Załącznik nr 1

Znak sprawy 2233.63.2024.BM

FORMULARZ OFERTY

na wykonanie **sukcesywne dostawy produktów mleczarskich**

nazwa rodzaju zamówienia

I.Nazwa i adres Zamawiającego

Areszt Śledczy w Radomiu ul. Wolanowska 120

Tel. 048 61 31 104, fax 048 330 86 13

NIP 796 10 66 015

II. Opis przedmiotu zamówienia:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| Lp. | **Nazwa artykułu** | **j.m.** | **ilość** | **Cena netto za 1 j.m.****[zł]** | **Stawka VAT****[%]** | **Wartość nettoza 1 j.m.****[zł]** | **Wartość brutto****kol.4 x kol.7****[zł]** |
| 1 | **MLEKO W PROSZKU ODTŁUSZCZONE –** mleko wyprodukowane metodą rozpyłową z mleka pasteryzowanego. Rodzaj mleka – odtłuszczone. **Wymagania klasyfikacyjne:** Wygląd -proszek sypki, jednolity, drobno rozpylony; dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się;Barwa - białokremowa, jednolita;Smak i zapach - typowy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych smaków i zapachów;Zanieczyszczenia mechaniczne – niedopuszczalne;**Cechy dyskwalifikujące**:zanieczyszczenia mechaniczne, oznaki psucia, trwałe zbrylenia, zmiana koloru, obce zapachy i posmaki, uszkodzenia mechaniczne opakowań, ich zanieczyszczenia, brak oznakowania.**Okres przydatności do spożycia** musi wynosić nie mniej niż **4 miesiące** od daty dostawy. **Opakowania jednostkowe** o masie netto do 25 kg (worki), wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. | kg | 400 |  |  |  |  |
| 2 | **ŚMIETANA 18% -**  – produkt mleczny pasteryzowany, sterylizowany, o zawartości tłuszczu 18%;**Wymagania klasyfikacyjne:**Wygląd i smak- płyn jednorodny, barwa jednolita od jasnokremowej do kremowej;Smak i zapach - smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy;Konsystencja - płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawiesista**Cechy dyskwalifikujące:** -niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia, - wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, -opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.**Okres przydatności do spożycia** musi wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy.**Opakowanie jednostkowe** kubek bądź wiaderko o pojemności od 250 g do 400 g, wykonany z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. | l | 600 |  |  |  |  |
| 3 | **SER TOPIONY (KOSTKA) -** produkt powstały z sera podpuszczkowego dojrzewającego jako podstawowego surowca oraz mleka w proszku odtłuszczonego. Produkt o smaku kremowym lub śmietankowym - bez dodatków smakowych .**Wymagania klasyfikacyjne:** Wygląd zewnętrzny - opakowanie bezpośrednie produktu musi być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim; Barwa i konsystencja - jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna Smak i zapach - charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia **Cechy dyskwalifikujące:** -niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia, -wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednolitość, obce posmaki i zapachy, -opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, -zanieczyszczenia mechaniczne, -smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki. **Okres przydatności do spożycia** musi wynosić nie mniej niż **30 dni** od daty dostawy.**Opakowanie jednostkowe** o masie netto 100 g i kształcie zbliżonym do kostki, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. | kg | 300 |  |  |  |  |
| 4 | **TWARÓG PÓŁTŁUSTY** – ser twarogowy niedojrzewający, kostka**Wymagania klasyfikacyjne**:Smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacjiKonsystencja i struktura - jednolita, zwarta, bez grudekBarwa - biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie**Cechy dyskwalifikujące**:niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednolitość, obce posmaki i zapachy, - rozwodnienie, - opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone,**Okres przydatności do spożycia** musi wynosić nie mniej niż 7 **dni** od daty dostawy.**Opakowanie jednostkowe** o masie do 1kg, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. | kg | 2000 |  |  |  |  |
| 5 | **JOGURT NATURALNY** – bez dodatków substancji smakowych, zawartość tłuszczu 1,5 – 2,5%, bez cukru**Wymagania klasyfikacyjne:**Struktura i konsystencja- jednolita, bez grudek, barwa biała, skrzep jednolity, zwartySmak i zapach - czysty, lekko kwaśny**Cechy dyskwalifikujące:**objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, zanieczyszczenia mechaniczne,**Okres przydatności do spożycia** musi wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy.**Opakowanie jednostkowe** od 125 g do 150 g, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Dostarczane partie jogurtu w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury oraz terminu przydatności do spożycia. |  kg | 1200 |  |  |  |  |
| 6 | **JOGURT OWOCOWY** – z dodatkiem substancji smakowych, zawartość tłuszczu 1,5 – 2,5% **Wymagania klasyfikacyjne:**Struktura i konsystencja- kremowa bez grudek, lekko luźna z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji; barwa naturalna charakterystyczna dla użytych owoców;Smak i zapach – czysty, łagodny, słodko – kwaśny, smakowo właściwy dla owoców będących składnikiem jogurtu.**Cechy dyskwalifikujące:** objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, zanieczyszczenia mechaniczne,**Okres przydatności do spożycia** musi wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy.**Opakowanie jednostkowe** od 125 g do 150 g, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Dostarczane partie jogurtu w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury oraz terminu przydatności do spożycia. | kg | 300 |  |  |  |  |
| 7 | **SEREK WIEJSKI (ZIARNISTY)** – ser twarogowy o charakterystycznej ziarnistej konsystencji i lekko słodkim smaku, produkt mleczarski wytwarzany z twarogu, zawartość tłuszczu 1,5 – 3,0%**Wymagania klasyfikacyjne:**Smak i zapach – czysty, łagodny, słodko – kwaśny,**Cechy dyskwalifikujące:**objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, zanieczyszczenia mechaniczne,**Okres przydatności do spożycia** musi wynosić nie mniej niż 7 **dni** od daty dostawy.**Opakowanie jednostkowe** od 125 g do 150 g, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Dostarczane partie serka w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury oraz terminu przydatności do spożycia. | kg | 300 |  |  |  |  |
| 8 | **SEREK HOMOGENIZOWANY** –produkt mleczarski wytwarzany z twarogu, uszlachetniany śmietanką, zaliczany do niedojrzewających serów twarogowo-kwasowych, z dodatkiem substancji smakowych, zawartość tłuszczu 1,5 – 2,5%**Wymagania klasyfikacyjne:**Struktura i konsystencja- kremowa bez grudek, lekko luźna; barwa naturalnaSmak i zapach – czysty, łagodny, słodko – kwaśny,**Cechy dyskwalifikujące:**objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, zanieczyszczenia mechaniczne,**Okres przydatności do spożycia** musi wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy.**Opakowanie jednostkowe** od 125 g do 150 g, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Dostarczane partie serka w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury oraz terminu przydatności do spożycia. | kg | 400 |  |  |  |  |
| 9 | **MAŚLANKA-** produkt uboczny z produkcji masła, szczepiona czystymi kulturami mleczarskimi.**Wymagania klasyfikacyjne:**Wygląd i barwa- Płyn jednolity w całej masie mogą występować grudki masła, smak lekko kwaśny, aromatyczny, orzeźwiający, barwa biała do lekko kremowej, dopuszcza się wydzielenie serwatkiSmak i zapach- smak od lekko kwaśnego do kwaśnego, aromatyczny, orzeźwiający.**Cechy dyskwalifikujące:**objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, zanieczyszczenia mechaniczne,**Okres przydatności do spożycia** musi wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy.**Opakowanie jednostkowe** od 500 g do 1 l, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Dostarczane partie maślanki w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury oraz terminu przydatności do spożycia. | l | 2000 |  |  |  |  |

a) termin wykonania zamówienia od dnia 14.10.2024 roku do dnia 13.10.2025 roku.

b) termin przydatności do spożycia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia

c) warunki płatności: przelew 30 dni

III. Nazwa i adres Wykonawcy:

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………e-mail………………………………..

Tel……………………………………..

NIP…………………………………

1.Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za:

cenę netto……………………………………….zł

podatek VAT……………………………………zł

cenę brutto………………………………………zł

2.Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia oraz warunkami umowy i nie wnoszę do nich zastrzeżeń

3. Załącznikami do niniejszego formularza oferty stanowiącymi integralną część

oferty są:

…………………………………………………….

…………………………………………………….

…………………………………………………….

…………………..dnia………………..                              ………………………………..

                                                                                              pieczęć i podpis osoby uprawnionej