

Pełnomocnik:
Miasto Słupsk
Plac Zwycięstwa 3
76-200 Słupsk -
działający w imieniu
i na rzecz Zamawiającego, tj.:
Przedszkola Miejskiego nr 9
"Akademia Uśmiechu"
ul. Sportowa 10
76-200 Słupsk

FORMULARZ OFERTOWY
dla CZĘŚCI 2 - NABIAŁ - 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 2022 r., poz. 1710, 1812, 1933, 2185, z 2023 r., poz. 412) pn. „Dostawa produktów żywnościowych do Przedszkola Miejskiego nr 9 „Akademia Uśmiechu” 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	20				
2	Jogurt naturalny, gęsty typu greckiego op. 5 kg skład: mleko, białka mleka, kultury bakterii jogurtowych.	Kg	270				

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
3	Jogurt naturalny gęsty typu greckiego od 350- 390g; skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych	op.	680				
4	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, zapeśnienia, obniżona zawartość wody, soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania masła przez Państwowy Zakład Higieny	szt.	1500				

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
5	Masło klarowane zawierający wyłącznie tłuszcz mleczny 99,8 %, o bursztynowej barwie, przyjemnym, lekko orzechowym aromacie oraz delikatnym smaku. Op. 500g	szt.	30				
6	Masło roślinne zawierające w składzie tylko tłuszcze roślinne: oleje i tłuszcze roślinne (rzepakowy, palmowy, kokosowy. Zawartość tłuszczu: 60% . Opakowanie 400g	Szt.	15				
7	Mleko 2% 1l UHT Wymagania klasyfikacyjne: jednnorodna 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.	3900				

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
8	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.	40				
9	Ser żółty w bloku, różne gatunki Gouda, Salami, Edamski, Królewski, Złoty Mazur. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia ,zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	kg	10				

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
10	Ser żółty w plastrach, opakowanie 150, 400, 1000 g, różne rodzaje: Gouda, Morski, Edamski, Królewski, Złoty Mazur. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia ,zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	kg	50				
11	Ser mozzarella w solance, opakowanie 125g., Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia 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.	Szt.	60				

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
12	Serek twarogowy, (śmietankowy, ziołowy, pomidorowy – do wyboru przez zamawiającego) 150g, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników Cechy dyskwalifikujące : Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie , objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt.	300				
13	Ser Mascarpone op. 250g. 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	Śmietana kwaśna 18% 350-400ml, 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, zjęlczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,	szt.	680				

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>Śmietana UHT 30% 500 g</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:</p> <p>obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia</p>	szt.	150				
16	Ser żółty bez laktozy w plastrach op. 150g, ser typu holenderskiego.	Szt.	10				
17	<p>Jogurt owocowy zawierający co najmniej 9% owoców (truskawka, malina, brzoskwinia, owoce leśne – do wyboru przez zamawiającego) zawartością tłuszczu 2-3g, Opakowanie 150g</p>	Szt.	600				
18	<p>Twaróg śmietankowy 1kg krajanka.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p>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:</p> <p>obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.</p>	Kg	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
19	Twaróg półtłusty 1kg 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, jęczenia, psucia, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	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.***