

AT.ZP.271.24.2024RMN

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

FORMULARZ OFERTOWY - CZĘŚĆ 2 (MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE)

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	Drożdże świeże	szt.	10				
2	Jogurt naturalny. Niedopuszczalne w składzie dodatki konserwujące, stabilizujące, konserwujące. Wygląd: skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie; przy metodzie	Szt.	900				

	zbiornikowej - skrzep rozbity. Barwa biała do lekko kremowej. Smak i zapach czysty, lekko kwaśny; Konsystencja jednolita, zwarta, skrzep dający się kroić. Opakowanie jednostkowe z tworzywa sztucznego dopuszczone do kontaktu z żywnością zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej.						
3	Jogurt bez laktozy, bez laktozy (zawartość laktozy <0,01 g/100 g), wysoka zawartość białka, bez mleka w proszku, tylko składniki pochodzące z m+B25:B61leka i żywe kultury Bakterii.	Szt.	25				
4	Jogurt naturalny typu greckiego gęsty, Niedopuszczalne w składzie dodatki konserwujące, stabilizujące, konserwujące. Wygląd: skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie; przy metodzie zbiornikowej - skrzep rozbity. Barwa biała do lekko kremowej. Smak i zapach czysty, lekko kwaśny; Konsystencja jednolita, gęsta, zwarta, skrzep dający się kroić. Opakowanie jednostkowe z tworzywa sztucznego dopuszczone do kontaktu z żywnością zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości 350g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy	Szt.	420				
5	Kefir z mleka krowiego, o zawartości min. 1,5 % tłuszczu, z dodatkiem białek mleka - zawartość białka nie mniej niż 3%, i kultur bakteryjnych. Kefir płynny jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla lub bez pęcherzyków, dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki. Barwa biała z odcieniem kremowym. Smak i zapach lekko kwaśny do kwaśnego, charakterystyczny dla kefiru - lekko drożdżowy. Konsystencja jednolita, zawieszista. Opakowanie typu butelka 1l	Szt.	44				
6	Mascarpone serek pełnotłusty, min. 40% zawartości tłuszczu, bez	Szt.	6				

	dodatków konserwujących, tłuszczu roślinnych, sztucznych barwników..						
7	Masło extra 82% tłuszczu kostka. Masło z mleka krowiego, o zawartości min 82% tłuszczu. Barwa masła powinna być jednolita, powierzchnia gładka i sucha. Konsystencja jednolita, zwarta, smarowna, lekko twarda. Smak i zapach czysty, lekko kwaśny, mlekowy. Masło w kostce.	szt.	1000				
8	Mleko 2% UHT. Mleko świeże, pasteryzowane, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 2% ułamka masowego. Wygląd: ciecz jednnorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki. Smak i zapach swoisty dla świeżego mleka krowiego, bez posmaków i zapachów obcych. Opakowanie jednostkowe: butelki zakręcane z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktów z żywnością, zawartość min. 1l.	szt.	4680				
9	Napój owsiany, Składniki: woda, owies(10%), olej słonecznikowy, sól morską.	op.	215				
10	Ser żółty krojony (różne gatunki - typu: Gouda, Edamer, Morski, Salami, Mazur, Królewski - do wyboru przez zamawiającego). Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia. O zawartości tłuszczu min. 20%, bez sztucznych barwników. Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	op.	150				
11	Ser żółty w całości. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia. O zawartości tłuszczu min. 20%, bez dodatków konserwujących, sztucznych	kg	7				

	Barwników. Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.						
12	Ser żółty bez laktozy Gouda, dojrzewający, bez laktozy, bez dodatku substancji konserwujących, sztucznych barwników, o wysokiej zawartości białka i wapnia oraz zawartości tłuszczu min. 20%. Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	szt.	15				
13	Śmietana 12% - śmietana ukwaszona z mleka krowiego, min. zawartość tłuszczu 12%, bez dodatków, bez zagęszczaczy i konserwantów. Konsystencja śmietany płynna, gęstawa, jednolita w całej masie. Smak i zapach powinien być czysty, lekko kwaśny. Opakowanie typu pojemnik 400g. Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	szt.	850				
14	Śmietana 18% śmietana ukwaszona z mleka krowiego, min. zawartość tłuszczu 18%, bez dodatków, bez zagęszczaczy i konserwantów. Konsystencja śmietany płynna, gęstawa, jednolita w całej masie. Smak i zapach powinien być czysty, lekko kwaśny. Opakowanie typu pojemnik 400g. Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	szt.	40				
15	Śmietana 30%. Śmietana pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 30%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki. Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej. Smak czysty, lekko	szt.	120				

	kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana - zawieszista. Opakowanie jednostkowe karton wykonany z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto 500ml.Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.						
16	Śmietanka 36% , śmietanka o zawartości min. 36% tłuszczu, z mleka krowiego, dopuszcza się w składzie substancję zagęszczającą - stabilizator, w opakowaniach kartonowych 1l. Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia. Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	szt.	20				
17	Twaróg półtłusty Produkt świeży, o białej barwie, jednolitej konsystencji, o zawartości tłuszczu od 4% do 4,5% w kostkach. Pakowany w folię. Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	286				
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 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.***