

AT.ZP.271.24.2024RMN

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

FORMULARZ OFERTOWY - CZĘŚĆ 4 (PIECZYWO ŚWIEŻE, WYROBY PIEKARNICZE I CIASTKARSKIE)

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	Baton wyborowy 300g,. Opakowanie zbiorcze - kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń, krojony	Szt.	1000				
2	Bułka zwykła mała 50g, zawartość mąki pszennej min. 80% na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli. Kształt podłużny lub okrągły z poprzecznym podziałem, skórka gładka lub lekko	Szt.	125				

	<p>chropowata, złocista. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Opakowanie zbiorcze - kosz z tworzywa polietylenowego, nieuszkodzony, bez zanieczyszczeń. Produkt pakowany z etykietą zawierającą niezbędne informacje, produkt niepakowany ze specyfikacją zawierającą przynajmniej: wykaz składników, wykaz alergenów, informację o wartości odżywczej, informację o dacie minimalnej trwałości/terminie przydatności do spożycia.</p>					
3	<p>Chleb orkiszowy 400g krojony, Pieczywo mieszane, otrzymywane z mąki pszennej orkiszowej typ 1100 (chlebowej) i mąki żytniej jasnej typ 720. Chleb mieszany orkiszowy produkowany jest z mąk w równych proporcjach co najmniej 50% ÷ 50%. Chleb mieszany orkiszowy produkowany jest na podmlodzie i kwasie, przez prowadzenie podmlody pszennej z mąki orkiszowej i fermentacji kwasowej wielofazowej z dodatkiem mąki żytniej jasnej typ 720, w bochenkach o różnych kształtach, fermentujących na deskach, w koszykach lub w formach. Zgodnie z opracowanym procesem technologicznym w piekarni dopuszcza się inne metody prowadzenia półproduktów np.: dodatek mąki pszennej orkiszowej typ 1100 do dojrzałego kwasu z fermentacji kwasowej wielofazowej. Dopuszcza się nieznaczne pęknięcia i ślady mąki. Barwa jasnobrązowa do ciemno brązowej. Miękkisz elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Smak właściwy dla danego rodzaju pieczywa. Zapach aromatyczny, swoisty dla danego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego.</p>	Szt.	30			
4	<p>Chleb zwykły krojony 500g pieczywo pszenno żytnie na zakwasie, o składzie: mąka pszenna, woda, mąka żytnia, drożdże, sól. Niedopuszczalne jest stosowanie do produkcji półproduktów mrożonych oraz polepszaczy do pieczywa. Pieczywo mieszane pszenno-żytnie,</p>	Szt.	1100			

	produkowane metodą tradycyjną na naturalnym kwasie, z dodatkiem wody, soli, drożdży i ewentualnie innych składników uwzględnionych w recepturze.					
5	<p>Chleb razowy krojony 400g. Chleb razowy produkowany jest przez prowadzenie fermentacji kwasowej wielofazowej w bochenkach o różnych kształtach, fermentujących na deskach, w koszykach lub w formach. Wytwarzany z mąki żytniej razowej typ 2000, w 90%, z mąki żytniej i z domieszką co najwyżej 10 % mąki pszennej. Może zawierać różne dodatki zwiększające wartość odżywczą pieczywa, takie jak: przetwory mleczarskie, zarodki pszenne. Może być wypiekany z drożdżami lub na zakwasie. Chleb żytni razowy może zawierać syrop ziemniaczany, sól, ekstrakt słodowy, miód sztuczny, margarynę, tłuszcz piekarski, płatki ziemniaczane, gryś ziemniaczany. Kształt regularny, typowy dla danego rodzaju pieczywa. Skórka równomiernie zabarwiona o odcieniu charakterystycznym dla danego rodzaju pieczywa, ściśle związana z miękiszem pieczywa. Miękiś elastyczny, równomiernie porowaty, bez zakalca i grudek mąki. Charakterystyczny smak i zapach, niedopuszczalne są zapachy i smaki obce. Świeże, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. W składzie dopuszczalne: mąka, woda, sól, zakwas lub drożdże i naturalne dodatki niezbędne do wypieku i wzbogacające skład, np. serwatka, ziarna (np. mak, sezam, siemię lniane, słonecznik, pestki dyni).</p>	Szt.	740			
6	<p>Pączek z marmoladą i lukrem 70g. Wyroby, otrzymywane z mąki pszennej typ 450 lub typ 500. Skórka równomiernie zabarwiona. Miękiś bez zakalca, bez grudek mąki, o równomiernie porowatej strukturze. Świeży, bez uszkodzeń i odkształceń mechanicznych, bez oznak pleśnienia. W składzie ciasta dopuszczalne: mąka, woda, sól, tłuszcz, cukier drożdże i masa jajowa. Nadzienie niezbędne do</p>	Szt.	100			

	wyrobu to marmolada o smaku różanym. Dopuszczalne dodatki wzbogacające skład, np. serwatka, mleko w proszku. Niedopuszczalne środki konserwujące, np. propionian sodu i polepszacze. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Zawartość cukru w 100 g produktu do 15 g/ 100g , zawartość tłuszczu 10 g/100 g i zawartość soli do 1,2 g/100 g.						
7	Bułka tarta 1kg. Produkt otrzymywany przez wysuszenie i rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego: zwykłego i wyborowego bezb dodatku ziaren. Produkt sypki, bez grudek, o barwie od szaro kremowej do złocistej. Smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla suszonego pieczywa pszennego, bez obcych zapachów i posmaków. Bez oznak pleśnienia. Pakowana w torebki 1kg z przeznaczeniem jako dodatek do panierowania potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb. Minimalny okres trwałości 60 dni (licząc od daty produkcji).	Szt.	20				
8	Chleb żytni 100% krojony. Pieczywo wypiekane z mąki żytniej razowej typ 2000 lub z mąki mieszanej żytniej razowej 2000 i pszennej typ 750, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny lub owalny skórka gładka lub lekko chropowata, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 400g do 500g.	Szt.	30				
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.***