

Nowo obowiązujący Załącznik Nr 2B do SWZ z dnia 03.12.2024r.

AT.ZP.271.55.2024.AK

ZAMAWIAJĄCY:
Przedszkole Miejskie nr 23
„Promyczek”
ul. Wazów 1a
76-200 Słupsk

FORMULARZ OFERTOWY - CZĘŚĆ 2 (nabiał, 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 2024 r., poz. 1320) pn. „Dostawa produktów żywnościowych do Przedszkola Miejskiego nr 23 „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 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, opakowanie 100g	op	40				

2	<p>Jogurt naturalny, op. 3 kg, wiaderko gęsty typu greckiego, skład: mleko, białka mleka, kultury bakterii jogurtowych. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna gęsta ciecz, 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, Jogurt naturalny gęsty typu greckiego skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych</p>	szt.	150				
3	<p>Jogurt naturalny gęsty typu greckiego 330-400g; skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna gęsta ciecz, 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, Jogurt naturalny gęsty typu greckiego skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych</p>	szt.	100				
4	<p>Jogurt naturalny Jogurt kremowy (+-5%) 370-400g. Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, Smak i zapach - czysty, łagodny Cechy dyskwalifikujące : obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	szt.	400				

5	Jogurt naturalny bez laktozy 180 g, bez laktozy (zawartość laktozy <0,01 g/100 g), wysoka zawartość białka, bez mleka w proszku, tylko składniki pochodzące z m+B25:B61 Mleka i żywych kultur bakterii.	szt.	50				
6	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.	szt.	1000				
7	Jogurt owocowy 150g, smaki: truskawka, brzoskwinia, jagoda, malina, wiśnia – do wyboru przez Zamawiającego, zawierający co najmniej 9% owoców, z zawartością tłuszczu 2-3g, 30%* mniej cukru	szt.	550				
8	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	szt.	2000				

9	Masło ekstra bez laktozy 82% 200 g , prawdziwe masło produkowane wyłącznie ze śmietanki pasteryzowanej, bez żadnych dodatków: bez konserwantów, barwników i glutenu. Charakteryzujące się doskonałą smarownością, a także jednolitą konsystencją i barwą oraz smakowitością. Zawiera wyłącznie tłuszcz mleczny (min. 82%).	szt.	30				
10	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.	szt.	70				
11	Masło roślinne 450g zawierające w składzie tylko tłuszcze roślinne: oleje i tłuszcze roślinne (rzepakowy, palmowy, kokosowy). Zawartość tłuszczu: 60% .	szt.	20				
12	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, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie	szt.	5000				
13	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.	100				

14	<p>Mleko fermentowane 100g, smaki: naturalny, truskawka, malina, wieloowocowy, jabłko-kiwi-aloes, jagoda-jeżyna, jagoda-granat – do wyboru przez Zamawiającego) zawierające kultury bakterii <i>Lactobacillusbulgaricus</i> i <i>Streptococusthermophilus</i>, witaminy B6 i D. Wspomagające układ odpornościowy i bez barwników. Szczep bakterii został wyizolowany z mleka krowiego poddanym procesowi fermentacji.</p>	szt.	1600				
15	<p>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</p>	szt.	30				
16	<p>Ser mozzarella w solance, opakowanie 125g. Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa naturalna.</p>	szt.	100				
17	<p>Ser mozzarella w bloku Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa – naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>	kg	50				

18	<p>Serek twarogowy puszysty 150g (jogurtowy, śmietankowy, z czosnkiem niedźwiedzim, z pomidorami, z rzodkiewkami, z ziołami, z bazylią, ze szczypiorkiem i cebulą, z papryką i pomidorami, łososiowy – do wyboru przez Zamawiającego), bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: Obecne posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>	szt.	200				
19	<p>Serek twarogowy bez laktozy 130-150 g,</p> <p>Serek twarogowy o klasycznym śmietankowym smaku nie zawiera sztucznych barwników i konserwantów oraz bez laktozy (różne rodzaje - śmietankowy, ziołowy - do wyboru przez zamawiającego), bez skrobi modyfikowanej. Cechy dyskwalifikujące: Obecne posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	szt.	100				
20	<p>Serek typu grani z owocami opakowanie, 150g, różne smaki (truskawka, malina z żurawiną, brzoskwinia, jagoda, ananas, jabłko z cynamonem – do wyboru przez Zamawiającego). bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obecne posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>	szt.	400				

21	Ser Cottage cheese 200g (naturalny, ze szczypiorkiem – do wyboru przez Zamawiającego) – rodzaj sera produkowanego z krowiego mleka. Skład: twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól. Jego cechą charakterystyczną jest ziarnista konsystencja.	szt.	400				
22	Ser Cottage cheese 200g bez laktozy – rodzaj sera produkowanego z krowiego mleka. Skład: twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól. Jego cechą charakterystyczną jest ziarnista konsystencja.	szt.	40				
23	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	szt.	190				
24	Ser żółty w bloku: Gouda, Salami, Edamski, Królewski, Złoty Mazur – do wyboru przez Zamawiającego. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	kg	30				
25	Ser żółty w plastrach: Morski, Edamski, Królewski, Złoty Mazur, Gouda , opakowanie 400g – do wyboru przez Zamawiającego. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt.	160				

26	<p>Ser żółty bez laktozy w plastrach: Gouda, Morski, Edamski, Królewski, Złoty Mazur – do wyboru przez Zamawiającego, opakowanie 150g, ser typu holenderskiego, bez barwnika i konserwantów. Opakowanie pozwalające zachować świeżość. Termin ważności nie mniej niż 10dni.</p>	szt.	40				
27	<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, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,</p>	szt.	60				
28	<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, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,</p>	szt.	680				
29	<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, jęczczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia</p>	szt.	90				

30	<p>Śmietana UHT 36% 0,5 litra 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</p>	szt.	30				
31	<p>Twaróg sernikowy 1kg mielony, opakow. - wiaderko, na bazie naturalnych składników, bez konserwantów Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa – naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.</p>	kg	150				
32	<p>Twaróg śmietankowy mielony, 250-300g, na bazie naturalnych składników, bez konserwantów Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa – naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.</p>	kg	100				

33	Twaróg półtłusty gat. I krajanka, 250-300g, Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa – naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.	kg	50				
34	Twaróg półtłusty bez laktozy 230 - 250 g, zawartość tłuszczu min. 4%. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	kg	20				
Suma (wartość oferty 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.**