

## 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
<b>Napój mleczny 100 ml typu Actimel Skład:</b> 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				
<b>Deser sojowy waniliowy 125g</b>	szt.	60		1sz/125g				
<b>Drożdże 100g</b>	szt.	60		1szt/100g				
<b>Jogurt owocowy 120g (+-5%)</b> typu Bakoma lub równoważny. Za produkt równoważny uważamy jogurt o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych. Różne smaki. <b>Skład:</b> 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, barwki: karminy, beta-karoten; pianka spulchniona azotem). Może zawierać śladowe ilości glutenu oraz orzechów. <b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> 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, jęczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt.	800		1szt/120 g				
<b>Jogurt naturalny 1kg</b>	szt.	600		1szt/ 1kg				

<b>Jogurt naturalny gęsty 390g skład:</b> mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobaccillus acidophilus i Bifidobacterium lactis typu Bakoma	szt.	150		1szt/ 390g				
<b>Jogurt naturalny śmietankowy bez laktozy 9% tl 220g</b>	szt.	70		1szt/220g				
<b>Jogurt pitny 170g bez laktozy</b>	szt.	40		1szt/ 170g				
<b>Jogurt pitny 170g Skład :</b> 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				
<b>Kefir 1 litr</b>	szt	60		1szt/1litr				
<b>Maślanka naturalna 1litr</b>	szt	40		1szt/1litr				
<b>Margaryna 250g</b>	szt.	20		1szt/250g				
<b>Masło 82% 300g Wymagania klasyfikacyjne:</b> wygląd – kostka starannie uformowana, barwy jednolitej, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita, konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, Zawartość tłuszczu 82% <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> 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				
<b>Masło klarowane 0,5 kg Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafalszowanie, rozwodnienie	szt.	70		1szt/0,5kg				
<b>Masło roślinne 500g Skład:</b> 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				
<b>Mleko 2% 1l UHT Wymagania klasyfikacyjne:</b> jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 3,2 %, <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafalszowanie, rozwodnienie	szt.	650		1szt/1l				

<b>Mleko 200 ml ze słomką różne smaki</b> Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafalszowanie, rozwodnienie	szt.	2240		1szt/200ml				
<b>Mleko 3,2% bez laktozy 1l</b> Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafalszowanie, rozwodnienie	szt.	200		1szt/1l				
<b>Mleko folia 2% 1l</b> 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 <b>Opakowanie</b> : Opakowanie jednostkowe – torby z folii 1 l	szt.	4500		1szt/1l				
<b>Napój sojowy 1l</b> różne smaki Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafalszowanie, rozwodnienie	szt.	80		1szt/1l				
<b>Ser żółty bez laktozy plastry 150g</b>	szt	60		1szt/ 150g				
<b>Ser żółty w bloku typu holenderskiego Gouda, Morski, Edamski</b> 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				
<b>Ser żółty w bloku typu szwajcarskiego: Salami</b> 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				
<b>Serek homogenizowany 135g</b> , 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 <b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> 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 <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	szt.	900		1szt/135g				

<b>Serek homogenizowany waniliowy 200g bez laktozy</b>	szt.	70		1szt/200g				
<b>Serek owocowy 90g</b>	szt.	840		1szt/90g				
<b>Serek twarogowy 150g</b> bez zagęstników, barwników oraz konserwantów. Różne smaki. Typu Almette <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> 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 <b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt.	1000		1szt/250ml				
<b>Śmietana kwaśna 18% 390ml (+/- 10 ml)</b> kwaśna poddana zakwaszeniu kwasami i/lub regulatorami kwasowości w celu obniżenia pH i/lub koagulacji <b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> wygląd – jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, <b>Dopuszczalne tolerancje:</b> dopuszcza się stosowanie kwasów: mlekowego, cytrynowego i/lub regulatorów kwasowości <b>cechy dyskwalifikujące:</b> 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				
<b>Śmietana kwaśna 12% 390ml (+/- 10 ml)</b> kwaśna poddana zakwaszeniu kwasami i/lub regulatorami kwasowości w celu obniżenia pH i/lub koagulacji <b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> wygląd – jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, <b>Dopuszczalne tolerancje:</b> dopuszcza się stosowanie kwasów: mlekowego, cytrynowego i/lub regulatorów kwasowości <b>cechy dyskwalifikujące:</b> 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				
<b>Twarożek ziamisty 150g</b> typu wiejski <b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt.	420		1szt/150g				

Twarożek ziemisty bez laktozy 180g typu wiejski <b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> 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.	280		1szt/180g				
<b>Twaróg półtłusty 1kg Wymagania klasyfikacyjne:</b> struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	kg	50		kg				
<b>Twaróg półtłusty, gat. I</b> krajanka typu „Tornado” lub równoważny. Za produkt równoważny uważamy ser twarogowy o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych, <b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> 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 <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.	kg	50		kg				
Twaróg wiaderko 1kg	szt	50		1szt/1kg				
						Razem:	0	0

RAZEM BRUTTO: .....

słownie wartość brutto: .....

**Oferta będzie rozpatrzona jeżeli będzie obejmowała cały asortyment.**

**Uwaga:**

**Dostawa produktów dobrej jakości i ważnym terminem przydatności.**

1. W przypadku artykułów które zostały opisane przez wskazanie znaków towarowych co jest uzasadnione specyfiką przedmiotu zamówienia (występuje różnorodność artykułów na rynku o bardzo zbliżonych parametrach różniących się jedynie nazwą) Wykonawca może wpisać artykuł równoważny, zgodnie z art.29 ust 3 ustawy.
2. Termin realizacji zamówienia: sukcesywnie od 01.06.2022- 31.12.2022r.
3. Warunki płatności: przelew - zgodnie z wzorem umowy.
4. **Niniejszym oświadczam, że:**

- 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