

AT.ZP.271.12.2024RMN

ZAMAWIAJĄCY:
Przedszkole Miejskie nr 1
„Zaczarowany Ogród”
Jana Kilińskiego 32
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 1 „Zaczarowany Ogród” 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	Ciasto francuskie 375 g, bez dodatków chemicznych substancji	szt	60				
2	Drożdże świeże, opakowanie 100g,kostka cechy dyskwalifikujące :obce zapachy,zmiana barwy,zdeformowany kształt,objawy pleśnienia ,fermentacji,	kg	5				

3	Jogurt naturalny wiadro 3 kg, bez skrobi modyfikowanej, , sztucznych barwinków i aromatów. Cechy dyskwalifikujące: obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej nie jednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia psucia brak oznakowania opakowania ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	kg	600				
4	Jogurt naturalny gęsty typu greckiego 330g-350 g -skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych .Cechy dyskwalifikujące: obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej nie jednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia psucia brak oznakowania opakowania ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt	400				
5	Jogurt naturalny gęsty 370g-400g-skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych .Cechy dyskwalifikujące: obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej nie jednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia psucia brak oznakowania opakowania ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt	200				
6	Masło extra 82% 200g Wymagania klasyfikacyjne: wygląd - kostka starannie uformowana, barwy jednolitej, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita Konsystencja - jednolita, zwarta, smarowana, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, zawartość tłuszczu 82% Cechy dyskwalifikujące: Zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obce smaki, zapach, krople wody na powierzchni i wewnątrz brytek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość wody, soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania masła przez Państwowy Zakład Higieny	szt	1200				
7	Maślanka naturalna 1l skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii	szt	150				

	jogurtowych .Cechy dyskwalifikujące: obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej nie jednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia psucia brak oznakowania opakowania ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia						
8	Mleko 2% 1l UHT, karton Wymagania klasyfikacyjne: jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 2% Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie	szt	5000				
9	Ser żółty w plastrach, 1 kg, Gouda, Edamski cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej nie jednolitość, zdeformowany kształt, rozwarstwienie, objawy pleśni, fermentacji, jełczenie,, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczone normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne , zabrudzenia	kg	100				
10	Ser żółty blok 1kg Bydgoski cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej nie jednolitość, zdeformowany kształt, rozwarstwienie, objawy pleśni, fermentacji, jełczenie,, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczone normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne , zabrudzenia	kg	50				
11	Serek topiony naturalny 100 g, cechy dyskwalifikujące : obce zapachy, zmiana barwy, zdeformowany kształt, objawy pleśnienia , psujące naturalny gouda	szt	100				
12	Serek topiony naturalny bloczek 90 g, cechy dyskwalifikujące : obce	szt	300				

	zapachy,zmiana barwy,zdeformowany kształt,objawy pleśnienia ,psujące szczypiołek .ziółowy						
13	Serek twarogowy, śmietankowy 150g, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie , objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt	300				
14	Śmietana UHT 18% 500 g cechy dyskwalifikujące :obce zapachy,zmiana barwy,zdeformowany kształt,objawy pleśnienia ,fermentacji,Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, porowata bez cechy dyskwalifikujące :obce zapachy,zmiana barwy,zdeformowany kształt,objawy pleśnienia ,fermentacji, 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	szt	400				
15	Śmietana UHT 30% 500 g cechy dyskwalifikujące :obce zapachy,zmiana barwy,zdeformowany kształt,objawy pleśnienia ,fermentacji Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, porowata bez cechy dyskwalifikujące :obce zapachy,zmiana barwy,zdeformowany kształt,objawy pleśnienia ,fermentacji, grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny,	szt	300				

	aromatyczny, charakterystyczny Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia						
16	Śmietana 12 % 330g, bez zagęstników,.Wymagania klasyfikacyjne:wygląd jednnorodna gęsta ciecz,o barwie białej z odcieniem jedno kremowym lub białej,bez rozwarstwień ,bez posmaków i zapachów .Cechy dyskwalifikujące :niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia,fermentacji,zjełczenia ,,wystąpienie rozwarstwienia produktu,zmiana zabarwienia,obce smaki i zapachy,opakowania uszkodzone,nieznakowane,za brudzone	szt	200				
17	Twaróg półtłusty 1kg,krajanka 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, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia cechy dyskwalifikujące :obce zapachy,zmiana barwy,zdeformowany kształt,objawy pleśnienia ,fermentacji mechaniczne, zabrudzenia	kg	300				
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.***