

**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 2024 r., poz. 1320) 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.	<b>Filet z indyka</b> – 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	193				

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.	<b>Gulasz wołowy</b> – mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane.	kg	50				
3.	<b>Filet z kurczaka</b> – 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				
4.	<b>Ligawa wołowa</b> -mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane.	kg	33				
5.	<b>Łopatką wieprzową b/k</b> – mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opilków 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				
6.	<b>Mięso wołowe</b> - mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opilków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień.	kg	12				

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.	<b>Udziec z kureczaka</b> – 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	120				
8.	<b>Szynka B/K, "kulka" mięso świeże</b> - 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	151				
9.	<b>Schab wieprzowy b/k</b> – mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrożkiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłatków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień.	kg	96				

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
10.	<b>Boczek świeży</b> – mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane.	kg	84				
11.	<b>Polędwica wieprzowa</b> – mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane.	kg	148				
12.	<b>Porcje rosółowe wołowe</b> – mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane.	kg	50				
13.	<b>Ślonina świeża, surowa, bez skóry, nie mrożona</b> – mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrzykiwane, nie poddana żadnym procesom technologicznym z wyjątkiem chłodzenia, Płaty luz kawałki bez skóry. Powierzchnia nie postrzępiona, bez głębszych nacięć	kg	10				

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
14.	<b>Porcje rosółowe drobiowe</b> – element tuszki kurczęcej obejmujący korpus ,mięso czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi	kg	50				
15.	<b>Podudzie z kurczaka</b> – element tuszki kurczęcej obejmuje kość z otaczającymi je mięśniami. Podudzie właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi	kg	120				
16.	<b>Kurczak świeży w postaci tuszki drobiowej patroszonej</b> – 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	550				

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.	<b>Żeberka wieprzowe świeże</b> – mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nie nastrożkiwane.	kg	440				
18.	<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.	kg	36				
19.	<b>Kielbasa krakowska podsuszana</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	kg	30				

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
20.	<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				
21.	<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	150				
22.	<p><b>Kielbaski cienkie z fileta lub z szynki</b> zawartość mięsa nie mniej niż 85 % Kielbasa drobiowa/wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona, parzona. . Niedopuszczalne: zawilgocenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięganiami itp., skupiska jednego ze składników, obecność szkodników oraz ich pozostałości, barwa, smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zabrudzenia. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej</p>	kg	150				

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
23.	<p><b>Parówki wieprzowe lub 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	79				
24.	<p><b>Pasztet</b> (drobiowy lub wieprzowy-do wyboru przez zamawiającego)</p>	kg	32				
25.	<p><b>Pierś z indyka gotowana</b>, - 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.</p>	kg	55				
26.	<p><b>Półdzwica Sopocka</b> – zawartość mięsa min. 70%, zawartość tłuszczu mak. 10g/100g, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymenty, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 14 dniowym terminem przydatności do spożycia.</p>	kg	22,8				

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
27.	<b>Polędwiczki wieprzowe</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	kg	110				
28.	<b>Pieczeń wieprzowa</b> Produkt blokowy wieprzowy min. 60%, drobno rozdrobniony, parzony. Wygląd: drobno rozdrobniona pastowata masa wypełniająca opakowanie, dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego tłuszczu i galarety. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	55				
29.	<b>Schab pieczony</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	kg	55				
30.	<b>Pierś z drobiu pieczona</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	kg	55				

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
31.	<b>Szynka wieprzowa gotowana</b> zawartość mięsa min. 70%, wędzona, bez osłonek, o zachowanej strukturze tkankowej, Wyprodukowany z jednego kawałka części anatomicznej tuszy wieprzowej. Peklowana, solona, parzona. Produkt o bardzo wysokich walorach sensorycznych tj. jednolita barwa, typowy zapach, smak i soczystość. Co najmniej 10 dniowy termin przydatności do spożycia.	kg	55				
32.	<b>Boczek wędzony, surowy, parzony</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	kg	56				
33.	<b>Kabanosy</b> (drobiowy lub wieprzowy-do wyboru przez zamawiającego) opakowanie 130 g- zawartość mięsa min. 80%, zawartość tłuszczu maks. 10g/135g, 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	54				

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
34.	Kielbaski, cienkie, krótkie, wędzone z mięsa wieprzowego kielbaska wieprzowa średnio rozdrobniona wędzona, parzona. Mięso drobiowe minimum 70%. Niedopuszczalne: zawilgo-cenie powierzchni, kielbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność szkodników oraz ich pozostałości, barwa, smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, zabrudzenia. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej.	kg	60				
35.	Kielbasa biała cienka surowa zawartość mięsa min 80%; kielbasa średnio rozdrobniona, surowa, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw	kg	40				
36.	Szynka konserwowa wieprzowa zawartość mięsa wieprzowego min. 70%	kg	50				
37.	Szynka z indyka gotowana szynka drobiowa przygotowana z filetów z indyka 70%. Parzona a nie wędzona. Z dodatkiem przypraw. Kil-krotnie parzona, mięso jest miękkie, kruche i soczyste	kg	50				
Łączna cena oferty:							

**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.***