

**Pełnomocnik:**  
Miasto Słupsk  
Plac Zwycięstwa 3  
76-200 Słupsk -  
działający w imieniu  
i na rzecz Zamawiającego, tj.:  
Przedszkola Miejskiego nr 4  
„Królestwo Skrzatów”  
ul. Lutosławskiego 6  
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 4 „Królestwo Skrzatów” 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	Drożdże świeże, opakowanie 100g	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
2	<p>Jogurt naturalny Jogurt kremowy (+/- 5%) (370g-400g). Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, Smak i zapach - czysty, łagodny Cechy dyskwalifikujące : obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>	szt.	100				
3	<p>Kefir naturalny 1 litr Typ Naturalny, Smak Naturalny, Składniki mleko pasteryzowane, kultury bakterii fermentacji mlekowej i drożdży. Zawartość tłuszczu 1,5 % Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, Smak i zapach - czysty, łagodny Cechy dyskwalifikujące : obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>	szt.	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
4	<p>Jogurt naturalny gęsty typu greckiego (370g-400g); skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p>Struktura i konsystencja - jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, Smak i zapach - czysty, łagodny</p> <p>Cechy dyskwalifikujące :</p> <p>obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>	szt	30				
5	<p>Mix tłuszczowy do smarowania 200g 68% tłuszczu</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: wygląd - kostka starannie uformowana, barwy jednolitej, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita</p> <p>Konsystencja - jednolita, zwarta, smarowana, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, zawartość tłuszczu 68%</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <p>Zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednorodna, rozwarstwienia, obce smaki, zapach, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, jęlczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość wody, soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania masła przez Państwowy Zakład Higieny</p>	szt.	2500				

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>Masło klarowane wiaderko 500g 99,8 % tłuszczu zawierający wyłącznie tłuszcz mleczny, o bursztynowej barwie, przyjemnym, lekko orzechowym aromacie oraz delikatnym smaku</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania</p> <p>serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>	szt.	50				
7	<p>Masło extra 82% 200g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: wygląd - kostka starannie uformowana, barwy jednolitej, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita</p> <p>Konsystencja - jednolita, zwarta, smarowana, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, zawartość tłuszczu 82%</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: Zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednorodna, rozwarstwienia, obce smaki, zapach, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjęlczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość wody, soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania masła przez Państwową Zakład Higieny</p>	szt	50				

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	Maślanka naturalna 1l; bez GMO - z mleka od krów karmionych paszami wolnymi od GMO Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, Smak i zapach - czysty, łagodny Cechy dyskwalifikujące : obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt.	300				
9	Maślanka owocowa 1l; bez GMO - z mleka od krów karmionych paszami wolnymi od GMO Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, Smak i zapach - czysty, łagodny Cechy dyskwalifikujące : obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt	500				
10	Mleko 2% 1l UHT 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, jęłczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafalszowanie, rozwodnienie	szt	5000				
11	Ser żółty w bloku, (Gouda) 1 kg,						

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
	Cechy dyskwalifikujące: produkt seropodobny, obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu	kg	40				
12	Ser żółty w bloku, (Złoty Mazur , Królewski) 1 kg, Cechy dyskwalifikujące: produkt seropodobny, obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu	kg	40				
13	Ser żółty w bloku, (Salami ) 1 kg, Cechy dyskwalifikujące: produkt seropodobny, obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu	kg	40				
14	Ser żółty wędzony w bloku, (Ramzes ) 1 kg, Cechy dyskwalifikujące: produkt seropodobny, obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu	kg	30				
15	Ser żółty w plastrach(Gouda,						

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
	Edamski) , 1 kg, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu	kg	5				
16	Ser mozzarella w bloku, 1 kg, Delikatny , łagodny smak .Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu	kg	30				
17	Mozzarella w zalewie mini kuleczki 150g w zalewie o łagodnym , kremowym smaku oraz miękkiej , gładkiej konsystencji. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu	Szt.	50				
18	Serek mascarpone 500g Kremowy ,śmietankowy smak, gładka konsystencja . Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu	szt	20				
19	Serek homogenizowany , waniliowy 150g, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie , objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zanieczyszczenia	szt	100				
20	Śmietana 18% kwaśna (370g-400g) pa-						

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
	sterylizowana Charakteryzuje się świeżym zapachem, jasnokremową barwą oraz jednolitą, gęstą konsystencją, lekko kwaśna Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	Szt.	500				
21	Śmietanka UHT 18% 500ml w kartoniku Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny, lekko słodki, aromatyczny, charakterystyczny Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia	Szt	400				
22	Śmietanka UHT 30% 500 g w kartoniku Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny, lekko słodki, aromatyczny, charakterystyczny Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia	szt	160				
23	Śmietanka UHT 36% 1l w kartoniku Wymagania						



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
	klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny, lekko słodki, aromatyczny, charakterystyczny Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia	szt	50				
24	Twaróg sernikowy w wiaderku półtłusty 1kg Bez konserwantów sztucznych aromatów, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników 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, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	kg	50				
25	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, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	kg	100				
26	Napój mleczny, fermentowany o smaku owocowym żywe kultury bakterii jo-						

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
	gurtowych, Lactobacillus casei z wit. D 100g buteleczka Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak	szt	200				
27	Serek topiony w bloku 200g śmietankowy bez sztucznych barwników i konserwantów, utwardzonych tłuszczów roślinnych i oleju palmowego Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny, aromatyczny, charakterystyczny Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt	50				
28	Deser mleczno - czekoladowy 55g delikatna, kremowa konsystencja Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt	200				
<b>Łączna cena oferty:</b>							

**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.**