



PRZEDSZKOLE „MIŚ USZATEK” W OSTROROGU
ul. Wroniecka 12
64-560 Ostroróg
tel.: +48 61 29 31 718

Znak sprawy: PRZ.261.1h.2023

*Załącznik nr 6: Formularz ofertowy
Produkty mleczarskie*

SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO – ILOŚCIOWO – WARTOŚCIOWA **Produkty mleczarskie: CPV 15500000-3**

Artykuły spożywcze spełniają wymagania zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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 (Dz.U. 2016 poz.1154).

Uwaga:

Przywołane w Ofercie cenowej nazwy handlowe produktów służą wyłącznie do określenia cech jakościowych, ilościowych i innych przedmiotu zamówienia.

1. Wymagania ogólne:

- Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2. Wymagania organoleptyczne:

- **Zapach:** niedopuszczalny zapach obcy;
- **Wygląd:** wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych.

3. Wymagania chemiczne

- Zawartość zanieczyszczeń w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

4. Wymagania mikrobiologiczne

- Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;
- Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.



PRZEDSZKOLE „MIŚ USZATEK” W OSTROROGU
ul. Wroniecka 12
64-560 Ostroróg
tel.: +48 61 29 31 718

5. Trwałość:

- Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie:

1) Pakowanie

- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.
- Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

2) Znakowanie: Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3) Przechowywanie: Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

L.p.	Nazwa handlowa produktu, rodzaj i wielkość opakowania	Jednostka miary	Szacunkowa ilość zamówienia	Cena Jednostkowa netto za jednostkę miarę	Wartość całkowita netto	VAT (%)	Cena jednostkowa brutto za jednostkę miarę	Wartość całkowita brutto
1	Śmietana 12% 0,25 kartonik Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, aromatyczny. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	szt.	40					
2	Śmietana kremówka 30% opak 05l	szt.	7					



PRZEDSZKOLE „MIŚ USZATEK” W OSTROROGU
ul. Wroniecka 12
64-560 Ostroróg
tel.: +48 61 29 31 718

	Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, aromatyczny. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.							
3	Śmietana zakwaszana 18% 0,4 l bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych. Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie	szt.	75					
4	Jogurt grecki 330g Skład: mleko, białka mleka, żywe, kultury bakterii jogurtowych	szt.	50					
5	Jogurt naturalny 400ml Skład: mleko, białka mleka, żywe, kultury bakterii jogurtowych	szt.	460					
6	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%. Cechy dyskwalifikujące: zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednorodna, rozwarstwienia, obce posmaki, zapachy, krople wody na powierzchni i wewnątrz	szt.	290					



PRZEDSZKOLE „MIŚ USZATEK” W OSTROROGU
ul. Wroniecka 12
64-560 Ostroróg
tel.: +48 61 29 31 718

	bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, zwiększona zawartość wody, soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania masła przez Państwowy Zakład Higieny.						
7	Mleko 3,2% 1 liter Wymagania klasyfikacyjne: jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 3,2 %. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie	szt.	400				
8	Ser topiony bloczek 90g	szt.	55				
9	Ser Favita 18% 270 g	szt.	15				
10	Ser żółty krojony 150g 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.	szt.	20				
11	Ser 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.	kg	7				



PRZEDSZKOLE „MIŚ USZATEK” W OSTROROGU
ul. Wroniecka 12
64-560 Ostroróg
tel.: +48 61 29 31 718

12	Ser smażony 200g	szt.	10					
13	Śmietana 0,5l 12% Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, aromatyczny. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	szt.	60					
14	Ser biały półtłusty 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.	kg	170					
RAZEM		---	---	----		----	----	

....., dn.

.....

Czytelny podpis uprawnionego przedstawiciela
Wykonawcy oraz pieczęć firmowa