

Oznaczenie sprawy: ZM.271.1.2022

Wykonawca: .....

Adres: .....

Nr tel., fax: .....

FORMULARZ CENOWY  
Pakiet nr 2 - 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 <sup>1</sup> 1. z symbolem "0" - z chowu ekologicznego 2. skorupa: o normalnym kształcie, nieuszkodzona; zapach: swoisty, bez obcego zapachu	-	szt	1750		
2	15551310-1	Jogurt grecki (bez mleka w proszku) <sup>1</sup> 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) <sup>1</sup> 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	680		
4	15551310-1	Jogurt naturalny 2,5% bez laktozy (bez mleka w proszku) <sup>1</sup> 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) <sup>1</sup> 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) <sup>1</sup> 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) <sup>1</sup> 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 <sup>1</sup> 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 <sup>1</sup> 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% <sup>1</sup> 1. dla mleka o krótkim terminie spożycia - mikrofiltrowane, świeże 2. smak i zapach czysty, charakterystyczny dla mleka, barwa jasna, biała	1000 ml	szt	1700		
11	15511500-8	Mleko w kartonie 3,2% - 3,8% <sup>1</sup> 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% <sup>1</sup> 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) <sup>1</sup> 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) <sup>1</sup> 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) <sup>1</sup> 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 <sup>1</sup> 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) <sup>1</sup> 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) <sup>1</sup> 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) <sup>1</sup> 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%) <sup>1</sup> 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 <sup>1</sup> 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) <sup>1</sup> 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) <sup>1</sup> 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) <sup>1</sup> 1. z żywymi kulturami bakterii mlekowych 2. płyn jednorodny, bez kłacezków ściętego nabiału, bez podstoju serwatki; barwa jednolita, jasnokremowa lub kremowa	250ml	szt	55		
25	15512300-3	Śmietanka 30% (bez subst. zagęszczających i skrobii modyfikowanej) <sup>1</sup> 1. z żywymi kulturami bakterii mlekowych 2. płyn jednorodny, bez kłacezków 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

- <sup>1</sup> 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.