

AT.ZP.271.20.2024.AK

**ZAMAWIAJĄCY:**  
Przedszkole Miejskie  
Integracyjne nr 8  
„Zamek Skarbów”  
Wiatraczna 10  
76-200 Słupsk

**FORMULARZ OFERTOWY - CZĘŚĆ 8 (RYBY ŚWIEŻE, WĘDZONE I MROŻONE)**

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez przeprowadzenia 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 Integracyjnego nr 8 „Zamek Skarbów” 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 niniejszego zamówienia w zakresie i na zasadach określonych w SWZ:

- **Łączna cena brutto:** .....zł

**Zgodnie z poniższą tabelą:**

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	Stawka podatku VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7) (w zł)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Dorsz atlantycki filet (bez skóry) świeży, bez skóry, waga pojedynczego filetu od 250-450g.	kg	100				

2	<b>Filet z czarniaka dorsza atlantyckiego mrożony</b> bez skóry, waga pojedynczego filetu od 250-450g. Forma mrożenia SHP. Opakowanie zbiorcze - do 7 kg	kg	350				
3	<b>Halibut atlantycki filet (bez skóry) świeży</b> , bez skóry, waga pojedynczego filetu od 250-450g.	kg	50				
4	<b>Łosoś atlantycki filet ( bez skóry) świeży</b> Bez skóry, waga pojedynczego filetu od 250-450g. Forma mrożenia SHP. Opakowanie zbiorcze - do 7 kg	kg	30				
5	<b>Łosoś atlantycki wędzony</b> (wędzony na ciepło), bez dodatku sztucznych aromatów, w szczególności bez dodatku aromatu dymu wędzarniczego.	kg	40				
6	<b>Makreła wędzona na ciepło</b> , bez dodatku sztucznych alergenów, w szczególności bez dodatku aromatu dymu wędzarniczego. Makreła wędzona na gorąco, tusze o wadze 200÷220 g ułożone w kartonie równolegle; cechy dyskwalifikujące: zapleśnienia na powierzchni, uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, smak i zapach jełki, gorzki, pleśni,gnilny, tekstura tkanki mięsnej mazista. Opakowanie: pudło kartonowe od 4 kg do 10 kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy.	kg	25				
7	<b>Pstrąg wędzony na ciepło</b> , bez dodatku sztucznych aromatów, w szczególności bez dodatku aromatu dymu wędzarniczego	kg	21				
8	<b>Ścinki z łososia atlantyckiego</b> wędzonego na ciepło kl. I	kg	50				
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 zakres zamówienia 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) zaoferowany przedmiot jest zgodny z minimalnymi wymaganiami określonymi przez zamawiającego w „Opisie przedmiotu zamówienia”, a także w SWZ i warunkami opisanymi w ustawie Pzp,
- 5) zamówienie wykonamy w terminie wymaganym przez zamawiającego,
- 6) akceptujemy warunki płatności określone we wzorze umowy,
- 7) uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas określony w SWZ,
- 8) 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.

9) 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, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**