Załącznik nr 2 do SWZ

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO – CENOWY**

Część 1 – Nabiał 1

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostka  miary | Ilość | Cena  jednostkowa  netto  [PLN] | Wartość netto  [PLN] | VAT  [%] | Wartość brutto  [PLN] |
| 1. | Mleko 2% tłuszczu luz worek 5 l | l | 45000 |  |  |  |  |
| 2. | Mleko 2% tłuszczu karton 0,5 l | l | 500 |  |  |  |  |
| 3. | Mleko 2% tłuszczu karton 1 l | l | 20 |  |  |  |  |
| 4. | Mleko 1,5% tłuszczu bez laktozy karton 1 l | l | 300 |  |  |  |  |
| 5. | Śmietanka 18% słodka luz worek 3-5 l | l | 2500 |  |  |  |  |
| 6. | Śmietana 18% ukwaszona kubek/wiaderko 0,4-1 kg | kg | 1500 |  |  |  |  |
| 7 | Śmietanka jednorazowa pakowana po 10 szt. | op. | 20 |  |  |  |  |
| 8. | Twaróg półtłusty kostka 500-1000 g vacum | kg | 5500 |  |  |  |  |
| 9. | Twaróg chudy kostka 500-1000 g vacum | kg | 50 |  |  |  |  |
| 10. | Twaróg półtłusty bez laktozy kostka 250g vacum | kg | 100 |  |  |  |  |
| **Razem** | | | | |  |  |  |

**Opis wymaganego produktu:**

1. Mleko 2% tł. pakowane w 5 litrowe worki foliowe świeże, słodkie o naturalnym zapachu, barwa biała, trwałość min 3 dni
2. Mleko 2% tł. pakowane w 0,5 litrowy karton laminowany, świeże, słodkie o naturalnym zapachu, barwa biała. Mleko o długiej przydatności do spożycia.
3. Mleko 2 % tł:,1,5 % tł bez laktozy, karton laminowany, słodkie o naturalnym zapachu, barwa biała. Mleko o długiej przydatności do spożycia.
4. Śmietanka 18% tł., opakowanie foliowe, słodka, smak i zapach świeży, charakterystyczny dla wyrobu, bez grudek
5. Śmietana 18% tł., opakowanie kubek/wiaderko, wyprodukowana poprzez ukwaszenie śmietanki przez bakterie kwasu mlekowego lub po dodaniu soku z cytryny, gęsta, homogenizowana, o jednolitej konsystencji
6. Śmietana jednorazowa słodka, porcjowana, w opakowaniu po 10 szt.,
7. Twaróg półtłusty-zawartość tł. 4%, barwa biała, zapach świeży, lekko kwaskowaty smak, konsystencja zwarta, pakowany w folie, vacum
8. Twaróg półtłusty **bez laktozy**-zawartość tł. 4%, barwa biała, zapach świeży, lekko kwaskowaty smak, konsystencja zwarta, pakowany w folie, vacum
9. Twaróg chudy-zawartość tłuszczu 1%, barwa biała, zapach świeży, lekko kwaskowaty smak, konsystencja zwarta, pakowany w folie, vacum

Cechy dyskwalifikujące:

- zapach świadczący o rozpoczętym procesie jełczenia tłuszczu

- bardzo kwaśny, sfermentowany i zepsuty twaróg

- uszkodzone lub zabrudzone opakowanie

……………………………………….

należy podpisać  
kwalifikowanym podpisem elektronicznym

lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym

Załącznik nr 2 do SWZ

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY**

Część 2 - Nabiał 2

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostka  miary | Ilość | Cena  jednostkowa  netto  [PLN] | Wartość netto  [PLN] | VAT  [%] | Wartość brutto  [PLN] |
| 1. | Jogurt owocowy 125-150 g | kg. | 3500 |  |  |  |  |
| 2. | Jogurt naturalny 150-180 g | kg. | 5000 |  |  |  |  |
| 3. | Jogurt pitny 170-270 ml | l. | 1500 |  |  |  |  |
| 4. | Jogurt grecki 140-200 g | kg. | 2000 |  |  |  |  |
| 5. | Kefir kubek 400 g | szt. | 2000 |  |  |  |  |
| 6. | Ser homogenizowany smakowy 130-150 g | kg. | 1500 |  |  |  |  |
| 7. | Ser homogenizowany naturalny 130-150 g | kg. | 3000 |  |  |  |  |
| 8. | Serek wiejski(ziarnisty) 150-200 g | kg. | 2500 |  |  |  |  |
| 11. | Jogurt naturalny bez laktozy 150-200 g | kg. | 250 |  |  |  |  |
| **Razem** | | | | |  |  |  |

**Opis wymaganego towaru:**

1. Jogurt naturalny i owocowy- kubek PCV 125-180g, zwartość tł. 2% do 3%, skrzep jednolity, zwarty. Barwa odpowiednia od zastosowanego dodatku. Smak

i zapach orzeźwiający, lekko kwaśny.

1. Jogurt pitny z dodatkiem owoców, ze składników pochodzenia mlecznego i żywych kultur bakterii jogurtowych. Bez sztucznych aromatów, barwników, substancji zagęszczających. Jogurt pitny powinien charakteryzować się niską lepkością. Zawartość tłuszczu do 2 g, zawartość białka 1,5-3 g (w 100 g produktu)
2. Jogurt grecki powinien mieć lekko kwaskowaty posmak, biały kolor i kremową, gęstą konsystencję. Otrzymywany jest w wyniku fermentacji mleka i zawierać bakterie ( Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus). Zawartość tłuszczu od 6-10g, zawartość białka od 3-6 g (w 100 g produktu)
3. Kefir naturalny -opakowanie jednostkowe 400g, zawartość tł. 1,5% do 2%. Smak i zapach orzeźwiający, lekko kwaśny, charakterystyczny dla asortymentu.
4. Ser homogenizowany naturalny i owocowy- kubek PCV 130-150g, zwartość tł 4% do 7%, skrzep jednolity, zwarty. Barwa odpowiednia od zastosowanego dodatku. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu, konsystencja kremowa.
5. Serek wiejski: ziarnisty twarożek niedojrzewający w delikatnej, pasteryzowanej śmietance, gotowy do spożycia bezpośrednio po otwarciu pojemnika.

O naturalnym smaku i zapachu, bez dodatku konserwantów, sztucznych aromatów i barwników. Zawartość tłuszczu od 3-5 g, zawartość białka od 10-12 g (w 100 g produktu)

1. Jogurt naturalny **bez laktozy**: Opakowanie kubek PCV 150-200 g skrzep jednolity, zwarty. Barwa biała. Smak i zapach orzeźwiający, lekko kwaśny. Zawartość tłuszczu do 2,5-3 g, zawartość białka 4-5 g (w 100 g produktu)

……………………………………….

należy podpisać  
kwalifikowanym podpisem elektronicznym

lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym

Załącznik nr 2 do SWZ

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY**

Część 3 - Nabiał 3

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostka  miary | Ilość | Cena  jednostkowa  netto  [PLN] | Wartość netto  [PLN] | VAT  [%] | Wartość brutto  [PLN] |
| 1. | Masło extra 82% tł. kostka 200 g | kg. | 5000 |  |  |  |  |
| 2. | Ser twardy typ holenderski (nie wyrób sero podobny) | kg. | 3200 |  |  |  |  |
| 3. | Ser topiony pełnotłusty kostka 100 g (nie wyrób seropodobny) | kg. | 2600 |  |  |  |  |
| 4. | Mleko w proszku pełne luz worek 20-25 kg | kg. | 1500 |  |  |  |  |
| 5. | Ser twardy bez laktozy plasterkowany op. 130-150 g | kg. | 30 |  |  |  |  |
| 6. | Ser kanapkowo-sałatkowy typu Feta  250-300 g | kg. | 30 |  |  |  |  |
| 7. | Ser typu pleśniowy op. 150-200 g | kg. | 15 |  |  |  |  |
| **Razem** | | | | |  |  |  |

**Opis wymaganego towaru:**

1. Masło- zawartość tł. minimum 82%, barwa jednolita, żółta, konsystencja zwarta, smarowna, smak i zapach świeży, bez oznak zjełczenia, opakowanie jednostkowe 200 g kostka
2. Ser twardy- barwa żółta, kremowa, konsystencja stała, twarda, umożliwiająca łatwe krojenie, zapach świeży, zawartość tłuszczu nie mniej niż 27%
3. Ser topiony-opakowanie jednostkowe 100g kostka, wyprodukowany przy użyciu topników z serów naturalnych, bez dodatków smakowych, konsystencja smarowna, barwa jednolita
4. Mleko w proszku- zawartość tł. minimum 26 %, opakowanie worek luz, konsystencja sypka, bez grudek, zapach swoisty
5. Ser bez laktozy- ser krojony w plastry, bez laktozy w składzie, barwa żółta, konsystencja stała.
6. Ser kanapkowy typu Feta- opakowanie jednostkowe -250-300 g, zawartość tłuszczu min. 12 %, barwa biała, zapach i konsystencja charakterystyczna dla wyrobu
7. Ser typu pleśniowy- klasa I, pełnotłusty, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50% masy, konsystencja ścisła, smak i zapach naturalny, właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe o wadze netto 120-200 g, termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy

……………………………………….

należy podpisać  
kwalifikowanym podpisem elektronicznym

lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym

Załącznik nr 2 do SWZ

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY**

Część 4 - Tłuszcze

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostka  miary | Ilość | Cena  jednostkowa  netto  [PLN] | Wartość netto  [PLN] | VAT  [%] | Wartość brutto  [PLN] |
| 1. | Tłuszcz roślinny do smarowania pieczywa, kostka 200-250 g o zawartości tłuszczu minimum 50% | kg | 3000 |  |  |  |  |
| 2. | Margaryna kostka 250 g zawartości tłuszczu minimum 60% | kg | 4500 |  |  |  |  |
| 3. | Olej rzepakowy butelka 1-2 l | l | 1000 |  |  |  |  |
| **Razem** | | | | |  |  |  |

**Opis wymaganego towaru:**

1. Tłuszcz roślinny do smarowania pieczywa kostka 200-250g, zawartość tłuszczu min 50%, barwa jednolita, żółta, konsystencja zwarta, smarowna, bez oznak zjełczenia
2. Margaryna- kostka 250 g, zawartość tłuszczu min 60%, barwa jednolita, żółta, konsystencja zwarta, smarowna, bez oznak zjełczenia
3. Olej rzepakowy- butelka 1-2 l pojemności, olej roślinny z pierwszego tłoczenia, do spożywania na ciepło i na zimno. Barwa żółta, konsystencja płynna, smak świeży, charakterystyczny dla produktu.

……………………………………….

należy podpisać  
kwalifikowanym podpisem elektronicznym

lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym