

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 8 - RYBY - świeże, wędzone i mrożone

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 8 - RYBY - świeże, wędzone i mrożone, 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	Dorsz filet atlantycki (bez skóry), świeży. Płat mięsa z dorsza bałtyckiego o nieregularnej wielkości, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte. Opakowania powinny stanowić pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością), wyłożone rozdrobnionym lodem.	kg	60				

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	<p>Makrela wędzona na ciepło, bez dodatku sztucznych alergenów, w szczególności bez dodatku aromatu dymu wędzarniczego. Makrela pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem skośnym lub prostym, z płetwami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, poddana procesowi wędzenia na ciepło, kl1. (opakowanie max 5 kg). Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok).</p>	kg	30				
3	<p>Pstrąg tososiowy filet bez skóry, świeży. Filet z pstrąga świeży. Płat mięsa z pstrąga o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościстых kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte; klasa I. Opakowania powinny stanowić pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością), wyłożone rozdrobnionym lodem. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok).</p>	Kg	50				

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
4	Halibut świeży filet bez skóry. Płat z mięsa halibuta o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościowych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte ze skórą świeży, kl. I, 1 filet o wadze min 1 kg, trzymowany bez ości. Opakowania powinny stanowić pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością), wyłożone rozdrobnionym lodem	kg	100				
5	Łosoś filet świeży bez skóry, ości - Filet z łososia świeży. Płat z mięsa łososia atlantyckiego hodowlanego (Salmo Salar), o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościowych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte ze skórą świeży, kl. I, 1 filet o wadze min 1 kg, trzymowany bez ości. Opakowania powinny stanowić pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością), wyłożone rozdrobnionym lodem	kg	100				
6	Łosoś wędzony na ciepło. bez dodatku sztucznych aromatów, w szczególności bez dodatku aromatu dymu wędzarniczego. klasa I, waga jednej sztuki min 1kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok).	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
7	Pstrąg wędzony na ciepło , bez dodatku sztucznych aromatów, w szczególności bez dodatku aromatu dymu wędzarniczego. klasa I, waga jednej sztuki min 300g. Opakowanie max 3 kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok).	kg	20				
8	Paluszki rybne z dorsza op. 6,0kg. Mini porcje z fileta z dorsza w klasycznej chrupiącej panierce. Filet z ryb białych powyżej 60%, panierka 22%.	kg	50				
9	Dorsz zapiekany z serem żółtym op. 6,0kg. Mini porcje z fileta z dorsza w klasycznej chrupiącej panierce. Filet z ryb białych powyżej 60%, panierka 22%.	kg	50				
10	Polędwiczki z dorsza (bez skóry), świeży. Płat mięsa z dorsza bałtyckiego o nieregularnej wielkości, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte. Opakowania powinny stanowić pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością), wyłożone rozdrobnionym lodem.	kg	50				
11	Sandacz filet (bez skóry), świeży. Płat mięsa z dorsza bałtyckiego o nieregularnej wielkości, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte. Opakowania powinny stanowić pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością), wyłożone rozdrobnionym lodem.	kg	50				

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	Flądra filet bez skóry (bez skóry), świeży. Płat mięsa z dorsza bałtyckiego o nieregularnej wielkości, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równoległe do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościowych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte. Opakowania powinny stanowić pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością), wyłożone rozdrobnionym lodem.	kg	50				
13	Łosoś wędzony solankowy wędzony na zimno . bez dodatku sztucznych aromatów, w szczególności bez dodatku aromatu dymu wędzarniczego. klasa I, waga jednej sztuki min 1kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok).	kg	20				
14	Tuńczyk w sosie własnym	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) ,

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.

8) na podstawie art. 25 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (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.***