

Formularz Ofertowy

Dostawa nabiału i produktów mleczarskich do Miejskiego Przedszkola z Oddziałami Integracyjnymi nr 3 „Promyczek” w Szczytnie

Nazwa produktów żywnościowych	j.m.	Ogółem orientacyjna ilość zamawiana w okresie 01.06.2022-31.12.2022r	Nazwa oferowanego produktu żywnościowego przez Wykonawcę (proszę uzupełnić)	j.m.	cena jed. Netto (za: 1szt./1kg/1op.)	stawka vat	wartość netto (kol 7 x kol4)	wartość brutto (kol 9 + kol 8)
2	3	4	5	6	7	8	9	10
Napój mleczny 100 ml typu Actimel Skład: mleko częściowo odtłuszczone, mleko odtłuszczone odtworzone, płynny cukier (B) lub cukier (V), dekstroza, koncentrat składników mineralnych z mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych, Lactobacillus casei	szt.	3500		1szt/100ml				
Deser sojowy waniliowy 125g	szt.	60		1sz/125g				
Drożdże 100g	szt.	60		1szt/100g				
Jogurt owocowy 120g (+-5%) typu Bakoma lub równoważny. Za produkt równoważny uważamy jogurt o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych. Różne smaki. Skład: opis truskawkowego truskawki min.13%. Jogurt o smaku waniliowym(mleko pasteryzowane, śmietanka pasteryzowana, cukier, odtłuszczone mleko w proszku, skrobia modyfikowana kukurydziana, barwnik: beta-karoten; aromat, żywe kultury bakterii jogurtowych); pianka truskawkowa min. 37%(truskawki min. 35%, cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, żelatyna wieprzowa, substancje zagęszczające: guma ksantanowa, mączka chleb świętojańskiego; aromat, barwiki: karminy, beta-karoten; pianka spulchniona azotem). Może zawierać śladowe ilości glutenu oraz orzechów. Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt.	800		1szt/120 g				
Jogurt naturalny 1kg	szt.	600		1szt/ 1kg				

Jogurt naturalny gęsty 390g skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobaccillus acidophilus i Bifidobacterium lactis typu Bakoma	szt.	150		1szt/ 390g				
Jogurt naturalny śmietankowy bez laktozy 9% tl 220g	szt.	70		1szt/220g				
Jogurt pitny 170g bez laktozy	szt.	40		1szt/ 170g				
Jogurt pitny 170g Skład : mleko pasteryzowane, cukier, owoc: 1,1%, mango: 0,5%, barwnik: karoteny, aromat, żywe bakterie jogurtowe niezawierający brak mąki, skrobi, gumy guar, mleka w proszku, maltodekstryny, karmin (koszenila)	szt.	1320		1szt/170g				
Kefir 1 litr	szt	60		1szt/1litr				
Maślanka naturalna 1litr	szt	40		1szt/1litr				
Margaryna 250g	szt.	20		1szt/250g				
Masło 82% 300g Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – kostka starannie uformowana, barwy jednolitej, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita, konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, Zawartość tłuszczu 82% Cechy dyskwalifikujące: zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obce 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	szt.	2000		1szt/ 300g				
Masło klarowane 0,5 kg Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafalszowanie, rozwodnienie	szt.	70		1szt/0,5kg				
Masło roślinne 500g Skład: oleje roślinne (rzepakowy 36%), słonecznikowy 9%), woda, tłuszcz palmowy, emulgatory (mono-i diglicerydy kwasów tłuszczowych, mono - i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym, lecytyny słonecznikowe), sól (0,24%), aromaty, barwnik (annato), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), witaminy (A i D) Bez zawartości serwatki.	szt.	25		1szt/500g				
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 3,2 %, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafalszowanie, rozwodnienie	szt.	650		1szt/1l				

Mleko 200 ml ze słomką różne smaki Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafalszowanie, rozwodnienie	szt.	2240		1szt/200ml				
Mleko 3,2% bez laktozy 1l Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafalszowanie, rozwodnienie	szt.	200		1szt/1l				
Mleko folia 2% 1l Wymagania klasyfikacyjne: jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstojów śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 2 %, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafalszowanie, rozwodnienie Opakowanie : Opakowanie jednostkowe – torby z folii 1 l	szt.	4500		1szt/1l				
Napój sojowy 1l różne smaki Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafalszowanie, rozwodnienie	szt.	80		1szt/1l				
Ser żółty bez laktozy plastry 150g	szt	60		1szt/ 150g				
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	190		kg				
Ser żółty w bloku typu szwajcarskiego: Salami 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	190		kg				
Serek homogenizowany 135g , Składniki: serek twarogowy, śmietanka, cukier, koncentrat z marchwi; z kroszka barwierskiego, naturalny aromat waniliowy gat. I - typu Lubi lub równoważny 200g (+-10%). mleko normalizowane, pasteryzowane ukwaszone kulturami bakterii, wsad o smaku waniliowym Za produkt równoważny uważamy serek o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych 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 dla użytych dodatków Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	szt.	900		1szt/135g				

Serek homogenizowany waniliowy 200g bez laktozy	szt.	70		1szt/200g				
Serek owocowy 90g	szt.	840		1szt/90g				
Serek twarogowy 150g bez zagęstników, barwników oraz konserwantów. Różne smaki. Typu Almette Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt.	120		1szt/150g				
Śmietana folia 30% 250ml 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	szt.	1000		1szt/250ml				
Śmietana kwaśna 18% 390ml (+/- 10 ml) kwaśna poddana zakwaszeniu kwasami i/lub regulatorami kwasowości w celu obniżenia pH i/lub koagulacji Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, Dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się stosowanie kwasów: mlekowego, cytrynowego i/lub regulatorów kwasowości cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjęczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,	szt.	60		1szt/390ml				
Śmietana kwaśna 12% 390ml (+/- 10 ml) kwaśna poddana zakwaszeniu kwasami i/lub regulatorami kwasowości w celu obniżenia pH i/lub koagulacji Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, Dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się stosowanie kwasów: mlekowego, cytrynowego i/lub regulatorów kwasowości cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjęczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,	szt.	60		1szt/390ml				
Twarożek ziamisty 150g typu wiejski 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	szt.	420		1szt/150g				

- zapoznałem się z warunkami zamówienia i przyjmuję je bez zastrzeżeń;
- formularz oferty jest zgodny z przedmiotem zamówienia;
- jestem związany niniejszą ofertą przez okres 30 dni, licząc od dnia składania ofert podanego w zapytaniu ofertowym

Oświadczamy, że wszystkie informacje zamieszczone w ofercie są prawdziwe (za złożenie nieprawdziwych informacji Wykonawca odpowiada zgodnie z przepisami Kodeksu Karnego)

.....
(miejscowość ,data)

.....
podpis wykonawcy