

DOSTAWA MLEKA I PRZETWORÓW MLECZNYCH

L.P.	Nazwa towaru	J.m.	Nazwa producenta UWAGA: W przypadku nie wpisania nazwy producenta, Zamawiający uzna, że oferta jest niezgodna z SIWZ	Szacowana ilość (01.01.2019 r.- 31.03.2019 r.)	Cena jednostkowa netto w złotych	Stawka podatku VAT w %	Wartość netto w złotych	Wartość VAT w złotych	Wartość brutto w złotych
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Mleko o zawartości 2% tłuszczu w folii, o pojemności 10 litra – jednorodna ciecz o barwie białej, z odcieniem jasnokremowym lub białym, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jętczenia, psucia, zaniziona zawartość tłuszczu, rozwodnienie produktu, zanieczyszczenia mechaniczne	l		21230					
2.	Mleko o zawartości tłuszczu 2% w kartonie o pojemności 1 litra - jednorodna ciecz o barwie białej, z odcieniem jasnokremowym lub białym, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jętczenia, psucia, zaniziona zawartość tłuszczu, rozwodnienie produktu, zanieczyszczenia mechaniczne	l.		100					
3.	Ser biały półtłusty klasy I (twaróg półtłusty) – struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, o barwie naturalnej, białej do lekko kremowej, jednolitej w całej masie. Smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny. Formowany w kostkę pakowaną w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej jednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jętczenia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne	kg		990					

<p>4. Ser twardy (żółty), półtłusty klasy I – o kształcie kulistym lub blokowym, skórka gładka, mocna, pokryta parafiną (lub folią) ściśle przylegająca do skórki, mięszc elastyczny, jednolity w całym serze, barwa naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie. Smak i zapach – delikatny, łagodny, aromatyczny. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia</p>	kg	335						
<p>5. Ser topiony-kremowy – opakowanie bezpośrednie powinno być nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek regularny (o kształcie podstawy zbliżonym do trójkąta, kwadratu, prostokąta (wałca), powierzchnia gładka, konsystencja smarowna. Barwa naturalna jednolita w całej masie. Smak i zapach charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia waga od 50 g do 100 g</p>	kg	335						
<p>6. Masło naturalne (extra) o zawartości tłuszczu nie mniej niż 82%, wygląd - w kostkach o pożądanej gramaturze 200 g., kostka starannie uformowana, powierzchnia gładka, sucha, barwa jednolita. Konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna. Smak czysty, lekko kwaśny, mlekowy</p>	kg	1568						
<p>7. Smietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 18 %, opakowanie jednostkowe kubki hermetycznie zamknięte o pojemności 400 ml (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) -jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i obcych zapachów. Niedopuszczalne jest występowanie objawów psucia, fermentacji, jęczenia, zapleśnienia, wystąpienia rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, rozwodnienie, zafalszowanie zawartości tłuszczu, zanieczyszczenia mechaniczne</p>	l	704						

8.	<p>Kefir naturalny o zawartości tłuszczu 1,5 % - 2,5 %. Świeży naturalny kefir, zawierający żywe kultury bakteryjne. Bez konserwantów. Opakowanie w pojemnik z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o pojemności 180 ml – struktura i konsystencja jednolita, kremowa, bez trwałych grudek, lekko luźna, barwa naturalna, biała, jednolita w całej masie. O smaku i zapachu czystym i łagodnym, lekko kwaśnym i mlecznym. Niedopuszczalna jest zawartość obcych posmaków, zapachów, zmiana barwy, jej jednolitość, trwałe rozwarstwienie serwatki, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżanie wartości tłuszczu, zanieczyszczenia mechaniczne</p>	szt.	55							
9.	<p>Jogurt z dodatkami owoców, opakowanie z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o pojemności 150 g – o strukturze i konsystencji jednolitej, kremowej, bez grudek, lekko luźnej, z widocznymi kawałkami owoców użytymi do produkcji. Barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie. Smak i zapach: czysty, łagodny, słodko – kwaśny, smakowo właściwy dla owoców będących składnikami jogurtu. Niedopuszczalne jest aby jogurt zawierał obce smaki, zapachy. Niedopuszczalna jest również zmiana barwy, jednolitość konsystencji, jej rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne</p>	szt.	9960							
10.	<p>Serek homogenizowany (z różnymi dodatkami smakowymi) opakowanie kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o pojemności 150 g – struktura i konsystencja jednolita, zwarta, porowata, bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników. Smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej jednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia</p>	szt.	12508							

11.	<p>Serek twarogowy ziarnisty typu Wiejski, klasy I, opakowania kubek z tworzywa sztucznego o pojemności 150 g – struktura i konsystencja jednolita, porowata, z wyraźnymi kształtymi grudkami, barwa naturalna, biała, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśno – słonawy, wyraźny smak i zapach mleczny. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej jednolitość, zanieczyszczenia mechaniczne</p>	szt.	2050					
12.	<p>Ser topiony plastry opakowanie 130 g. - opakowanie bezpośrednie powinno być nieuszkodzone, powierzchnia gładka. Barwa naturalna jednolita w całej masie. Smak i zapach charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topnienia. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapach, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia. typu Lactima.</p>	szt.	400					
13.	<p>Mleko w proszku pełne klasy I. Wygląd - sypki proszek, jednolity, drobno rozpylony, o barwie białe – kremowej, o zapachu charakterystycznym dla mleka pasteryzowanego, bez obcych zapachów i posmaków. Niedopuszczalne jest występowanie nalotów pleśni, oznak zepsucia, zjęczenia, trwałego zbrylowania, zmiany koloru oraz zanieczyszczeń mechanicznych</p>	kg	6					
14.	<p>Serek do chleba 100 g - śmietankowy, z ziołami, ze szczypiorkiem, z czosnkiem, z ogórkiem i koperkiem, z papryką, z chrzanem. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej jednolitości, rozwarstwienia, objawy pleśnienia, fermentacja, jęczenia, psucia.</p>	szt.	3900					

15	Jogurt naturalny opakowaniach w pojemnikach z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o pojemności 150g (dla diabetyków) – struktura i konsystencja jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna, barwa naturalna, jednolita w całej masie, o smaku i zapachu lekko kwaśnym, łagodnym, czystym. Niedopuszczalne jest obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej jednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne	szt.	5015						
16	Mleko o zawartości 3,2 % tłuszczu w folii, o pojemności 1 litra – jednorodna ciecz barwie białej, z odcieniem jasnokremowym lub białym, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśni, fermentacji, jęczenia, psucia.	l	5						
x	RAZEM	x	x	x	x	x	x	x	x

UWAGA: Wykonawca ma obowiązek wpisać w kolumnie nr 4 nazwą producenta. Zamawiający informuje, że brak wymaganego wpisu skutkować będzie odrzuceniem oferty na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp.

Podana w Kalkulacji cenowej ilość jest ilością maksymalną szacunkową. Zamawiający będzie dokonywał zakupu sukcesywnie wg potrzeb. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia w mniejszej ilości oraz możliwości rezygnacji z niektórych pozycji. Cena podana w Formularzu ofertowym (Załącznik nr 1) oraz w Kalkulacji cenowej (Załącznik nr 2), jest ceną ostateczną, kompletną, zawierającą wszystkie koszty, które ponosi Zamawiający w całym okresie realizacji zamówienia i zostanie wprowadzona do umowy jako obowiązująca strony przez cały okres realizacji zamówienia.

Cena oferty nettozł.

(słownie złotych:)

Wartość podatku VATzł.

(słownie złotych:)

Wartość oferty bruttozł.

(słownie złotych:)

(pieczęć i podpis osób wskazanych w dokumencie uprawniającym do występowania w obrocie prawnym lub posiadających pełnomocnictwo)

