



Załącznik Nr 2C do SWZ

AT.ZP.271.5.2024RMN

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

FORMULARZ OFERTOWY - CZĘŚĆ 3 (MIĘSO I 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 (warzywa i owoce, artykuły bio i diety specjalne, mięso i wędliny, mrożonki) dla 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	Nazw 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	Filet z indyka 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	55				
2	Filet z kurczaka 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	200				
3	Kurczak świeży w postaci tuszki drobiowej patroszonej 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	725,55				
4	Łopatka wieprzowa b/k mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie	kg	600				

	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						
5	Mięso wołowe - rosołowe antrykot 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	20				
6	Mięso z ud kurczaka 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	200				
7	Polędwiczki wieprzowe 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	50				
8	Schab wieprzowy b/k	kg	120				

	mięso świeże, surowe bez fatd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłtków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni jasnorożowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.						
9	Szynka B/K, "kulka" mięso świeże 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	40				
10	Kabanosy wieprzowe/drobiowe drobno rozdrobnione, parzone, 100% mięsa	kg	20				
11	Kiełbasa krakowska parzona kiełbasa wieprzowo- wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 75% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym) 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	61				
12	Kiełbasa krakowska	kg	30				

	<p>podszuszana 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.</p>						
13	<p>Kiełbasa podwawelska 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.</p>	kg	10				
14	<p>Kiełbasa śląska 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.</p>	kg	40				
15	<p>Parówki wieprzowe / drobiowe- do wyboru przy zamówieniu</p> <p>zawartość mięsa nie mniej niż 90%. Wyprodukowane z peklowanych i niepeklowanych</p>	kg	150				

	<p>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.</p>						
16	<p>Pasztet drobiowy / wieprzowy - do wyboru przy zamówieniu 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</p>	kg	35				

	terminem przydatności do spożycia.						
17	Pierś z drobiu gotowana 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				
18	Pierś z indyka gotowana, 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	20				
19	Polędwica Sopocka zawartość mięsa min. 70%, zawartość tłuszczu maks. 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	21				
20	Schab pieczony zawartość mięsa min. 80%, zawartość tłuszczu maks. 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu , aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia	kg	10				
21	Schab wędzony zawartość mięsa min. 80%, zawartość tłuszczu maks. 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny	kg	20				

	dla danego asortymentu , aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia						
22	Szynka drobiowa zawartość mięsa min. 80% zawartość tłuszczu maks. 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia	kg	25				
23	Szynka drobiowa wędzona zawartość mięsa min. 80%, zawartość tłuszczu maks. 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Produkt świeży, niemrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia	kg	10				
24	Szynka wędzona wieprzowa zawartość mięsa min. 80%, zawartość tłuszczu maks. 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Produkt świeży, niemrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia	kg	12				
25	Szynka wieprzowa	kg	20				

zawartość mięsa min. 80%, zawartość tłuszczu maks. 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Produkt świeży, niemrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia							
Łączna cena oferty (w złotych 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.*