

Pełnomocnik:
Miasto Słupsk
Plac Zwycięstwa 3
76-200 Słupsk -
działający w imieniu
i na rzecz Zamawiającego, tj.:
Przedszkola Miejskiego nr 5
„Wesoła Piąteczka”
ul. Niemcewicza 9
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 5 „Wesoła Piąteczka” 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	Wołowina b/k mięso świeże, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej	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
2	Polędwica św.wp.	kg	115				
3	Schab świeży bez kości (jakość I)	kg	180				
4	Szynka kulka b/k (myszka)	kg	500				
5	Schab pieczony (jakość I zawartość mięsa min 82%)	kg	20				
6	Krakowska sucha (jakość I zawartość mięsa min 82 %)	kg	45				
7	Krakowska (jakość I zawartość mięsa min 82%)	kg	19				
8	Filet pieczony z indyka (jakość I zawartość mięsa min 82 %)	kg	35				
9	Żywiecka (jakość I zawartość mięsa min 82 %)	kg	10				
10	Szynka wiejska (jakość I zawartość mięsa min 82 %)	kg	50				
11	Szynka gotowana (zawartość mięsa min 82 %)	kg	22				
12	Polędwica wp. sopocka (jakość I zawartość mięsa min 82 %)	kg	50				
13	Polędwica drobiowa (jakość I zawartość min. 82 %mięsa)	kg	30				

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
14	Wędlina z indyka gotowana bezglutenowa (jakość I zawartość 82 % mięsa)	kg	40				
15	Pierś pieczona bezglutenowa (jakość I zawartość mięsa 89 %)indyk z pasieki lub sucha z fileta	kg	15				
16	Kiełbasa typu śląska (zawartość mięsa min.82 %)	kg	15				
17	Szynka wędzona (jakość I zawartość mięsa min. 82 %)	kg	20				
18	Szynka z kurczaka (zawartość mięsa min 96%)	kg	30				
19	Parówki o składzie nie mniej niż 90% mięsa wieprzowego/drobiowego	kg	95				
20	Kiełbasa biała surowa lub parzona zawartość mięsa min 82 % tylko naturalne składniki	kg	15				
21	Filet z indyka świeży, bez nastrzyku (mięso z tuszek indyka zawierające mięśnie piersiowe bez skóry ,kości, klatki piersiowej , grzbietu, ścięgien)	kg	120				
22	Pierś kurczaka, świeża bez nastrzyku (mięso z tuszek kurcząt zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry , kości, klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien)	kg	300				
23	Podudzie z kurczaka świeże, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrzyku	kg	160				
24	Kurczak świeży	kg	120				

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
25	Udka z kurczaka świeże	kg	150				
26	Wątróbka drobiowa	kg	44				
27	Cielęcina b/k , bez tłuszczu, i skóry (mięso świeże)	kg	45				
28	Kabano drobiowy lub wieprzowy	kg	10				
29	Polędwica miodowa zawartość mięsa powyżej 82 %	kg	20				
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.***