Załącznik nr 2

do Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ)

Dnia, 26.01.2026 r.

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY**

Dotyczy: **Zakupu i dostawy artykułów żywnościowych**

**do kuchni przy Zespole Szkolno - Przedszkolnym w Gończycach**

Okres realizacji: **9 lutego 2026 r. – 31 lipca 2026 r.**

**ZADANIE VII - PRODUKTY MLECZARSKIE - 15500000-3**

1. **Nazwa i adres Wykonawcy/imię i nazwisko**:

……………………………………………………………………………………………...…………………………………………………..………………………………………………..………………………………………………………………………………………………………………...

Email:…………………………………………………………………. Tel:…………………………..............……………….

NIP………………………………………………………..………….... REGON……………………………...………………

Do kontaktów z Zamawiającym wyznaczamy:………………………..…………………………………..………………….

Tel……………………………………………………., email…………………………………………………….…………..

1. **Składamy ofertę na:** dostawę żywności w grupie produktowej: produkty mleczarskie, oferuję wykonanie zamówienia, zgodnie z wymogami Zamawiającego, za cenę:

Cena brutto………………………………………………………………………………………

Słownie…………………………………………………………………………………………..

Cena netto……………………………………………………………………………………….

Słownie…………………………………………………………………………………………..

1. **W ramach zamówienia oferuję dostawy niżej wymienionego towaru.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Kod CPV** | **Nazwa produktu/asortymentu**  **Opis przedmiotu zamówienia** | **Jednostka miary** | **Ilość szacunkowa** | **Cena jednostkowa netto w zł** | **Stawka podatku**  **VAT**  **w %** | **Cena jednostkowa brutto**  **w zł** | **Wartość netto**  **w zł** | **Wartość podatku VAT** | **Wartość brutto**  **w zł** |
| 1. | 15551000-5 | **Serek homogenizowany** –  różne smaki:  waniliowy, truskawkowy, czekoladowy, pomarańczowy i malinowy. Kubek 130 g. Skład: mleko, śmietanka, cukier, naturalny aromat waniliowy, bakterie fermentacji mlekowej. Wartość odżywcza w 100 g: tłuszcze 6,0 g w tym kwasy nasycone1,9 g, węglowodany12,8 g w tym cukry 11,6 g, białko 5,3 g,  sól 0,08 g. | szt. | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 2. | 15551310-16 | **Ser biały - mielony tłusty**  **w wiaderku 1 kg**.  Skład: mleko pasteryzowane, bakterie fermentacji mlekowej. Wartość odżywcza w 100 g: tłuszcze 3,5 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,5 g, węglowodany 3,1 g w tym cukry 3,1 g , białko 3,1 g,  sól 0,03 g. | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 3. | 15551310-7 | **Ser żółty zamojski** -zawartość tłuszczu 25%, bez konserwantów blok 2,5 kg ser kl. I ser podpuszczkowy, dojrzewający, składniki: mleko, sól, kultury bakterii, barwnik: annato norbiksyna. Zawartość laktozy <0,01g  w 100 g produktu. Wartość odżywcza produktu w 100 g: Tłuszcz 27 g, węglowodany 2 g w tym cukry 0 g, białko 26 g, sól 1,1 g, wapń 864 mg. | kg | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 4. | 15551310-7 | **Ser żółty - zamojski** **(krojony)** zawartość tłuszczu 25%, bez konserwantów blok 2,5 kg. Ser kl. I ser podpuszczkowy, dojrzewający, składniki: mleko, sól, kultury bakterii, barwnik: annato norbiksyna. Zawartość laktozy <0,01 g  w 100 g produktu. Wartość odżywcza produktu w 100 g: Tłuszcz 27 g, węglowodany 2 g w tym cukry 0 g, białko 26 g, sól 1,1g, wapń 864 mg. | kg | 12 |  |  |  |  |  |  |
| 5. | 15551310-15 | **Śmietana 18% -** bez konserwantów 400g. Skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia modyfikowana, substancja zagęszczająca: mączka chleba świętojańskiego, bakterie fermentacji mlekowej. Wartość odżywcza w 100 g: tłuszcze 18 g , w tym kwasy nasycone 11 g, węglowodany 3,6 g w tym cukry 3,6 g, białko 2,5 g, sól 0,10 g. | szt. | 450 |  |  |  |  |  |  |
| 6. | 15530000-2 | **Masło/Stołowy Garwoliński** w pergaminie 250 g tłuszcz do smarowania pieczywa. Tłuszcze 73 g w tym tłuszcze nasycone 40 g, węglowodany 0,6 g w tym cukry 0,6 g, białko 1,0 g, sól 0,02 g. | szt. | 220 |  |  |  |  |  |  |
| 7. | 15551310-3 | **Mleko**, 2%, Łaciate UHT, karton 1 l.  Skład: mleko pasteryzowane. Wartość odżywcza w 100 g: tłuszcze 2,0 g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,2 g, węglowodany 4,8 g, w tym cukry 4,8 g, białko 3,3 g,  sól 0,10 g. | szt. | 640 |  |  |  |  |  |  |
| 8. | 15551320-4 | **Jogurt owocowy –** 150 g/ 100 g. Składniki: mleko, owoce, mleko zagęszczone odtłuszczone, syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, koncentrat soku  z buraków czerwonych, aromat, żywe kultury bakterii. | szt. | 430 |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| (Miejsce i data) | |  | (Podpis osoby uprawnionej do reprezentowania wykonawcy) | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. Produkty muszą być świeże, I-go gatunku lub w I-ej klasie, najwyższej jakości, dopuszczone do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami,   terminami przydatności do spożycia (dla asortymentów posiadających ograniczony okres użycia), nie będzie on krótszy niż 14 dni licząc od dnia dostawy  do siedziby Zamawiającego, chyba, że przepisy szczególne stanowią inaczej, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania, z czytelnymi etykietami -  w tym szczególnie towar spełniający wymogi Polskiej Normy, wymogi określone w ustawie.  UWAGA:  Zapis o terminie przydatności do spożycia minimum 14 dni od dnia dostawy nie dotyczy produktów, które mają termin przydatności krótszy niż 14 dni  od daty produkcji.  2. Zamówienia mogą być składane codziennie telefonicznie lub elektronicznie (e-mail) w godzinach pracy Zamawiającego, tj. od poniedziałku do piątku  od godziny 07:00 do godziny 15:00. Towar musi zostać dostarczony następnego dnia roboczego w godzinach od 07:00 do 08:00, (bez względu na  asortyment, dostępność, sezonowość itp.) do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i własne ryzyko.  3. Wykonawca zobowiązany jest do rozładunku i wniesienia przedmiotu zamówienia na miejsce wskazane przez Zamawiającego w siedzibie  Zamawiającego, tj. Gończyce 106, 08-460 Sobolew na własne ryzyko i koszt, bez obciążania z tego tytułu Zamawiającego dodatkowymi kosztami.  Przez „wskazane miejsce” rozumie się np. magazyn, kuchnię lub inne pomieszczenie wskazane przez Zamawiającego.  4. Wykonawca musi wykazać dyspozycyjność w każdym dniu roboczym. Zamawiający nie będzie dostosowywał terminów dostawy do możliwości  logistycznych i dyspozycyjnych Wykonawcy.  5. Wszelkie reklamacje dotyczące dostawy Wykonawca zobowiązany jest załatwić w ciągu 2 godzin od zgłoszenia osobie upoważnionej przez  Wykonawcę do kontaktu z Zamawiającym. Zamawiający zgłoszenia reklamacji dokonuje telefonicznie i drogą elektroniczną (e-mail).  Podany czas rozpatrzenia i uznania reklamacji wynika z tego ,iż towar zamawiany, w tym samym dniu, jest przetwarzany na posiłki.  6. W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości czy niedostarczenia towaru, a także nie dokonania  niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy we wskazanym powyżej czasie Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru  w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę zgodnie z zapisami Wzoru Umowy.  7. WSZYSTKIE PRODUKTY MUSZĄ BYĆ NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI zgodnie z opisem w Formularzu asortymentowo – cenowym. **Produkty mleczarskie** – w I-ej klasie lub I-m gatunku, świeże, dobry smak po otwarciu produktów, niezbrylone. | | | | | | | | | |