***Załącznik nr 1 do SWZ***

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

( Nazwa i adres Wykonawcy)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nabiał i przetwory mleczne** | | | | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
|  |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***L.p.*** | ***Opis przedmiotu zamówienia*** | | | ***Jedn. miary*** | | ***Prognozowana ilość zapotrzeb. jednorazowego*** | | ***Ilość zapotrzeb. półrocznego*** | | ***Nazwa handlowa / Producent*** | | ***Cena jedn. netto*** | | ***Stawka VAT [%]*** | | ***Cena jedn. brutto*** *(7x8)* | | ***Wartość pozycji netto*** *(5x7)* | ***Kwota VAT [zł]*** | ***Wartość pozycji brutto*** *(10+11)* |
| ***1*** | ***2*** | | | ***3*** | | ***4*** | | ***5*** | | ***6*** | | ***7*** | | ***8*** | | ***9*** | | ***10*** | ***11*** | ***12*** |
| ***1.*** | Ser homogenizowany tłusty (op. 100g) | | | kg | | 15 | | 2000 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***2.*** | Serek wiejski grani op. 150-200g | | | kg | | 20 | | 1600 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***3.*** | Serek owocowy (np.brzoskwinia,truskawka,waniliowe, pieczone jabłko,straciatela op. (0,150g), | | | kg | | 20 | | 2500 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***4.*** | Ser twarogowy wędzony | | | kg | | 5 | | 500 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***5.*** | Ser twarogowy półtłusty mielony | | | kg | | 30 | | 3000 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***6.*** | Ser twarogowy półtłusty mielony kostka 200-250g | | | kg | | 15 | | 2500 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***7.*** | Jogurt naturalny op. 200g | | | kg | | 15 | | 2500 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***8.*** | Jogurt owocowy ( truskawka, wiśnia, malina , jagoda) 0,200g | | | kg | | 20 | | 800 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***9.*** | Kefir 1,5% naturalny op. 5 litów | | | litr | | 25 | | 800 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***10..*** | Kefir 1,5% naturalny op. 0,2 litra | | | litr | | 25 | | 1200 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***11.*** | Maślanka naturalna op. 5 litrów | | | litr | | 25 | | 2500 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***12.*** | Ser dojrzewający typu Podlaski, Puławski, Gouda, Edamski, Salami lub równoważny | | | kg | | 20 | | 800 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***13.*** | Ser Tylżycki wędzony typu Zamojski lub równoważny | | | kg | | 10 | | 350 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***14.*** | Ser fromage op. 100g | | | kg | | 10 | | 1600 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***15.*** | Ser typu feta lub równoważny sałatkowo - kanapkowy | | | kg | | 5 | | 350 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***16.*** | Mleko 2% op. folia 5l | | | litr | | 130 | | 45 000 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***17.*** | Śmietanka 18%, wiaderko 5-litrowe | | | litr | | 10 | | 2200 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***18*** | Śmietana 12% ukwaszona, op. 400g | | | kg | | 8 | | 200 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***19.*** | Ser topiony kremowy typu Gouda, Edamski lub równoważny op. 100g | | | kg | | 10 | | 100 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***20.*** | Ser topiony – plasterki, typu Hochland lub równoważny op. 150g | | | kg | | 10 | | 200 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***21.*** | Ser topiony trójkąty, typu Hochland lub równoważny | | | kg | | 5 | | 250 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***22.*** | Masło ekstra 82% tłuszczu, op. 0,25 kg | | | kg | | 50 | | 3500 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
| ***23.*** | Drożdże | | | kg | | 1 | | 50 | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |
|  | | | ***Razem:*** | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |
|  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |  |
| **Wymagania dla przedmiotu zamówienia:** | | | | | | | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  |  |

1. Jakość dostarczanego nabiału nie może budzić zastrzeżeń. Mleko i śmietana muszą być świeże, pasteryzowane o naturalnym smaku i konsystencji, nie mogą posiadać obcego smaku i zapachu. Mleko musi mieć jednolitą barwę, nie może posiadać śladów jełczenia.
2. Maślanka, kefir, jogurt naturalny muszą charakteryzować się jednolitą barwą: od białej do lekko kremowej, jednolitą konsystencją, lekko zawiesistą bez rozwarstwień, czystym smakiem i zapachem, lekko kwaśnym i orzeźwiającym. Masło musi charakteryzować się jednolitą konsystencją, brakiem obcego smaku i zapachu, bez śladów zjełczenia.
3. Sery dojrzewające twarde – dobrze krojące się na maszynie, nie kruszące się, o łagodnym smaku i zapachu. Sery białe o jednolitej kremowej barwie, łagodnym smaku i przyjemnym, świeżym zapachu, bez rozwarstwień, bez oznak zjełczenia i zepsucia, bez obcego smaku i zapachu.
4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania artykułów żywnościowych identycznych z zaproponowanymi w ofercie.
5. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania oferowanych artykułów żywnościowych, za wyjątkiem mleka, do Kuchni szpitalnej w terminie **2 dni** od momentu złożenia zamówienia przez Kierownika Działu Żywienia.
6. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji dostaw oferowanych artykułów (za wyjątkiem mleka) **1 raz** **w tygodniu.**
7. Dostawa **mleka** do Kuchni szpitalnej **codziennie od poniedziałku do soboty do godz. 05:30. W każdą sobotę Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania mleka w ilości podwójnej w stosunku do zapotrzebowania jednorazowego.**

Adres e-mail / fax / nr tel., pod który Zamawiający wyśle zamówienie:………………………………………………………………………………………………………………………….

Osobą reprezentującą Wykonawcę w kontaktach w zakresie realizacji umowy jest:……………………………………………………………………………………………………

*Elektroniczny podpis kwalifikowany lub zaufany lub osobisty*