

Pełnomocnik:
Miasto Słupsk
Plac Zwycięstwa 3
76-200 Słupsk -
działający w imieniu
i na rzecz Zamawiającego, tj.:
Przedszkola Miejskiego nr 24
„Słupski Niedźwiadek Szczęścia”
Aleja 3 Maja 15
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 24 „Słupski Niedźwiadek Szczęścia” 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 - 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	<p>Masło 82% 200g Wymagania klasyfikacyjne: wygląd - kostka starannie uformowana, barwy jednolitej, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita, konsystencja - jednolita, zwarta, smażalna, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy. Zawartość tłuszczu 82% Cechy dyskwalifikujące: zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkunastego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obecność posmaki, zapachy, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, zwiększona zawartość wody, soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania masła przez Państwowy Zakład Higieny</p>	Szt.	1347				

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	Ser żółty w bloku typu holenderskiego Gouda, Morski, Edamski 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	216,9				
3	Serek homogenizowany 135g(waniliowy,truska wkowy-do wyboru przez zamawiającego) bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	Szt.	1000				
4	Serek twarogowy 150g(śmietankowy, z ziołami – do wyboru przez zamawiającego) bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia ,brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	Szt.	640				
5	Śmietana kwaśna 18% 400ml, bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednnorodna 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, jęczenia, zapleśnienia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,	Szt.	976				

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
6	<p>Twaróg półtłusty 1kg , twaróg na sernik 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, jęczenia, psucia, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.</p>	kg	34				
7	<p>Twaróg półtłusty, gat. I 500 g typu krajanka 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, jęczenia, psucia, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.</p>	kg	200				
8	<p>MLEKO 2% II karton Wymagania klasyfikacyjne: jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 3,2 %, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie</p>	Szt.	4100				

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
9	MLEKO 3,2%¹¹ karton Wymagania klasyfikacyjne: jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 3,2 %, Cechy dyskwalifikujące: obecne posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie	Szt.	94				
10	Jogurt naturalny opakowanie 1kg , bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: obecne posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	op.	185				
11	Ser mozzarella wiórki 2 kg ., Cechy dyskwalifikujące: obecne 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.	Op.	30				

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 typu grani naturalny 150g. . Bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość,rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	Szt.	157				
13	Serek mascarpone 500g, 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,	Op.	83				
14	Jogurt typu greckiego, opakowanie 125g, (truskawkowy,wanilio wy,owoce leśne,malinowy-do wyboru przez zamawiającego) bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna gęsta ciecz, 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,	op.	900				

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	Śmietanka 30% 1 l, bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednnorodna 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,	op.	14				
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.***