

AT.ZP.271.42.2024RMN

ZAMAWIAJĄCY:
Przedszkole Miejskie nr 12
„Niezapominajka”
Sławieńska 2
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 2024 r., poz. 1320) pn. „Dostawa produktów żywnościowych do Przedszkola Miejskiego nr 12 „Niezapominajka”.

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 gęsty typu greckiego 330g; skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia,	szt	560				

	fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,						
2	Jogurt naturalny bez laktozy 330g; skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,	szt	20				
3	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.	600				
4	Maślanka owocowa 1L owoce leśne, truskawka, do wyboru przez zamawiającego bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość,	SZT.	132				
5	Maślanka naturalna 1L bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość,	szt	20				
6	Mleko 2% 1L UHT Wymagania klasyfikacyjne: jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o	SZT.	1400				

	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						
7	Mleko 2% 1l UHT bez laktozy 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	szt	20				
8	Ser żółty w plastrach, typu holenderskiego 150g, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt.	350				
9	Mleko 2% 1l butelka świeże 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.	3000				
10	Serek homogenizowany naturalny 150g , bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	szt.	360				
11	Serek homogenizowany 150g , z wanilią lub truskawką lub jagodą lub bananem skrobi	szt	360				

	<p>modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jętczenia, psucia, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>						
12	<p>Ser żółty w bloku 1kg, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jętczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>	kg.	10				
13	<p>Serek typu greckiego z truskawką lub maliną lub bananem lub jagodami lub wanilią 125g, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jętczenia, psucia, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>	szt.	2200				
14	<p>Ser mozzarella wiórki, opakowanie 150g., Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jętczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>	szt.	100				
15	<p>Ser mozzarella miękki kulka w zalewie solankowej 220g Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jętczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>	szt	40				
16	<p>Jogurt naturalny 180g bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd - jednorodna gęsta ciecz, bez rozwarstwień, bez posmaków i</p>	szt.	1500				

	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,						
17	Jogurt typu greckiego, z truskawką lub maliną lub marakują lub jagodami lub wanilią opakowanie 125g, bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd - jednorodna gęsta ciecz, 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,	szt.	250				
18	Śmietana kwaśna 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, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,	szt	520				
19	Śmietanka UHT 12% 500ml, bez laktozy ,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	szt	20				
20	Śmietana UHT 30% 1l Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i	szt	60				

	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 mechanicznego, zabrudzenia						
21	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, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne ,zabrudzenia	kg	380				
22	Skyr-jogurt typu islandzkiego: ,waniliowy ,truskawkowy z marakują ,jagodą, maliną opakowanie 150g, bez sztucznych dodatków z naturalnymi aromatami. wygląd - jednorodna gęsta ciecz, 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,	szt.	360				
23	Kefir 1 L produkt bezglutenowy Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia,	szt	60				
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 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.***