

AT.ZP.271.24.2024RMN

**ZAMAWIAJĄCY:**  
Przedszkole Miejskie nr 15  
„Kolorowy Wiatraczek”  
Wiatraczna 6  
76-200 Słupsk

**FORMULARZ OFERTOWY - CZĘŚĆ 5 (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 do Przedszkola Miejskiego nr 15 „Kolorowy Wiatraczek” 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.	Łopatka B/K mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nienastrzykiwane. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami	kg	252				

	mechanicznymi bądź organicznymi. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy						
2.	Boczek świeży, klasa I Boczek bez żeber, bez skóry, mięso schłodzone nie mrożone. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego wieprzowego bez oznak zaparzenia	kg	2				
3.	Mięso indycze uda, świeże, klasa I. Świeży element mięsny drobiowy, bez nastrojku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO", klasa I. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu.	kg	254				
4.	Podudzie z kurczaka świeże, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrojku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu.	kg	232				
5.	Polędwica wieprzowa mięso świeże element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, pakowany w pojemnik z pokrywą typu „Euro”. Nienastrzykiwane, klasa 1, świeże. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, z niewielką ilością tłuszczu. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa wieprzowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o	kg	72				

	procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu						
6.	Schab wieprzowy b/k Mięso świeże, surowe część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy całkowicie odkostniony; słonina ze schabu całkowicie zdjęta. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłatków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni Czystość - mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń Barwa-mięśni jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy - tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym Konsystencja jędrna i elastyczna Zapach-swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.	kg	115				
7.	Szponder wołowy, mięso świeże, nie mrożone, surowe poddane żadnym procesom technologicznym z wyjątkiem chłodzenia, barwy ciemnoczerwonej z nieznacznym przerostem tłuszczu. Powierzchnia gładka bez opłatków kości. Pakowany w pojemnik z pokrywą typu „Euro”.	kg	2				
8	Szynka wieprzowa b/k „Kulka”. Nienastrzykiwana, klasa jakości I , świeża. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłatków kości i chrząstek, bez przekrwień oraz głębszych nacięć; powierzchnia tkanki połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny	kg	15				

	odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia.						
9	Rostbef z kością, klasa jakości I, mięso wołowe świeże rosółowe, bez nastryku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu "EURO. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa wołowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczalego tłuszczu.	kg	5				
10	Kurczak cały świeży klasa jakości I, oczyszczony, bez oznak zepsucia o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych.	kg	528				
11	Filet z indyka, świeży bez skóry i kości, nie mrożony, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, bez przebarwień oraz obcych zanieczyszczeń. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, nieodpuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapachu zjełczalego tłuszczu	kg	77				
12	Filet z kurczaka, świeży, bez nastryku. Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i /lub 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, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. Barwa naturalna,	kg	163				

	jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu. Struktura i konsystencja ścista, soczysta.					
13	Kaczka tuszka świeża nie mrożona, klasa jakości I, bez nastrzyku. Zapach naturalny niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu.	kg	5			
14	Karkówka B/K mięso świeże element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, pakowany w pojemnik z pokrywą typu „Euro”. Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy całkowicie odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgniętego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony I kręgu szyjnego; słonina całkowicie zdjęta; w skład karkówki wchodzi główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej potyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni, mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, barwa tłuszczu -niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia	kg	250			

15	Udziec wołowy świeży, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, bez nastrzyku, pakowany w pojemniki z pokrywą typu „Euro”. odkostniona ściągnięty tłuszcz i błony, mięso o regularnych kształtach z tusz młodych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa wołowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu.	kg	124				
16	Udziec z indyka bez skóry i kości, nie mrożone. Górna część nogi właściwiej umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego.	kg	312				
17	Wołowina ligawa świeży, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, bez nastrzyku, pakowany w pojemniki z pokrywą typu „Euro”. odkostniona ściągnięty tłuszcz i błony, mięso o regularnych kształtach z tusz młodych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa wołowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczanego tłuszczu.	kg	2				
18	Polędwica sopocka, zawartość mięsa powyżej 80%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie,	kg	15				

	termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy						
19	Kiełbasa krakowska parzona, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. w 100g produktu min. 120g mięsa wieprzowego, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. Charakterystyka i wygląd ogólny: produkty o zawartości minimum 80% mięsa wieprzowego (nie wliczając tłuszczu wieprzowego wchodzącego w skład różnych klas mięs wieprzowych), w których przeważającą część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm. Wyrób w osłonce naturalnej lub sztucznej; powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu; równomiernie pomarszczona dla kiełbas suszonych i podsuszanych, a dla pozostałych asortymentów gładka; dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu. Struktura i konsystencja: na przekroju - surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety; konsystencja charakterystyczna dla danego asortymentu. Barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, mięsa. Smak i zapach: charakterystyczna dla danego asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	50				
20	Kiełbasa śląska, o zawartości mięsa wieprzowego min. 82%, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	5				
21	Filet wędzony z indyka. Mięso 100%, produkt w bez sztucznej osłonki, baton nieforemny zbliżony do kształtu fileta o długości od 20 -30 cm, powierzchnia czysta. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta,	kg	5				

	krucha. Barwa na przekroju -barwa mięsa jasnobrażowa z odcieniem złocistym, typowa dla użytego mięsa indyczego. Smak i zapach charakterystyczny zbliżony dla mięsa indyczego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia.						
22	Filet wędzony z kurczaka. Mięso 100%. Wyrób otrzymany z peklowanych całych mięśni piersiowych drobiowych ze skórą, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno - tłuszczowych, wędzony, parzony. Struktura i konsystencja ścista, soczysta, krucha. na przekroju - barwa mięsa jasnobrażowa z odcieniem złocistym, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny dla filetu z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia, delikatnie stony	kg	5				
23	Kiełbasa biała, surowa lub parzona, zawartość mięsa min. 82%, tylko naturalne składniki. zawartość mięsa min. 82%, tylko naturalne składniki. Kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu surowcowego), parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm).	kg	25				
24	Kiełbasa krakowska drobiowa bezglutenowa 100g, plastry Produkt bez zawartości glutenu, wędzony, podsuszany. Składniki mięso z kurcząt (50%), mięso z indyka (50%), przyprawy naturalne, sól.	op.	10				
25	Szynka delikatesowa z kurcząt, zawartość mięsa powyżej 82%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	61				



26	Szynka gotowana bezglutenowa 100g plastry, Wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona z dodatkiem wody, z połączonych kawałków mięsa. Zawartość mięsa 81%.	op.	10				
27	Schab pieczony bezglutenowy 100g, 100g produktu wytworzono ze 110g mięsa wieprzowego, bez dodatku glutaminianu sodu, bez dodatku fosforanów, wędzonka wieprzowa, parzona, pieczona	op.	10				
28	Wędlina wieprzowa, różne rodzaje: szynka wędzona, szynka okopcona, szynka gotowana, schab pieczony, schab biały, schab pieczony szynka dębowa, zawartość mięsa powyżej 82%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	76				
29	Szynka drobiowa- produkt z połączonych kawałków mięsa z kurczaka z dodatkiem wody, parzony w osłonce niejadalnej. Skład: mięso z fileta z piersi kurczaka (90%), woda, sól przyprawy	kg	42				
30	Boczek wędzony klasa jakości I, klasa I., boczek b/k poddany procesowi parzenia i wędzenia. Powierzchnia czysta, sucha. Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścista; konsystencja soczysta. Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Boczek wp.100%, sól, przyprawy naturalne	kg	8				
31	Kiełbasa żywiecka, podsuszana, w 100g produktu min. 120g mięsa wieprzowego, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	28				
<b>Łączna cena oferty (w złotych 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 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.**