

Pełnomocnik:
Miasto Słupsk
Plac Zwycięstwa 3
76-200 Słupsk -
działający w imieniu
i na rzecz Zamawiającego, tj.:
Przedszkola Miejskiego nr 4
„Królestwo Skrzatów”
ul. Lutosławskiego 6
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 4 „Królestwo Skrzatów” 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	Bioderko z kurczaka, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrożki, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	200				

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	Korpus z kurczaka, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrożku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	50				
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 typu „Euro”	kg	200				
4	Kurczak cały klasy I, bez nastrożku pakowany w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	200				
5	Podudzie z kurczaka świeże, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrożku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	125				
6	Podroby drobiowe: Wątróbka, serca, żółtąki świeże 1 klasa	kg	20				
7	Kaczka mrożona 1 klasa	kg	10				
8	Porcje rosółowe z kaczki, mięso świeże	kg	30				
9	Filet z piersi kaczki bez kości ze skórą mięso mrożone	kg	20				
10	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	50				
11	Mięso indycze, skrzydła, szyja, świeże, klasa I	kg	100				
12	Udziec z indyka b/k i bez skóry świeży, klasa I	kg	40				

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	Żeberka wieprzowe trójkąty świeże	kg	80				
14	Kości karkowe wieprzowe świeże	kg	200				
15	Kości wędzone wieprzowe świeże	kg	30				
16	Ogony wieprzowe wędzone świeże	kg	15				
17	Schab b/k mięso świeże element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, pakowany w pojemnik z pokrywą typu „Euro”	kg	70				
18	Szponder, mięso świeże, pakowany w pojemnik z pokrywą typu „Euro”	kg	20				
19	Cielęcina świeża, mięso świeże 1 klasa	kg	20				
20	Połędwica wołowa mięso świeże 1 klasa	kg	20				
21	Udziec wołowy świeży, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, bez nastrożku, pakowany w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	20				
22	Łopátka wieprzowa, mięso świeże, nie mrożona, pakowany w pojemnik z pokrywą typu „Euro”	kg	100				

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
23	Szynka B/K „Kulka” mięso świeże - nie mrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z udźca, pakowany w pojemnik z pokrywą typu „Euro”	kg	200				
24	Boczek świeży klasa 1	kg	5				
25	Boczek wędzony/parzony, klasa I	kg	40				
26	Udko z kurczaka, wędzona, bez sztucznych aromatów	kg	30				
27	Pierś z kurczaka, wędzona, bez sztucznych aromatów	kg	30				
28	Kiełbasa biała, surowa lub parzona, zawartość mięsa min. 82%, tylko naturalne składniki	kg	100				
29	Kiełbasa krakowska parzona, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	20				
30	Kiełbasa krakowska podsuszana, w 100g produktu min. 120g mięsa wieprzowego, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	20				
31	Kiełbasa śląska, o zawartości mięsa wieprzowego min. 70%, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	150				
32	Kiełbaski Kornetki , o zawartości mięsa wieprzowego min. 62%,mięsa wołowego 17%, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	100				
33	Parówki o składzie nie mniej niż 90% mięsa wieprzowego / drobiowego, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	200				

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
34	Połędwica drobiowa 89 % z fileta kurczaka , bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	30				
35	Połędwica sopocka, zawartość mięsa powyżej 90%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	30				
36	Schab biały, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	30				
37	Schab z gór, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia, 10 dni od daty dostawy	kg	40				
38	Szynka dębową, zawartość mięsa powyżej 70% bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	30				
39	Szynka soczysta, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	30				
40	Szynka z piersi indyka, zawartość mięsa powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	30				
41	Wędlina wieprzowa, różne rodzaje, zawartość mięsa powyżej 82%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	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
42	Pasztet drobiowy kremowy 100% bez MOM , bez konserwantów, glutaminianów	kg	30				
43	Pasztet Dworski wieprzowy 100% bez MOM , bez konserwantów, glutaminianów	kg	30				
44	Śłonina wieprzowa	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 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.*