

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 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 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 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 bałtycki świeży, filet (bez skóry). Płat mięsa z dorsza bałtyckiego o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle 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 | 70 | | | | |

| 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>Dorsz atlantycki mrożony, filet. Płat mięsa z dorsza atlantyckiego (<i>Gadus morhua</i>) o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościastych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony.</p> <p>Filety ułożone warstwowo bez glazury z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta tzw. shatterpack, zapakowane w pudła kartonowe. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić. Opakowania powinny zabezpieczać filety przed zniszczeniem, zanieczyszczeniem, wysuszką, powinny być całe (bez uszkodzeń mechanicznych), czyste, bez obcych zapachów oraz wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p> | Kg | 20 | | | | |
| 3 | <p>Filet z łososia świeży bez skóry, ości.</p> <p>Filet z łososia świeży.</p> <p>Płat z mięsa łososia atlantyckiego hodowlanego (<i>Salmo Salar</i>), o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościastych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte ze skórą świeży, kl. I, 1, 1 filet o wadze min 1 kg, trymowany bez ości.</p> <p>Opakowania powinny stanowić pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością), wyłożone rozdrobnionym lodem.</p> | 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 |
| 4 | <p>Filet z soli mrożony op. 5 kg, ryba</p> <p>Filety z soli ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta tzw. shatterpack, zapakowane w pudła kartonowe.</p> <p>Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić.</p> <p>Opakowania powinny zabezpieczać filety przed zniszczeniem, zanieczyszczeniem, wysuszką, powinny być całe (bez uszkodzeń mechanicznych), czyste, bez obcych zapachów oraz wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> <p>Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p> | Kg | 10 | | | | |
| 5 | <p>Makrela wędzona. 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).</p> <p>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 |
| 6 | <p>Pstrąg, filet świeży. Filet z pstrąga świeży. Płat mięsa z pstrąga o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry i wyrostków ościstych 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 | 90 | | | | |
| 7 | <p>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).</p> | Kg | 20 | | | | |
| 8 | <p>Nuggetsy z mintaja op. 1 kg. Mini porcje z mintaja w klasycznej chrupiącej panierce. Filet z ryb białych powyżej 60%, panierka 22%.</p> | 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 |
| 9 | Halibut 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 | 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 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.***