

Pełnomocnik:
Miasto Słupsk
Plac Zwycięstwa 3
76-200 Słupsk -
działający w imieniu
i na rzecz Zamawiającego, tj.:
Przedszkola Miejskiego nr 23
„Promyczek”
ul. Wazów 1a
76-200 Słupsk

FORMULARZ OFERTOWY
dla CZĘŚCI 2 - MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE

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 2023 r., poz. 1605, 1720) pn. Dostawa produktów żywnościowych Przedszkola Miejskiego nr 2 „Promyczek” 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 2 - NABIAŁ - MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE, 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	Drożdże świeże, opakowanie 100g	op	40				

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	<p>Jogurt naturalny, op. 3 kg, wiaderko gęsty typu greckiego, skład: mleko, białka mleka, kultury bakterii jogurtowych.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: wygląd - jednorodna gęsta ciecz, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjelczenia, zapleśnienia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, Jogurt naturalny gęsty typu greckiego 390g; skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych</p>	szt.	150				
3	<p>Jogurt naturalny gęsty typu greckiego 330g; skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: wygląd - jednorodna gęsta ciecz, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjelczenia, zapleśnienia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, Jogurt naturalny gęsty typu greckiego 390g; skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych</p>	szt.	200				

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
4	<p>Jogurt naturalny Jogurt kremowy (+- 5%) 370g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, Smak i zapach - czysty, łagodny</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	szt.	500				
5	<p>● Jogurt owocowy 125g, smaki: banan, truskawka, wanilia - do wyboru przez Zamawiającego, bez dodatków zagęstników, sztucznych aromatów i barwników; zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych: Streptococcus thermophilus; Lactobacillus bulgaricus, witaminy A, D, E, bez GMO - z mleka od krów karmionych paszami bez GMO*; jogurt typu greckiego.</p>	szt.	575				
6	<p>Jogurt owocowy 150g, smaki: truskawka, brzoskwinia, jagoda - do wyboru przez Zamawiającego, zawierający co najmniej 9% owoców, z zawartością tłuszczu 2-3g, 30%* mniej cukru</p>	Szt.	600				

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	<p>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 bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość wody, soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania masła przez Państwowy Zakład Higieny</p>	szt.	1750				
8	<p>Masło klarowane 500g, tzw. „płynne złoto” (znane także pod nazwą masło GHEE) zawierające wyłącznie tłuszcz mleczny 99,8 %, o bursztynowej barwie, przyjemnym, lekko orzechowym aromacie oraz delikatnym smaku.</p>	szt.	87				
9	<p>Masło roślinne 450g zawierające w składzie tylko tłuszcze roślinne: oleje i tłuszcze roślinne (rzepakowy, palmowy, kokosowy. Zawartość tłuszczu: 60% .</p>	Szt.	20				
10	<p>Mleko 2% 1l UHT 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</p>	szt.	4728				

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
11	Mleko bez laktozy UHT 1l .Mleko łagodne bez laktozy przeznaczone dla osób z nietolerancją laktozy. Smak wyraźnie słodszy od normalnego, barwa mleka lekko karmelowa, do czasu otwarcia nie wymaga przechowywania chłodniczego.	Szt.	30				
12	Mleko fermentowane 100g, smaki: naturalny, truskawka, malina, wieloowocowy, jabłko-kiwi-aloes, jagoda-jeżyna, jagoda-granat - do wyboru przez Zamawiającego) zawierające kultury bakterii Lactobacillusbulgarius i Streptococusthermophilus, witaminy B6 i D. Wspomagające układ odpornościowy i bez barwników. Szczep bakterii został wyizolowany z mleka krowiego poddanym procesowi fermentacji.	szt.	1048				
13	Serek Mascarpone op. 250g. śmietankowo-kremowy o gęstej, aksamitnej konsystencji w kolorze kości słoniowej, gładki i łatwo rozsmarowywalny, o smaku mlecznym i lekko słodkim. Skład: Śmietanka i MLEKO pasteryzowane, regulator kwasowości: kwas cytrynowy	szt.	30				
14	Ser miękki solankowy, sałatkowo-kanapkowy 270g (półtłusty 12% lub tłusty 18%), zapakowany	szt.	34				

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
15	<p>Ser mozzarella w bloku</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja - jednolita, zwała, bez grudek, lekko luźna, barwa - naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach - czysty, łagodny.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>	Szt.	46				
16	<p>Serek twarogowy 150g (jogurtowy, śmietankowy, z czosnkiem niedźwiedzim, z pomidorami, z rzodkiewkami, z ziołami, z bazylią, ze szczypiorkiem i cebulą, z papryką i pomidorami, owocowe smaki: z gruszką i jabłkiem, z wiśnią i żurawiną, z jagodą i maliną, z morelą i wanilią - do wyboru przez Zamawiającego), bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>	szt.	200				
17	<p>Serek topiony w plastrach 130g, smaki: cheddar, gouda, emmentaler, maasdamer, ze śmietanką, z szynką, ze szczypiorkiem - do wyboru przez Zamawiającego</p>	szt.	40				
18	<p>Serek topiony w bloczku 90g, miękki o kremowej konsystencji, smaki: ze śmietanką, z papryką, z szynką, z ziołami, ze szczypiorkiem i cebulą, gouda, emmentaler - do wyboru przez Zamawiającego</p>	szt.	220				

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
19	Ser żółty w bloku: Gouda, Salami, Edamski, Królewski, Żłoty Mazur - do wyboru przez Zamawiającego. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	kg	10				
20	Ser żółty w plastrach: Morski, Edamski, Królewski, Żłoty Mazur, Gouda, opakowanie 400g - do wyboru przez Zamawiającego. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	Szt.	160				
21	Ser żółty bez laktozy w plastrach: Gouda, Morski, Edamski, Królewski, Żłoty Mazur - do wyboru przez Zamawiającego, opakowanie 150g, ser typu holenderskiego, bez barwnika i konserwantów. Opakowanie pozwalające zachować świeżość. Termin ważności nie mniej niż 10dni.	Szt.	40				

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
22	<p>Śmietana kwaśna 12% 400g, bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd - jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,</p>	szt.	160				
23	<p>Śmietana kwaśna 18% 400g, bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd - jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,</p>	szt.	680				
24	<p>Śmietana UHT 30% 500 g 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, zjełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia</p>	szt.	120				

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
25	<p>Śmietana UHT 36% 0,5 litra</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p>Struktura i konsystencja - jednolita, zwałta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia</p>	szt.	20				
26	<p>Twaróg sernikowy 1kg mielony, opakow. - wiaderko, na bazie naturalnych składników, bez konserwantów</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja - jednolita, zwałta, bez grudek, lekko luźna, barwa - naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.</p>	Kg	140				

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	<p>Twaróg śmietankowy mielony, 250-300g, na bazie naturalnych składników, bez konserwantów</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja - jednolita, zwała, bez grudek, lekko luźna, barwa - naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.</p>	Kg	200				
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)
 - 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.

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.***