

**Pełnomocnik:**  
Miasto Słupsk  
Plac Zwycięstwa 3  
76-200 Słupsk -  
działający w imieniu  
i na rzecz Zamawiającego, tj.:  
Przedszkola Miejskiego nr 24  
„Słupski Niedźwiadek Szczęścia”  
Aleja 3 Maja 15  
76-200 Słupsk

**FORMULARZ OFERTOWY**  
**dla CZĘŚCI 5 - MIĘSO, WĘDLINY**

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez 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 Przedszkola Miejskiego nr 24 „Słupski Niedźwiadek Szczęścia” 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 przedmiotu zamówienia w zakresie CZĘŚCI 5 - MIĘSO, WĘDLINY, zgodnie ze specyfikacją warunków zamówienia - za cenę:**

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	Szacowana ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	Stawka podatku VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto w zł (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Filet z indyka - element tuszki indyjskiej 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	192,15				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	Szacowana ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	Stawka podatku VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto w zł (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
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	99,7				
3	Łopátka wieprzowa b/k - mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłatków 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	571,43				
4	Mięso wołowe - rosółowe antrykot/ trimming, z górnej części piersiowej cwiertuszy przedniej, pakowane w pojemniki z pokrywą typu „Euro”.	kg	12,2				
5	Udziec z 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	247,2				
6	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	150,58				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	Szacowana ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	Stawka podatku VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto w zł (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
7	Schab wieprzowy b/k - 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 jasnorożowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.	kg	96,04				
8	Boczek świeży - 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 jasnorożowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.	kg	83,91				
9	Poławdwa wieprzowa - 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 jasnorożowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.	kg	148				
10	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	1035,35				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	Szacowana ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	Stawka podatku VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto w zł (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
11	<p><b>Kielbasa krakowska parzona</b> - kielbasa 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 14 dniowym terminem przydatności do spożycia.</p>	kg	35,6				
12	<p><b>Kielbasa krakowska poduszana</b> 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</p>	kg	30				
13	<p><b>Kielbasa podwawelska</b> - zawartość mięsa min. 70%, tłuszcz nie więcej niż 10g/100g, kielbasa średnio rozdrobniona, wędzona 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.</p>	kg	40				
14	<p><b>Kielbasa śląska</b> - kielbasa 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 14 dniowym terminem przydatności do spożycia.</p>	kg	151,3				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	Szacowana ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	Stawka podatku VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto w zł (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
15	<p><b>Parówki wieprzowe / drobiowe</b> - 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 14 dniowym terminem przydatności do spożycia.</p>	kg	78,2				
16	<p><b>Paszтет drobiowy / wieprzowy</b> - 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 14 dniowym terminem przydatności do spożycia.</p>	kg	32,1				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	Szacowana ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	Stawka podatku VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto w zł (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
17	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 14 dniowym terminem przydatności do spożycia.	kg	3,5				
18	Poławdewica 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 14 dniowym terminem przydatności do spożycia.	kg	22,8				
19	Poławdewiczki wieprzowe 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	67,9				
20	Szab 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	11,90				
21	Pierś z drobiu pieczona 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	3,3				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	Szacowana ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	Stawka podatku VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto w zł (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
22	Boczek wędzony 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	55,6				
23	Kabanosy wieprzowe lub drobiowe 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	53,6				
<b>Łączna cena oferty:</b>							

**POUCZENIE:**

- w kolumnie nr 5 należy wpisać cenę jednostkową netto w złotych polskich (przypisaną do jednostki miary produktu podanej w kolumnie nr 3);
- w kolumnie nr 6 należy wpisać obowiązującą stawkę podatku VAT (w %);
- w kolumnie nr 7 należy wpisać cenę jednostkową brutto w złotych polskich (cena jednostkowa netto + wartość podatku VAT);
- w kolumnie nr 8 należy wpisać iloczyn kolumny nr 4 i kolumny nr 7 oraz łączną cenę oferty (sumę wszystkich pozycji w kolumnie nr 8);
- w przypadku, gdy Wykonawca nie wypełni którejkolwiek z wymaganych komórek w ww. tabeli - oferta zostanie odrzucona.

**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 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) zamówienie wykonamy w terminie wymaganym przez zamawiającego,
  - 5) akceptujemy warunki płatności określone we wzorze umowy,
  - 6) uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas określony w SWZ,
  - 7) Zamierzamy/ nie zamierzamy\* powierzyć podwykonawcom następujące części zamówienia:
- a) ..... ,

(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) ..... ,

oraz wskazać procentową część zamówienia ....., jaka zostanie powierzona podwykonawcy lub podwykonawcom.

8) 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 lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.***