***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*