

## Formularz cenowy

Do zapytania ofertowego znak sprawy: P.341.5.2024 z dnia 25.11.2024 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	Wartość brutto
1.	<b>Deser sojowy waniliowy 125g</b>	5	szt.			
2.	<b>Drożdże świeże, opakowanie 100g</b>	10	szt.			
3.	<b>Jogurt owocowy 150g.</b> (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	8225	szt.			
4.	<b>Jogurt naturalny 1l. grecki</b> (zawierający nie więcej niż 10g. cukru 100g./ml. i nie więcej niż 10g tłuszczu 100g./ml. produktu gotowego do spożycia)	347	szt.			
5.	<b>Jogurt naturalny bez dodatku cukru 150g</b>	25	szt.			
6.	<b>Ser TYPU feta Tłusty 18% półtłusty 270g</b>	117	szt.			
7.	<b>Mleko 200 ml ze słomką. Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie	250	szt.			

8.	<p><b>Mleko 2% 1l butelka Wymagania klasyfikacyjne:</b> jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 2 %,</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie</p>	3819	szt.			
9.	<p><b>Masło 82% 200g Wymagania klasyfikacyjne:</b> 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><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obce posmaki, zapachy, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjęlczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, zwiększona zawartość wody, soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania masła przez Państwowy Zakład Higieny</p>	1993	szt.			
10.	<p>Smietana 30% 250ml, bez karagenu. <b>wymagania klasyfikacyjne:</b> 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><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>	106	szt.			

11.	<p><b>Smietana kwaśna 18% 1000ml, bez zagęstników.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b>  wygląd – jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych,</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b>  niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapeśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.</p>	5	szt.			
12.	<p><b>Serek homogenizowany 135g, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników.</b></p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b>  obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	250	szt.			
13.	<p><b>Serek homogenizowany waniliowy 200g bez laktozy, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników.</b></p>	250	szt.			
14.	<p><b>Ser MOZZARELLA kulka GALBANI 125g (lub równoważny)</b></p>	60	szt.			
15.	<p><b>Serek wiejski 150g</b></p>	250	szt.			
16.	<p><b>Ser żółty w bloku typu holenderskiego Gouda, Morski, Edamski Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>	28	kg			

17.	<b>Ser żółty w bloku typu szwajcarskiego: Salami Cechy dyskwalifikujące:</b> 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	25	kg			
18.	<b>Twaróg półtłusty 1kg Wymagania klasyfikacyjne:</b> struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	245	kg			
						<b>Razem:</b>

Wszystkie produkty służą żywieniu dzieci i muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać 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 skład przedmiotu zamówienia artykuły spożywcze. Wykonawca składając ofertę może oferować artykuły spożywcze równoważne do wskazanych za pomocą znaków towarowych i/lub pochodzenia. Artykuły równoważne muszą cechować się nie gorszymi właściwościami i parametrami niż artykuły spożywcze opisane przez Zamawiającego. Udowodnienie równoważności oferowanych artykułów spoczywa na Wykonawcy.

\_\_\_\_\_  
data i podpis osoby upoważnionej

