
23	Szynka z piersi indyka 100%	Kg	50				

24	Wędlina wieprzowa (schab z domowej wędzarni, polędwica wędzona tradycyjnie, bekon tradycyjny - do wyboru przez zamawiającego) zawartość mięsa powyżej 82%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	Kg	40				
25	Filet z kurczaka bez skóry, niemrożony, klasa I, mięso świeże, pozbawione tkanki tłuszczowej bez ścięgien	kg.	190				
26	Filet z indyka bez skóry, klasa I, mięso świeże, pozbawione tkanki tłuszczowej bez ścięgien	kg.	40				
27	Kurczak, klasa jakości I: bez nastrożku	kg.	400				
28	Podudzie z kurczaka świeże	kg.	85				
29	Wątroba drobiowa, kolor czerwony, świeża	kg.	10				
30	Żółtki drobiowe, świeże	Kg	20				
31	Mięso indycze, udziec, świeże, klasa jakości I: świeży, bez nastrożku (bez skóry, kości	Kg	37				
32	Mięso z uda kurczaka B/K: świeże element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien	Kg	32				
Łączna cena oferty (w złotych 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.*