



Załącznik Nr 2B do SWZ

AT.ZP.271.36.2023RMN

ZAMAWIAJĄCY:

Przedszkole Miejskie nr 11
„Calineczka”
Kosynierów Gdyńskich 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 dla Przedszkola Miejskiego nr 11 „Calineczka” 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	Jogurt naturalny skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii	Szt	10				
2	Jogurt naturalny: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii	Szt	110				
3	Jogurt naturalny: mleko, białka mleka,	Szt	30				

	żywe kultury bakterii						
4	Jogurt grecki: skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych	Szt	10				
5	Masło extra 82% tłuszczu 200g bez dodatków i konserwantów	Szt	1590				
6	Maślanka naturalna 1L	Szt	50				
7	Kefir naturalny: z mleka krowiego poddanego procesowi fermentacji Pakowany w opakowanie ; bez uszkodzeń mechanicznych; bez substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej i stabilizatorów	l	10				
8	Mleko 2% UHT Produkt uzyskany z mleka surowego klasy Ekstra poddany normalizacji, homogenizacji a następnie sterylizacji metodą UHT. Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki. Smak i zapach - Właściwy dla mleka sterylizowanego, bez obcych posmaków i zapachów. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.	szt	2200				
9	Ser gouda kostka	Kg	12,5				
10	Ser żółty w plastrach, typu: Gouda, Salami, złoty Mazur do wyboru przez zamawiającego, barwa jasnożółta, smak i zapach delikatny, łagodny, mięsz miękki, elastyczny i jednolity w całej masie	Szt	260				
11	Ser jantar: Ser żółty w bloku 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	Szt	50				
12	Ser lazur: Ser żółty w bloku 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	Szt	24				
13	Ser salami:Ser żółty w bloku 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	3				
14	Ser tarty: Gouda, Salami, złoty Mazur do wyboru przez zamawiającego, barwa jasnożółta, smak i zapach delikatny, łagodny, mięsz miękki, elastyczny i jednolity w całej masie	Szt	20				
15	Ser mozzarella tarty: Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia,	Kg	5				

	fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia Wymagania Szt. 60 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					
16	Ser mozzarella: Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia Wymagania Szt. 60 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	Kg	50			
17	Ser mozzarella świeży w zalewie: opakowanie 125g., Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia Wymagania Szt. 60 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	50			
18	ser camembert 120g- ser pleśniowy, naturalny lub z ziołami, opakowanie szczelne , bez uszkodzeń	Szt	56			
19	Serek śmietankowy 150g, serek twarogowy, opakowanie szczelne , bez uszkodzeń	Szt	210			
20	Ser feta półtłusta, 43% tłuszczu ser feta skład: mleko, sól, opakowanie szczelne , bez uszkodzeń	Szt	40			
21	Śmietana UHT 18%: 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	40			
22	Śmietana UHT 12%: 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	315			
23	Śmietana UHT 30%: bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd - jednorodna ciecz, o barwie białej z	Szt	25			

	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,					
24	Twaróg półtłusty, klasa jakości I: 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, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzeni	Szt	600			
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.*