

AT.ZP.271.20.2024.AK

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

### FORMULARZ OFERTOWY - CZĘŚĆ 5 (MIĘSO, WĘDLINY)

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   | Cielęcina polędwica,        | kg   | 10    |                               |                        |                                |   |
| 2   | Cielęcina udziec, bez kości | kg   | 6     |                               |                        |                                |   |

|   |  |    |     |  |  |  |  |
|---|--|----|-----|--|--|--|--|
| 3 | <b>Filet z indyka</b><br>element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części. Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi   | kg | 50  |  |  |  |  |
| 4 | <b>Filet z kurczaka</b><br>element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy bez przylegającej skóry kości i ścięgien w całości lub podzielony na części, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi   | kg | 184 |  |  |  |  |
| 5 | <b>Kurczak świeży w postaci tuszki drobiowej patroszonej</b><br>Kurczak świeży w postaci tuszki drobiowej patroszonej tj. produkt uboju i obróbki poubojowej kurcząt- usunięto narządy wewnętrzne oraz głowę i łapy. Właściwie umięśniony, prawidłowy wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. | kg | 583 |  |  |  |  |
| 6 | <b>Łopatka wieprzowa b/k</b><br>mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna                                 | kg | 541 |  |  |  |  |

|    |  |    |     |  |  |  |  |
|----|--|----|-----|--|--|--|--|
| 7  | <b>Mięso wołowe - rosołowe antrykot</b><br>mięso świeże, surowe bez fałd, skóry, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna                           | kg | 17  |  |  |  |  |
| 8  | <b>Mięso z ud kurczaka</b><br>element tuszki kurczęcej obejmuje kość udową z otaczającymi je mięśniami, bez grzbietu. Udziec właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi   | kg | 180 |  |  |  |  |
| 9  | <b>Polędwiczki wieprzowe</b><br>mięso świeże, pozyskane z mięśni biodrowo-udowego, pozbawione całkowicie tkanki tłuszczowej, Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości i chrząstek. Barwa mięśni jasnoróżowa lub czerwona. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.   | kg | 25  |  |  |  |  |
| 10 | <b>Schab wieprzowy b/k</b><br>mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. | kg | 120 |  |  |  |  |

|    |  |    |    |  |  |  |  |
|----|--|----|----|--|--|--|--|
| 11 | <b>Szynka B/K, "kulka" mięso świeże</b><br>nie mrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z udźca, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi  | kg | 50 |  |  |  |  |
| 12 | <b>Kabanosy wieprzowe/drobiowe</b><br>drobno rozdrobnione, parzone, 100% mięsa   | kg | 17 |  |  |  |  |
| 13 | <b>Kiełbasa biała wieprzowa</b> , 100% mięsa z dodatkiem soli i przypraw. Bez sztucznych konserwantów, wypełniaczy i barwników   | kg | 15 |  |  |  |  |
| 14 | <b>Kiełbasa krakowska parzona</b><br>kiełbasa wieprzowo-wołowa wędzona, parzona, grubo rozdrobniona w skład której wchodzi 30% mięsa wieprzowego kl. I, 25% mięsa wieprzowego kl. II, i 20% mięsa wołowego kl. I, 20% mięsa wołowego kl. II i 5% mięsa wieprzowego kl. IV oraz przyprawy charakterystyczne dla tego towaru. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia. | kg | 62 |  |  |  |  |
| 15 | <b>Kiełbasa krakowska podsuszana</b><br>zawartość mięsa min. 70%, grubo rozdrobniona, wędzona, pieczona i suszona. Przygotowana z mięsa najwyższej jakości - chudych wieprzowych klasy I i II (szynka, łopatka) i mięso kl. III tłuszczu wieprzowego, oraz przypraw charakterystycznych dla tego wyrobu. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.                    | kg | 30 |  |  |  |  |

|    |  |    |     |  |  |  |  |
|----|--|----|-----|--|--|--|--|
| 16 | <b>Kiełbasa podwawelska</b><br>zawartość mięsa min. 70%, tłuszcz nie więcej niż 10g/100g, kiełbasa średnio rozdrobniona, wędzona smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak, i zapach użytych przypraw. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.  | kg | 10  |  |  |  |  |
| 17 | <b>Kiełbasa śląska cienka,</b><br>kiełbasa czysto wieprzowa (produkt w którym mięso wieprzowe stanowi 90% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, w skład której wchodzi 25% mięsa wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.   | kg | 10  |  |  |  |  |
| 18 | <b>Kiełbasa śląska</b><br>kiełbasa czysto wieprzowa (produkt w którym mięso wieprzowe stanowi 70% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona, w skład której wchodzi 25% mięsa wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.   | kg | 20  |  |  |  |  |
| 19 | <b>Parówki wieprzowe / drobiowe- do wyboru przy zamówieniu</b><br><br>zawartość mięsa nie mniej niż 90%. Wyprodukowane z peklowanych i niepeklowanych surowców drobiowych i innych surowców, które zostały zhomogenizowane z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona , poddana obróbce cieplnej; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie). Produkty w osłonce naturalnej lub sztucznej lub bez osłonki, w równych odcinkach 12-16 cm. Smak i zapach charakterystyczny dla parówki, z wyczuwanymi użytymi przyprawami. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia. | kg | 132 |  |  |  |  |

|    |  |    |    |  |  |  |  |
|----|--|----|----|--|--|--|--|
| 20 | <b>Paszтет drobiowy / wieprzowy – do wyboru przy zamówieniu</b><br>produkt otrzymany z mięsa drobiowego / wieprzowego min. 60%. Wygląd: drobno rozdrobniony pastowata masa wypełniająca opakowanie, dopuszcza się nie wielką ilość wydzielanego tłuszczu i galarety. Barwa bloku: od jasnokremowej do brązowej z odcieniem różowym, lekko szklista. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja stała w temp. 18°C, pastowata, smarowana w całej masie, zestalona; niedopuszczalna ziarnistość oraz konsystencja zbyt twarda i mazista. Wszystkie składniki pasztetu drobno rozdrobnione, kutrowane, równomiernie wymieszane z przyprawami. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia. | kg | 38 |  |  |  |  |
| 21 | <b>Pierś z drobiu gotowana</b><br>wyrób z mięsa z kurczaka nie mniej niż 85%, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak, i zapach użytych przypraw. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.   | kg | 20 |  |  |  |  |
| 22 | <b>Pierś z indyka gotowana,</b><br>wyrób z mięsa indyczego powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych piersi indyczych. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.  | kg | 9  |  |  |  |  |
| 23 | <b>Połędwica sopocka</b><br>zawartość mięsa min. 70%, zawartość tłuszczu mak. 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.  | kg | 25 |  |  |  |  |

|    |   |     |    |  |  |  |  |
|----|---|-----|----|--|--|--|--|
| 24 | <b>Schab pieczony</b><br>zawartość mięsa min. 80%,<br>zawartość tłuszczu maks. 10g/100g,<br>smak i zapach charakterystyczny<br>dla danego asortymentu ,<br>aromatyczny wyczuwalny smak i<br>zapach użytych przypraw. Produkt<br>świeży nie mrożony z co najmniej<br>14 dniowym terminem przydatności<br>do spożycia                     | kg  | 9  |  |  |  |  |
| 25 | <b>Schab wędzony</b><br>zawartość mięsa min. 80%,<br>zawartość tłuszczu maks. 10g/100g,<br>smak i zapach charakterystyczny<br>dla danego asortymentu ,<br>aromatyczny wyczuwalny smak i<br>zapach użytych przypraw. Produkt<br>świeży nie mrożony z co najmniej<br>14 dniowym terminem przydatności<br>do spożycia                      | kg  | 17 |  |  |  |  |
| 26 | <b>Szynka drobiowa ,<br/>opakowanie 100g</b><br>zawartość mięsa min. 80%<br>zawartość tłuszcz maks. 10g/100g,<br>smak i zapach charakterystyczny<br>dla danego asortymentu,<br>aromatyczny wyczuwalny smak i<br>zapach użytych przypraw. Produkt<br>świeży nie mrożony z co najmniej<br>14 dniowym terminem przydatności<br>do spożycia | op. | 17 |  |  |  |  |
| 27 | <b>Szynka drobiowa</b><br>zawartość mięsa min. 80%<br>zawartość tłuszcz maks. 10g/100g,<br>smak i zapach charakterystyczny<br>dla danego asortymentu,<br>aromatyczny wyczuwalny smak i<br>zapach użytych przypraw. Produkt<br>świeży nie mrożony z co najmniej<br>14 dniowym terminem przydatności<br>do spożycia                       | kg  | 30 |  |  |  |  |
| 28 | <b>Szynka drobiowa wędzona</b><br>zawartość mięsa min. 80%, zawartość<br>tłuszczu maks. 10g/100g, smak i zapach<br>charakterystyczny dla danego<br>asortymentu, aromatyczny wyczuwalny<br>smak i zapach użytych przypraw.<br>Produkt świeży, niemrożony z co<br>najmniej 14 dniowym terminem<br>przydatności do spożycia                | kg  | 30 |  |  |  |  |
| 29 | <b>Szynka wędzona wieprzowa</b><br>zawartość mięsa min. 80%, zawartość<br>tłuszczu maks. 10g/100g, smak i zapach<br>charakterystyczny dla danego<br>asortymentu, aromatyczny wyczuwalny<br>smak i zapach użytych przypraw.<br>Produkt świeży, niemrożony z co<br>najmniej 14 dniowym terminem<br>przydatności do spożycia               | kg  | 30 |  |  |  |  |

|                                      |  |     |    |  |  |  |  |
|--------------------------------------|--|-----|----|--|--|--|--|
| 30                                   | <b>Szynka wieprzowa ,<br/>opakowanie 100g</b><br>zawartość mięsa min. 80%,<br>zawartość tłuszczu maks. 10g/100g,<br>smak i zapach charakterystyczny<br>dla danego asortymentu,<br>aromatyczny wyczuwalny smak i<br>zapach użytych przypraw. Produkt<br>świeży, niemrożony z co najmniej<br>14 dniowym terminem przydatności<br>do spożycia | op. | 33 |  |  |  |  |
| 31                                   | <b>Szynka wieprzowa</b> zawartość<br>mięsa min. 80%, zawartość<br>tłuszczu maks. 10g/100g, smak i<br>zapach charakterystyczny dla<br>danego asortymentu, aromatyczny<br>wyczuwalny smak i zapach użytych<br>przypraw. Produkt świeży,<br>niemrożony z co najmniej 14<br>dniowym terminem przydatności do<br>spożycia                       | kg  | 31 |  |  |  |  |
| <b>Suma (wartość oferty brutto):</b> |  |     |    |  |  |  |  |

**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 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, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.***