

AT.ZP.271.13.2024.ZCH

ZAMAWIAJĄCY:
Przedszkole Miejskie nr 25
„Kubuś Puchatek”
ul. Powstańców Wielkopolskich 1
76-200 Słupsk

FORMULARZ OFERTOWY - CZĘŚĆ 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 do Przedszkola Miejskiego nr 25 „Kubuś Puchatek” 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 zgodnie ze specyfikacją warunków zamówienia - za cenę:

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie ze specyfikacją warunków zamówienia

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Dorsz filet bałtycki (bez skóry), świeży. Płat mięsa z dorsza bałtyckiego o nieregularnej wielkości, 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	20				
2	Dorsz filet atlantycki (bez skóry), świeży. Płat mięsa z dorsza atlantyckiego o nieregularnej wielkości, 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	kg	20				

	żywnością), wyłożone rozdrobnionym lodem						
3	<p>Filet z dorsza czarniak (bez skóry) mrożony SHP, Płat mięsa z dorsza czarniaka (<i>Pollachius virens</i>) 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, zamrożony. 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				
4	<p>Filet z dorsza atlantyckiego (bez skóry) mrożony SHP, 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 ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony. 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				
5	<p>Makreła wędzona na ciepło, bez dodatku sztucznych alergenów, w szczególności bez dodatku aromatu dymu wędzarniczego. Makreła pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem skośnym lub prostym, z płatkami 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</p>	kg	15				

	spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok).						
6	Pstrąg hodowlany 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 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).	kg	30				
7	Pstrąg lososiowy 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 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).	kg	30				
8	Halibut filet (bez skóry), świeży Płat z mięsa halibuta 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 ze skórą świeży, kl. I, 1 filet o wadze min 1 kg, trymowany bez ości. Opakowania powinny stanowić pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością), wyłożone rozdrobnionym lodem	kg	60				
9	Halibut filet (bez skóry), mrożony Płat z mięsa halibuta 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 ze skórą świeży, kl. I, 1 filet o wadze min 1 kg, trymowany bez ości. Opakowania powinny stanowić pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością), wyłożone rozdrobnionym lodem	kg	60				
10	Halibut wędzony na ciepło, dodatku sztucznych alergenów, w szczególności bez dodatku aromatu dymu wędzarniczego. Halibut	kg	15				

	pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem skośnym lub prostym, z płatami brzuszными przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, poddana procesowi wędzenia na ciepło, kl. 1. (opakowanie max 3-4 kg). Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok).						
11	Sandacz filet bez skóry, świeży Wady niedopuszczalne ryb: - zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy, smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy, - mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej,- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd Tekstura mięsa: charakterystyczna, mięso zwarte, kruche, delikatne, soczyste	kg	15				
12	Mintaj filet (bez skóry) mrożony, SHP Filety z mintaja (Theragra chalcogramma) ułożone warstwowo 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.	kg	15				
13	Łosoś filet (bez skóry, ości), świeży 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 ościstych 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	15				
14	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	15				
15	Łosoś wędzony na zimno, Bez dodatku sztucznych aromatów, w szczególności	kg	6				

	bez dodatku aromatu dymu wędzarniczego. klasa I, waga jednej sztuki min 1000kg. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok).						
16	Matiasy - filet śledziowy solony, o wadze 150- 200g. Opakowania powinny stanowić pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością). 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).	kg	5				
17	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	15				
18	Paluszki rybne z fileta mintaja, Paluszki rybne mrożone, wstępnie podsmażone z filetów mintaja – nie mniej jak 60 - 85%, z panierką (15%). Towar przewożony w odpowiednich warunkach, brak oznak rozmrożenia, temperatura przy przyjęciu min – 18°C. Opakowanie pudła powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy– producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania. Data minimalnej trwałości nie krótsza niż 3 miesiące licząc od dnia dostawy do Zamawiającego. Opakowanie 6 kg.	kg	59				
19	Nuggetsy (kostka panierowana) z mintaja, Mini porcje mrożone z mintaja w klasycznej chrupiącej panierce. Filet z ryb białych powyżej 60 - 80%, panierka 20%, opakowanie 6 kg.	kg	59				
SUMA (wartość oferty 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 jego 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 wskazanym w ofercie,
- 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.*