

Oznaczenie sprawy: ZM.271.2.2022

Wykonawca:

Adres:

Nr tel., fax:

FORMULARZ CENOWY

Dostawa nabiału

kod CPV 15500000-3 Produkty mleczarskie; 15890000-3 Różne produkty spożywcze i produkty suszone

Wymagane jest wypełnienie każdego wiersza, a tym samym zapewnienie dostaw pełnego asortymentu ujętego w danym pakiecie. W przypadku niewypełnienia jednego lub więcej wierszy uznaje się, że Wykonawca zapewnia dostawy tych artykułów w cenie podanej w ofercie dla danego pakietu.

| Lp. | KOD CPV uzupełniający | Nazwa artykułu | Pojemność opakowania | Jedn. miary | Szacunkowa zamówiona ilość w okresie trwania umowy | Cena jedn. brutto w zł. | Łączna cena brutto w zł. (kol.6xkol.7) |
|--|-----------------------|--|----------------------|-------------|--|-------------------------|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Produkty <u>nie mogą</u> być w opakowaniach plastikowych oznakowanych symbolami cyfrowymi: 3; 6; 7 (informacja z jakiego tworzywa opakowania zostały wykonane) | | | | | | | |
| 1 | 1242000-5 | Jajka kurze z wolnego wybiegu L 1 lub 2 ¹ 1. z symbolem "0" - z chowu ekologicznego 2. skorupa: o normalnym kształcie, nieuszkodzona; zapach: swoisty, bez obcego zapachu | - | szt | 1850 | | |
| 2 | 15551310-1 | Jogurt grecki (bez mleka w proszku) ¹ 1. ukwaszony czystymi kulturami bakterii fermentacji mlekowej 2. barwa biała do lekko kremowej, smak i zapach czysty, lekko kwaśny, orzeźwiający, bez obcych smaków i zapachów | 330g | szt | 60 | | |
| 3 | 15551310-1 | Jogurt naturalny 3% (bez mleka w proszku) ¹ 1. ukwaszony czystymi kulturami bakterii fermentacji mlekowej 2. barwa biała do lekko kremowej, smak i zapach czysty, lekko kwaśny, orzeźwiający, bez obcych smaków i zapachów | 400g | szt | 700 | | |
| 4 | 15551310-1 | Jogurt naturalny 2,5% bez laktozy (bez mleka w proszku) ¹ 1. ukwaszony czystymi kulturami bakterii jogurtowych 2. barwa biała do lekko kremowej, smak i zapach czysty, lekko kwaśny, orzeźwiający, bez obcych smaków i zapachów | 200g | szt | 12 | | |
| 5 | 15551310-1 | Jogurt naturalny kokosowy (bez mleka w proszku) ¹ 1. barwa biała, smak lekko kwasny, wyczuwalny sapach kokosu, smak świeży i przyjemny, bez konserwantów i substancji zagęszczających, bez laktozy i nabiału, wolny od soi, bez barwników, glutenu i GMO, zawartość żywych kultu bakterii, bez cukru | 150g | szt | 35 | | |
| 6 | 15551310-1 | Jogurt owocowy kokosowy (bez mleka w proszku) ¹ 1. barwa biała, smak lekko kwasny, wyczuwalny sapach kokosu, smak świeży i przyjemny, bez konserwantów i substancji zagęszczających, bez laktozy i nabiału, wolny od soi, bez barwników, glutenu i GMO, zawartość żywych kultu bakterii, bez cukru | 150g | szt | 70 | | |
| 7 | 15551500-0 | Kefir (bez mleka w proszku) ¹ 1. w składzie mleko nie sterylizowane, żywe kultury bakterii i drożdże kefirowe 2. konsystencja jednolita, zawieszista; barwa biała do lekko kremowej; bez obcych smaków i zapachów | 400g | szt | 20 | | |

| | | | | | | | |
|----|------------|---|---------|-----|------|--|--|
| 8 | 15530000-2 | Margaryna roślinna miękka ¹ 1. z przewagą oleju rzepakowego/lnianego lub słonecznikowego, bez konserwantów, brak substancji zagęszczających, 100 % roślinna, bez sztucznych barwników i aromatów, zawartość kwasów Omega3 i Omega 6, zawartość wit A D | 250g | szt | 30 | | |
| 9 | 15530000-2 | Masło 82% tłuszczu mlecznego ¹ 1. bez dodatku tłuszczu roślinnego 2. barwa jasna, jednolita, konsystencja jednolita, zwareta | 200g | szt | 640 | | |
| 10 | 15511500-8 | Mleko świeże mikrofiltrowane 3,2% - 3,8% ¹ 1. dla mleka o krótkim terminie spożycia - mikrofiltrowane, świeże 2. smak i zapach czysty, charakterystyczny dla mleka, barwa jasna, biała | 1000 ml | szt | 1800 | | |
| 11 | 15511500-8 | Mleko w kartonie 3,2% - 3,8% ¹ 1. dla mleka o krótkim terminie spożycia - mikrofiltrowane, świeże 2. smak i zapach czysty, charakterystyczny dla mleka, barwa jasna, biała | 1000 ml | szt | 510 | | |
| 12 | 15511500-8 | Mleko bez laktozy 3,2% -3,5% ¹ 1. dla mleka o krótkim terminie spożycia - mikrofiltrowane, świeże, w składzie enzym laktaza 2. smak i zapach czysty, charakterystyczny dla mleka, barwa jasna, biała | 1000ml | szt | 12 | | |
| 13 | 15542100-0 | Ser biały kostka półtłusty (zapakowany w pergamin i ew. zabezpieczony folią) ¹ 1. z ukwaszonego mleka krowiego, bez zawartości spulchniaczy, ulepszaczy, barwników, czy konserwantów 2. struktura jednolita, zwareta, barwa biała, jednolita w całej masie | 250g | szt | 130 | | |
| 14 | 15542100-0 | Ser biały półtłusty (zapakowany w pergamin i ew. zabezpieczony folią) ¹ 1. z ukwaszonego mleka krowiego, bez zawartości spulchniaczy, ulepszaczy, barwników, czy konserwantów 2. struktura jednolita, zwareta, barwa biała, jednolita w całej masie | - | kg | 34 | | |
| 15 | 15542200-1 | Ser biały wiaderko (bez dodatku cukru i subst. zagęszczających) ¹ 1. z ukwaszonego mleka krowiego, bez zawartości spulchniaczy, ulepszaczy, barwników, czy konserwantów 2. struktura jednolita, zwareta, barwa biała, jednolita w całej masie | 1000g | szt | 45 | | |
| 16 | 15542200-1 | Ser mozzarella ¹ 1.bez zawartości konserwantów tj. od E-249 do E-252 i substancji zagęszczających, kwasu cytrynowego E-330, skrobii ziemniaczanej 2. konsystencja zwięzła lub smarowna, jednolita, bez ziarnistości; barwa jednolita | 125g | szt | 10 | | |
| 17 | 15544000-3 | Ser żółty krojony typu gouda (bez zawart. subst. konserwujących E249 -E252 oraz barwnika annato) ¹ 1. zawiera wyłącznie mleko, podpuszczkę i kultury bakterii oraz sól; bez dodatku tłuszczów roślinnych 2. miąższ miękki, elastyczny, jednolity w całej masie, zwały; barwa charakterystyczna dla gatunku sera, bez zapleśnienia | 150g | szt | 80 | | |
| 18 | 15544000-3 | Ser żółty krojony typu gouda bez laktozy (bez zawart. subst. konserwujących E249 -E252 oraz barwnika annato) ¹ 1. zawiera wyłącznie mleko, podpuszczkę i kultury bakterii, enzym laktazę oraz sól; bez dodatku tłuszczów roślinnych 2. miąższ miękki, elastyczny, jednolity w całej masie, zwały; barwa charakterystyczna dla gatunku sera, bez zapleśnienia | 150g | szt | 10 | | |
| 19 | 15544000-3 | Ser żółty w kostce typu gouda (bez zawart. subst. konserwujących E249 -E252 oraz barwnika annato) ¹ 1. zawiera wyłącznie mleko, podpuszczkę i kultury bakterii oraz sól; bez dodatku tłuszczów roślinnych 2. miąższ miękki, elastyczny, jednolity w całej masie, zwały; barwa charakterystyczna dla gatunku sera, bez zapleśnienia | - | kg | 26 | | |
| 20 | 15544000-3 | Ser wegański typu gouda (zawartość oleju roślinnego min. 23%) ¹ 1. bez zawartości mleka, substancji konserwujących E249-E 252 oraz barwnika annato 2. miąższ miękki, elastyczny, jednolity w całej masie, zwały; barwa charakterystyczna dla gatunku sera, bez zapleśnienia | 150g | szt | 5 | | |
| 21 | 15542200-1 | Serek homogenizowany naturalny bez zawartości syropu glukozowo-fruktozowego ¹ 1. bez substancji zagęszczających; z zawartością żywych kultur jogurtowych 2. konsystencja jednolita, bez ziarnistości; barwa jednolita; bez oznak zapleśnienia | 500g | szt | 5 | | |
| 22 | 15512200-2 | Śmietana 12% (bez subst. zagęszczających i skrobii modyfikowanej) ¹ 1. z żywymi kulturami bakterii mlekowych 2. płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego nabiału, bez podstoju serwatki; barwa jednolita, jasnokremowa lub kremowa | 250ml | szt | 30 | | |
| 23 | 15512200-2 | Śmietana 12% (bez subst. zagęszczających i skrobii modyfikowanej) ¹ 1. z żywymi kulturami bakterii mlekowych 2. płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego nabiału, bez podstoju serwatki; barwa jednolita, jasnokremowa lub kremowa | 330ml | szt | 25 | | |

| | | | | | | | |
|----|------------|--|-------|-----|----|-------|--|
| 24 | 15512200-2 | Śmietana 18% (bez subst. zagęszczających i skrobii modyfikowanej) ¹ 1. z żywymi kulturami bakterii mlekowych 2. płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego nabiału, bez podstoju serwatki; barwa jednolita, jasnokremowa lub kremowa | 250ml | szt | 55 | | |
| 25 | 15512300-3 | Śmietanka 30% (bez subst. zagęszczających i skrobii modyfikowanej) ¹ 1. z żywymi kulturami bakterii mlekowych 2. płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego nabiału, bez podstoju serwatki; barwa jednolita, jasnokremowa lub kremowa | 250ml | szt | 48 | | |
| | | | | | | razem | |

.....
podpis wykonawcy lub osoby upoważnionej

WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH DOSTARCZANYCH DO ODDZIAŁÓW

¹ Wymagania ogólne
1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
2. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy przygotowywaniu posiłku. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy, a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
3. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania środków spożywczych oraz po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
4. Materiał opakowaniowy i transportowy musi być dopuszczony do kontaktu z żywnością.
5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego, sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego.
Dostarczane jaja, przy każdej dostawie muszą posiadać dokument identyfikacyjny dla jaj konsumpcyjnych spełniających odpowiednie wymogi prawne.