

AT.ZP.271.42.2024RMN

**ZAMAWIAJĄCY:**  
Przedszkole Miejskie nr 12  
„Niezapominajka”  
Sławieńska 2  
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 2024 r., poz. 1320) pn. „Dostawa produktów żywnościowych do Przedszkola Miejskiego nr 12 „Niezapominajka” 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.	Schab B/K mięso świeże element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, pakowany w pojemnik z pokrywą typu „Euro”	kg	30				
2.	Szynka B/K „Kulka” mięso świeże - nie mrożone, element pozbawiony kości i tkanki tłuszczowej, bez ścięgien, wyselekcjonowany z	kg	70				

	udźca, pakowany w pojemnik z pokrywą typu „Euro”						
3.	Udziec wołowy świeży, bez ścięgien i tkanki tłuszczowej, bez nastryku, pakowany w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	60				
4.	Łopatka wieprzowa b/k klasy I, bez nastryku, mięśnie głębokie poprzerastane tkanką łączną z zewnątrz pokryte warstwą tłuszczu ,bez fałd skóry	kg	160				
5.	Łopatka cielęca b/k ,bez ścięgien i tkanki tłuszczowej	kg	30				
6.	Kiełbasa śląska drobiowa 80% mięsa, z dodatkiem naturalnych przypraw, bezglutenowe ,bez zbędnych dodatków konserwujących termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	30				
7.	Kiełbasa krakowska podsuszana z fileta, w 100g produktu min. 120g mięsa drobiowego, z dodatkiem naturalnych przypraw, bezglutenowe ,bez zbędnych dodatków konserwujących termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	40				
8	Kiełbasa śląska, o zawartości mięsa wieprzowego min. 70%, z dodatkiem naturalnych przypraw, bezglutenowe ,bez zbędnych dodatków konserwujących termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	60				
9	Kiełbaski wieprzowe o nie mniej niż 90% mięsa wieprzowego średnio rozdrobnione z dodatkiem naturalnych przypraw, bezglutenowe ,bez zbędnych dodatków konserwujących wędzone termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy ,produkt bezglutenowy	kg	40				
10	Polędwica sopocka, zawartość mięsa powyżej 70%, z dodatkiem naturalnych przypraw, bezglutenowe ,bez zbędnych dodatków konserwujących bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	30				
11	Szynka dębowa, zawartość mięsa powyżej 70% z dodatkiem naturalnych przypraw, bezglutenowe ,bez zbędnych dodatków konserwujących bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności	kg	20				

	do spożycia 10 dni od daty dostawy						
12	Szynka z piersi kurczaka, zawartość mięsa powyżej 70% z dodatkiem naturalnych przypraw, bezglutenowe, bez zbędnych dodatków konserwujących, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	60				
13	Wędlina wieprzowa, różne rodzaje, zawartość mięsa powyżej 82%, z dodatkiem naturalnych przypraw, bezglutenowe, bez zbędnych dodatków konserwujących bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy	kg	50				
14	Filet z indyka, świeży, bez nastrożku (mięso z tuszek indyka zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości, klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien) pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	270				
15	Filet z kurczaka, świeży, bez nastrożku (mięso z tuszek kurcząt zawierające mięśnie piersiowe, bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien) pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	360				
16	Kurczak cały klasy I, bez nastrożku pakowany w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	150				
17	Mięso indycze, skrzydła, uda, szyja, świeże, klasa I	kg	20				
18	Mięso trybowane z uda kurczaka (bez kości i skóry), bez nastrożku, mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające udo bez kości grzbietowej, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	100				
19	Mięso trybowane z uda kurczaka (bez kości ze skórą), bez nastrożku, mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające udo i podudzie bez kości grzbietowej, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	100				
20	Porcje rosółowe	kg	25				
21	Podudzie z kurczaka świeże, świeży element mięsny drobiowy, bez nastrożku, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”	kg	120				
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.**