

Formularz cenowy

Do zapytania ofertowego znak sprawy: P.341.5.2023 z dnia 22.11.2023 r.
dotyczące postępowania na dostawę nabiału dla Przedszkola Publicznego w Niemcach

Dostawy mogą ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu (podane ilości artykułów są ilościami planowanymi i w zależności od potrzeb mogą ulec zmianie)

Lp.	Nazwa artykułu	Ilość planowana	Jednostka miary	Cena jednostkowa netto	Cena jednostkowa brutto
1.	Deser sojowy waniliowy 125g	230	szt.		
2.	Drożdże świeże, opakowanie 100g	10	szt.		
3.	Jogurt owocowy 150g. (zawierający nie więcej niż 10g. cukru w 100g./ml. i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g./ml. produktu gotowego do spożycia)- – 3 firmy produktów niezawierających składników zabronionych w zbiorowym żywieniu dzieci	7030	szt.		
4.	Jogurt naturalny 1l. grecki (zawierający nie więcej niż 10g. cukru 100g./ml. i nie więcej niż 10g tłuszczu 100g./ml. produktu gotowego do spożycia)	330	szt.		
5.	Jogurt naturalny bez dodatku cukru 150g	405	szt.		
6.	Ser TYPU feta Tłusty 18% półtłusty 270g	60	szt.		
7.	Mleko 200 ml ze słomką. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie	250	szt.		
8.	Mleko 2% 1l butelka Wymagania klasyfikacyjne: jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 2 %, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie	3680	szt.		
9.	Mleko 3,2% bez laktozy 1l Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie	40	szt.		

10.	<p>Masło 82% 200g Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – kostka starannie uformowana, barwy jednolitej, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita, konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, Zawartość tłuszczu 82%</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obce posmaki, zapachy, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, zwiększona zawartość wody, soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania masła przez Państwowy Zakład Higieny</p>	2000	szt.		
11.	<p>Smetana 30% 250ml, bez karagenu. 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</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia</p>	100	szt.		
12.	<p>Śmietana kwaśna 18% 1000ml, bez zagęstników.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych,</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i</p>	70	szt.		
13.	<p>Serek homogenizowany 135g, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	2900	szt.		
14.	<p>Serek homogenizowany waniliowy 200g bez laktozy, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników.</p>	250	szt.		
15.	<p>Ser MOZZARELLA kulka GALBANI 125g (lub równoważny)</p>	66	szt.		
16.	<p>Serek wiejski 150g</p>	270	szt.		
17.	<p>Ser żółty w bloku typu holenderskiego Gouda, Morski, Edamski Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>	20	kg		

18.	Ser żółty w bloku typu szwajcarskiego: Salami Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	20	kg		
19.	Twaróg półtłusty 1kg 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, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	255	kg		

Razem:

Wszystkie produkty służą żywieniu dzieci i muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku o środkach spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach § 2.1 pkt. 2 ppkt. 3 rozporządzenia

* zastosowane w opisie przedmiotu zamówienia znaki towarowe i/lub pochodzenie artykułów spożywczych służą do określenia parametrów technicznych, standardów, właściwości, jakości, przydatności towaru jakimi powinny charakteryzować się wchodzące w zakres zamówienia artykuły spożywcze. Wykonawca składając ofertę może oferować artykuły spożywcze równoważne do wskazanych w zamówieniu towarowych i/lub pochodzenia. Artykuły równoważne muszą cechować się nie gorszymi właściwościami i parametrami niż artykuły opisane przez Zamawiającego. Udowodnienie równoważności oferowanych artykułów spoczywa na Wykonawcy.

data i podpis osoby upoważnionej

ku w sprawie grup
nie muszą spełniać
lżenia.

ślenia parametrów
skład przedmiotu
za pomocą znaków
tykuły spożywcze