

AT.ZP.271.13.2024.ZCH

ZAMAWIAJĄCY:
Przedszkole Miejskie nr 25
„Kubuś Puchatek”
ul. Powstańców Wielkopolskich 1
76-200 Słupsk

FORMULARZ OFERTOWY - CZĘŚĆ 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 do Przedszkola Miejskiego nr 25 „Kubuś Puchatek” 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 zgodnie ze specyfikacją warunków zamówienia - za cenę:

1. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie ze specyfikacją warunków zamówienia

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Drożdże świeże piekarskie, opakowanie 100g	kg	10				
2	Jogurt naturalny, jogurt kremowy (+-5%) 370-400 g, 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, jęczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	szt	196				
3	Jogurt naturalny gęsty op. 3 kg, Zawartość tłuszczu min. 2%. 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,	op.	70				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.						
4	Jogurt naturalny bez laktozy 180 g, bez laktozy (zawartość laktozy <0,01 g/100 g), wysoka zawartość białka, bez mleka w proszku, tylko składniki pochodzące z m+B25:B61leka i żywe kultury bakterii.	szt.	280				
5	Jogurt owocowy 125 - 150g, bez dodatków zagęstników, sztucznych aromatów i barwników; 30%* mniej cukru, bez GMO - z mleka od krów karmionych paszami bez GMO*; jogurt typu greckiego. 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	szt.	1 750				
6	Jogurt typu greckiego 370 - 400 g, bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna gęsta ciecz, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych. Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjęlczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone. Skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych.	szt.	840				
7	Jogurt typu greckiego op. 5 kg, bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna gęsta ciecz, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych. Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjęlczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone. Skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych.	op.	42				
8	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, zjęlczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość wody, soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, niedopuszczalne do pakowania masła przez Państwowy Zakład Higieny.	szt	1 512				
9	Masło ekstra bez laktozy 82% 200 g, prawdziwe masło produkowane wyłącznie ze śmietanki pasteryzowanej, bez żadnych dodatków: bez konserwantów, barwników i glutenu. Charakteryzujące się doskonałą	szt.	30				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	smarownością, a także jednolitą konsystencją i barwą oraz smakowitością. Zawiera wyłącznie tłuszcz mleczny (min. 82%).						
10	Masło wegańskie w kostce (roślinne) BIO 200 - 225 g , zawartość: oleje wysokiej jakości, bez mleka krowiego, bez oleju palmowego, ekologiczne, stała konsystencja. Zawiera 75% tłuszczu roślinnego więc nadaje się również do pieczenia, smażenia, smarowania pieczywa i do wypieków słodkich.	szt.	25				
11	Margaryna roślinna 200 - 250 g , nadająca się do smażenia i pieczenia o zawartości tłuszczu roślinnego min. 70%, bez konserwantów, z witaminą A i D.	szt.	20				
12	Masło topione (klarowane) 500g , tzw. „płynne złoto” (znane także pod nazwą masło GHEE), produkt, zawierający wyłącznie tłuszcz mleczny, o bursztynowej barwie, przyjemnym, lekko orzechowym aromacie oraz delikatnym smaku.	szt.	42				
13	Maślanka naturalna 1 litr; bez GMO - maślanka spożywcza z mleka od krów karmionych paszami wolnymi od GMO o zawartości tłuszczu max. 1,5 - 2 % tłuszczu, jednolita w całej masie, dopuszcza się lekki podstój serwatki. Barwa biała do lekko kremowej. Smak i zapach lekko kwaśny, aromatyczny, opakowanie butelka/karton ok. 1l.	szt.	75				
14	Kefir naturalny 1 litr, z mleka krowiego, o zawartości min. 1,5 % tłuszczu, z dodatkiem białek mleka - zawartość białka nie mniej niż 3%, i kultur bakteryjnych. Kefir płynny jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla lub bez pęcherzyków, dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki. Barwa biała z odcieniem kremowym. Smak i zapach lekko kwaśny do kwaśnego, charakterystyczny dla kefiru – lekko drożdżowy. Konsystencja jednolita, zawieszista. Opakowanie typu butelka 1 l.	szt.	75				
15	Mleko fermentowane 100g/op., (owocowe, wieloowocowe, naturalne) zawierające kultury bakterii Lactobacillusbulgaricus i Streptococusthermophilus, witaminy B6 i D. Wspomagające układ odpornościowy i bez barwników. Szczep bakterii został wyizolowany z mleka krowiego poddanym procesowi fermentacji. (Typu Actimel, Jogobella lub równoważny - do wyboru przez zamawiającego)	szt.	1 806				
16	Mleko 3,2 % bez laktozy 1litr, Cechy dyskwalifikujące: Obecne smaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie. Opakowanie butelka/karton.	szt.	462				
17	Mleko 2% 1 litr karton UHT, Wymagania klasyfikacyjne: jednnorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 2%. Cechy dyskwalifikujące: obecne posmaki, zapachy zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie.	szt.	6 776				
18	Ser żółty w plastrach 400 g,	szt.	150				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	(różne gatunki - typu: Gouda, Morski, Edamer, Salami, Złoty Mazur, Królewski - do wyboru przez zamawiającego). Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia. O zawartości tłuszczu min. 20%, bez dodatków konserwujących, sztucznych barwników.						
19	Ser żółty w plastrach 1 kg (różne gatunki - typu: Gouda, Edamer, Morski, Salami, Mazur, Królewski - do wyboru przez zamawiającego). Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia. O zawartości tłuszczu min. 20%, bez dodatków konserwujących, sztucznych barwników.	szt.	60				
20	Ser żółty w bloku 2 - 2,5 kg (typu: Gouda, Morski, Złoty Mazur, Salami ...). Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia. O zawartości tłuszczu min. 20%, bez dodatków konserwujących, sztucznych barwników.	kg	81				
21	Ser żółty bez laktozy plastry 150 g, (typu: Gouda), dojrzewający, bez laktozy, bez dodatku substancji konserwujących, sztucznych barwników, o wysokiej zawartości białka i wapnia oraz zawartości tłuszczu min. 20%.	szt.	224				
22	Ser salatkowy op. 3 kg, biały niedojrzewający typu śródziemnomorskiego o charakterystycznym słonym smaku, w kostkach do sałatek w zalewie 3kg/1,8 kg (bez zalewy)	op.	14				
23	Serek twarogowy chudy op. 1 kg, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Opakowanie: wiaderko plastikowe . Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	op.	10				
24	Twaróg do wypieków op. 5 kg HORECA, Uniwersalny serek o kremowej konsystencji o zawartości tłuszczu 5%, do dań na ciepło i na zimno o delikatnym śmietankowym smaku stanowiący doskonałą bazę do ciast i deserów, do past kanapkowych, sosów, zup. Opakowanie: wiaderko plastikowe 5 kg.	op.	10				
25	Serek twarogowy 130-150 g, (różne rodzaje - śmietankowy, jogurtowy, ziołowy, ze szczypiorkiem - do wyboru przez zamawiającego), bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	szt.	260				
26	Serek twarogowy bez laktozy 130-150 g, Serek twarogowy o klasycznym śmietankowym smaku nie zawiera sztucznych barwników i konserwantów oraz bez	szt.	260				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	laktozy (różne rodzaje - śmietankowy, ziołowy - do wyboru przez zamawiającego), bez skrobi modyfikowanej. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.						
27	Serek homogenizowany 150 - 200 g, (różne rodzaje - naturalny, waniliowy, truskawkowy, brzoskwiniowy ... - do wyboru przez zamawiającego). Serek o różnych smakach i o wyjątkowo puszystej, delikatnej konsystencji produkowanych z naturalnych surowców. Zawartość tłuszczu min. 5%.	szt.	420				
28	Serek homogenizowany bez laktozy 150 - 200 g, (różne rodzaje - naturalny, waniliowy - do wyboru przez zamawiającego). Serek o różnych smakach i o wyjątkowo puszystej, delikatnej konsystencji produkowanych z naturalnych surowców. Zawartość tłuszczu min. 5 - 7%.	szt.	420				
29	Twaróg półtłusty w kostce ok. 1 kg, świeży z mleka krowiego, o zawartości min. 4 % tłuszczu. Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita w całej masie, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny. Barwa biała do lekko kremowej. Ser pakowany próżniowo, w kostce, waga ok. 1 kg. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	kg	252				
30	Twaróg półtłusty bez laktozy 230 - 250 g, zawartość tłuszczu min. 4%. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	szt.	30				
31	Ser mozzarella w bloku, opakowanie próżniowe ok. 2 - 2,5 kg. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa – naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny.	kg	110				
32	Ser mozzarella kulka w zalewie 125 g, Mozzarella w lekko słonej zalewie, do sałatek, kanapek, zapiekane oraz pizzy; niskokaloryczna, bez ulepszaczy smaku i konserwantów. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia.	szt.	450				
33	Ser PARMEZAN 100 g/op., Ser twardy półtłusty długodojrzewający, otrzymywany z mleka krowiego, min. 30% tłuszczu w suchej masie. Zapakowany próżniowo.	szt.	50				
34	Ser GRANA PADANO 100g/op.	szt.	50				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	Włoski ser twardy, mocno dojrzewający, otrzymany z surowego mleka krowiego, min. 32% tłuszczu w suchej masie, zapakowany próżniowo.						
35	Ser miękki solankowy, sałatkowo-kanapkowy 270 g, (typu śródziemnomorskiego o charakterystycznym słonym smaku, o zawartości tłuszczu 12%, 16% i 18%), zapakowany.	szt.	126				
36	Serek topiony 90-100 g, Miękki o kremowej konsystencji (śmietankowy, ziołowy, paprykowy, z szynką - do wyboru przez zamawiającego), kształt: błoczek lub kielbaska .	szt.	50				
37	Serek topiony w plastrach 130-146 g, (Gouda, Tostowy, Ementaler, Mazdamer - do wyboru przez zamawiającego).	szt.	100				
38	Ser topiony krążek 180 - 200 g, (śmietankowy, szynka, mix smaków - do wyboru przez zamawiającego)	szt.	50				
39	Serek mascarpone 1 kg, Serek typu włoskiego śmietankowo-kremowy o gęstej, aksamitnej konsystencji i łagodnym, słodkawym smaku. Serek półtłusty, minimum 40% zawartości tłuszczu, bez dodatków konserwujących, tłuszczu roślinnych, sztucznych barwników, waga opakowania 1 kg.	szt.	11				
40	Serek mascarpone 500 g, Serek typu włoskiego śmietankowo-kremowy o gęstej, aksamitnej konsystencji i łagodnym, słodkawym smaku. Serek półtłusty, minimum 40% zawartości tłuszczu, bez dodatków konserwujących, tłuszczu roślinnych, sztucznych barwników, waga opakowania 500 g.	szt.	20				
41	Śmietana kwaśna 12% 400g, śmietana ukwaszona z mleka krowiego, min. zawartość tłuszczu 12%, bez dodatków, bez zagęszczaczy i konserwantów. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna gęsta konsystencja w całej masie bez rozwarstwień, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych. Opakowanie typu pojemnik plastikowy 400 g. Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.	szt.	20				
42	Śmietana kwaśna 18% 400g, śmietana ukwaszona z mleka krowiego, min. zawartość tłuszczu 18%, bez dodatków, bez zagęszczaczy i konserwantów. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna gęsta konsystencja w całej masie bez rozwarstwień, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych. Opakowanie typu pojemnik 400 g. Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.	szt.	120				
43	Śmietana kwaśna 18% 3 kg wiaderko,	op.	16				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	śmietana ukwaszona z mleka krowiego, min. zawartość tłuszczu 18%, bez dodatków, bez zagęszczaczy i konserwantów. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna gęsta konsystencja w całej masie bez rozwarstwień, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych. Opakowanie typu wiaderko 3 kg. Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.						
44	Śmietana UHT 12% 500 ml, 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, jęłczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia. Opakowanie kartonowe 500 ml.	szt.	63				
45	Śmietana UHT 18% 500 ml, 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, jęłczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia. Opakowanie kartonowe 500 ml.	szt.	63				
46	Śmietana UHT 30% 1 litr, 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, jęłczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia. Opakowanie kartonowe 1l.	szt.	28				
47	Śmietana UHT 36% 1 litr, śmietanka o zawartości min. 36% tłuszczu, z mleka krowiego, dopuszcza się w składzie substancję zagęszczającą - stabilizator, w opakowaniach kartonowych 1l. 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, jęłczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia.	szt.	28				
48	Ser tarty Gouda wiórki 2 kg, z mleka najwyższej jakości, delikatny i łagodny smak oraz	szt.	30				

Lp.	Przedmiot zamówienia	Jednostka miary	ilość	Cena jednostkowa netto (w zł)	stawka VAT (%)	Cena jednostkowa brutto (w zł)	Wartość brutto (kol. 4 x kol. 7)
1	2	3	4	5	6	7	8
	elastyczna konsystencja, charakteryzujący się dobrą topliwością i rozciągliwością, nadając się do zapiekania. Ser dojrzewający, półtłusty o zawartości tłuszczu 20%.						
49	Ser tarty Mozzarella wiórki 2 kg, z mleka najwyższej jakości o delikatnym, łagodnym smaku oraz elastycznej konsystencji, charakteryzujący się dobrą topliwością i rozciągliwością, nadający się do zapiekania. Ser dojrzewający, półtłusty o zawartości tłuszczu 20%.	szt.	30				
50	Ser kozi naturalny plastry 100 g, półtwardy ser, w 100% z mleka koziego, charakteryzuje się wyraźnym aromatem oraz aksamitną strukturą, produkt naturalny, bez konserwantów ani innych dodatków.	szt.	40				
51	Serek twarogowy kozi do smarowania 150 g, (naturalny, ze szczypiorkiem - do wyboru przez zamawiającego), 100% mleka koziego, nie zawiera substancji konserwujących	szt.	40				
52	Ser kaszubski, (naturalny, z czarnuszką, czosnkiem niedźwiedzim, z kozieradką i papryką, z pomidorem i szczypiorkiem - do wyboru przez zamawiającego). Ser z mleka krowiego, niepasteryzowany, podpuszczkowy, o jednorodnej strukturze z różnymi dodatkami.	kg	10				
53	Skyr gęsty jogurt typu islandzkiego SBA 0% 500 g, (naturalny, z truskawkami, z brzoskwinia i marakuja - do wyboru przez zamawiającego), wysokobiałkowy, niska zawartość tłuszczu.	szt.	40				
54	Skyr jogurt pitny typu islandzkiego 330 ml, (naturalny, truskawka z kiwi, jagoda, wanilia - do wyboru przez zamawiającego), składniki: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii, bogate w białko, bez GMO - z mleka od krów karmionych paszami bez genetycznie zmodyfikowanych organizmów).	szt.	230				
55	Serek wiejski 3 kg, (typu cottage cheese), naturalny, bez konserwantów i innych dodatków składający się z delikatnych ziaren twarożku zanurzonych w słodkiej śmietance. Opakowanie wiaderko plastikowe 3kg.	op.	85				
Suma (wartość oferty 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 jego 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 wskazanym w ofercie,

- 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.**