



Załącznik Nr 2E do SWZ

AT.ZP.271.22.2023RMN

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

**FORMULARZ OFERTOWY - CZĘŚĆ 5 (MIĘSO , 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 2022r. Poz. 1710,1812,1933,2185, z 2023 r., poz. 412, 825) pn. „Dostawa produktów żywnościowych 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.	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	<b>Filet z indyka</b> element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy głęboki bez	kg	28				

	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					
2	<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	163			
3	<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	725			
4	<b>Łopatką wieprzowa b/k</b> 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: jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna	kg	548			
5	<b>Mięso wołowe - rosółowe antrykot</b> mięso świeże, surowe bez fałd, skóry, nie nastrzykiwane. Powierzchnia gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Barwa mięśni:	kg	47			

	jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna						
6	<b>Mięso z ud kurczaka</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	175				
7	<b>Polędwiczki wieprzowe</b> mięso świeże, pozyskane z mięśni biodrowo-udowego, pozbawione całkowicie tkanki tłuszczowej, Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilków kości i chrząstek. Barwa mięśni jasnorożowa lub czerwona. Barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.	kg	16				
8	<b>Schab wieprzowy 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 jasnorożowa do czerwonej, barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna.	kg	94				
9	<b>Szynka B/K, "kulka"</b> <b>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	46				
10	<b>Kielbasa dworska</b>	kg	43				

	kielbasa z mięsa wieprzowego zawartość mięsa min. 90%, 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.						
11	<b>Kielbasa delikatesowa</b> kielbasa wieprzowo-drobiowa (produkt w którym zawartość mięsa wieprzowego wynosi nie mniej niż 41%, mięso z indyka 16%, mięso z kurczaka 15%), 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	17				
12	<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 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.	kg	52				
13	<b>Kielbasa krakowska podsuszana</b> 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	kg	31				

	przydatności do spożycia.						
14	<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 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.	kg	4				
15	<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 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.	kg	32				
16	<b>Kielbasa z indyka z pasieki</b> zawartość mięsa z indyka min. 80%, kielbasa średnio rozdrobniona, 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	2				
17	<b>Parówki wieprzowe / drobiowe- do wyboru przy zamówieniu</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	kg	125				

	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.					
18	<b>Paszтет drobiowy / wieprzowy – do wyboru przy zamówieniu</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 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.	kg	3			
19	<b>Pierś z drobiu pieczona</b> 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	4			
20	<b>Pierś z indyka gotowana,</b> wyrób z mięsa indyczego powyżej 70%, bez zawartości mięsa odkostnionego mechanicznie, otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych piersi	kg	12			

	indycznych. Produkt świeży nie mrożony z co najmniej 10 dniowym terminem przydatności do spożycia.						
21	<b>Polędwica Sopocka</b> zawartość mięsa min. 70%, zawartość tłuszczu mak. 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	19				
22	<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		4				
<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 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, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.***