



Załącznik Nr 2B do SWZ

AT.ZP.271.18.2023RMN

ZAMAWIAJĄCY:
Przedszkole Miejskie nr 1
„Zaczarowany Ogród”
Jana Kilińskiego 32
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 2022r. Poz. 1710,1812,1933,2185, z 2023 r., poz. 412, 825) pn. „Dostawa produktów żywnościowych dla Przedszkola Miejskiego nr 1 „Zaczarowany Ogród” 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, kostka cechy dyskwalifikujące : obce zapachy, zmiana barwy, zdeformowany	szt	40				

	kształt, objawy pleśnienia, fermentacji,						
2	Jogurt naturalny wiadro 3 kg, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych barwników i aromatów. Cechy dyskwalifikujące: obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia psucia brak oznakowania opakowania ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	kg	400				
3	Jogurt naturalny gęsty typu greckiego 390g; skład: mleko, białko mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych. Cechy dyskwalifikujące: obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia psucia brak oznakowania opakowania ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt	200				
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 niejednorodna, rozwarstwienia, obce smaki, zapach, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość wody, soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, niedopuszczalne do pakowania masła przez Państwowy Zakład Higieny	szt	950				
5	Śmietana 12 % 400g, bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd jednolita gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jedno kremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów. Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce	szt	200				

	smaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieznakowane, zabrudzone						
6	Mleko 2% 1l UHT, karton 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, zafatszowanie, rozwodnienie	szt	4000				
7	Ser żółty w plastrach, 1 kg, Gouda cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej nie jednolitość, zdeformowany kształt, rozwarstwienie, objawy pleśni, fermentacji, jełczenie, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczone normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	kg	80				
8	Ser żółty bloczek 200-250g cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej nie jednolitość, zdeformowany kształt, rozwarstwienie, objawy pleśni, fermentacji, jełczenie, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczone normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	kg	30				
9	Serek topiony naturalny 100 g, cechy dyskwalifikujące : obce zapachy, zmiana barwy, zdeformowany kształt, objawy pleśnienia, psujące	szt	50				
10	Serek twarogowy, śmietankowy 150g, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne,	szt	200				

	zabrudzenia						
11	<p>Śmietana UHT 18% 500 g cechy dyskwalifikujące :obce zapachy,zmiana barwy,zdeformowany kształt,objawy pleśnienia ,fermentacji,Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, porowata bez cechy dyskwalifikujące :obce zapachy,zmiana barwy,zdeformowany kształt,objawy pleśnienia ,fermentacji, grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia</p>	szt	300				
12	<p>Śmietana UHT 30% 500 g cechy dyskwalifikujące :obce zapachy,zmiana barwy,zdeformowany kształt,objawy pleśnienia ,fermentacji</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, porowata bez cechy dyskwalifikujące :obce zapachy,zmiana barwy,zdeformowany kształt,objawy pleśnienia ,fermentacji, grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia</p>	szt	200				
13	<p>Twaróg półtłusty 1kg,krajanka</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty,</p>	kg	200				

	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 cechy dyskwalifikujące :obce zapachy, zmiana barwy, zdeformowany kształt, objawy pleśnienia, fermentacji mechaniczne, zabrudzenia						
14	Jogurt naturalny 370g–400g ,skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych .Cechy dyskwalifikujące:obce smaki,zapachy,zmiana barwy,jej niejednorodność,rozwarstwienie,objawy pleśnienia,fermentacji,jełczenia psucia brak oznakowania opakowania ich uszkodzenia mechaniczne,zabrudzenia	szt	120				
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.***