Załącznik nr 2 do SWZ

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO – CENOWY**

 Część 1 – Nabiał 1

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostkamiary | Ilość | Cenajednostkowanetto[PLN] | Wartość netto[PLN] | VAT[%] | Wartość brutto[PLN] |
| 1. | Mleko 2% tłuszczu luz worek 5 l | l | 46000 |  |  |  |  |
| 2. | Mleko 2% tłuszczu woreczek/karton 0,5 l | l | 5000 |  |  |  |  |
| 3. | Śmietanka 18% słodka luz worek 5 l | l | 4200 |  |  |  |  |
| 4. | Twaróg półtłusty kostka 500-1000 g vacum | kg | 4000 |  |  |  |  |
| 5. | Twaróg chudy kostka 500-1000 g vacum | kg | 220 |  |  |  |  |
| 6. | Mleko 0,5% tłuszczu karton 1 l | l | 100 |  |  |  |  |
| 7. | Mleko 3,2% tłuszczu karton 1 l | l | 20 |  |  |  |  |
| 8. | Śmietanka jednorazowa pakowana po10 szt. | op. | 20 |  |  |  |  |
| 9. | Mleko bez laktozy karton 1 l | l | 250 |  |  |  |  |
| **Razem** |  |  |  |

**Opis wymaganego produktu:**

1. Mleko 2% tł. pakowane w 5 litrowe worki foliowe świeże, słodkie o naturalnym zapachu, barwa biała
2. Mleko 2% tł. pakowne w 0,5 litrowe worki foliowe lub karton laminowany, świeże, słodkie o naturalnym zapachu, barwa biała
3. Mleko 0,5 % tł: 3,2 % tł:, bez laktozy, mleko roślinne karton laminowany, słodkie o naturalnym zapachu, barwa biała
4. Śmietanka 18% tł., opakowanie foliowe lub karton laminowany, słodka, smak i zapach świeży, charakterystyczny dla wyrobu
5. Twaróg półtłusty-zawartość tł. 4%, barwa biała, zapach świeży, lekko kwaskowaty smak, konsystencja zwarta, pakowane w folie, vacum
6. Twaróg chudy-zawartość tłuszczu 1%, barwa biała, zapach świeży, lekko kwaskowaty smak,, konsystencja zwarta, pakowany w folie, vacum
7. Śmietana jednorazowa słodka, porcjowana, w opakowaniu po 10 szt,
8. Mleko bez laktozy, min 1,5% tłuszczu, karton laminowany ,słodkie o naturalnym zapachu, barwa biała

 Cechy dyskwalifikujące:

- zapach świadczący o rozpoczętym procesie jełczenia tłuszczu

- bardzo kwaśny, sfermentowany i zepsuty twaróg

- uszkodzone lub zabrudzone opakowanie

 ……………………………………….

 *Kwalifikowany podpis elektroniczny*

*osoby/osób uprawnionych do wystapienia w imieniu wykonawcy*

Załącznik nr 2 do SWZ

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY**

Część 2 - Nabiał 2

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostkamiary | Ilość | Cenajednostkowanetto[PLN] | Wartość netto[PLN] | VAT[%] | Wartość brutto[PLN] |
| 1. | Jogurt owocowy 125g-150 g | szt. | 30000 |  |  |  |  |
| 2. | Jogurt naturalny 150g-175 g | szt. | 11000 |  |  |  |  |
| 3. | Kefir kubek 400 g | szt. | 2300 |  |  |  |  |
| 4. | Ser homogenizowany smakowy 150 g | szt. | 24000 |  |  |  |  |
| 5. | Ser homogenizowany naturalny 150 g | szt. | 7000 |  |  |  |  |
| 6. | Maślanka 1 l | szt. | 10 |  |  |  |  |
| 7. | Jogurt 0% tł. naturalny 150-180 g | szt. | 350 |  |  |  |  |
| **Razem** |  |  |  |

**Opis wymaganego towaru:**

1. Jogurt naturalny i owocowy- kubek PCV 125-175g, zwartość tł. 2% do 3%, skrzep jednolity, zwarty. Barwa odpowiednia od zastosowanego dodatku. Smak

 i zapach orzeźwiający, lekko kwaśny.

1. Ser homogenizowany naturalny i owocowy- kubek PCV 150g, zwartość tł 4% do 7%, skrzep jednolity, zwarty. Barwa odpowiednia od zastosowanego dodatku. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu, konsystencja kremowa.
2. Kefir naturalny -opakowanie jednostkowe 400g, zawartość tł. 1,5% do 2%. Smak i zapach orzeźwiający, lekko kwaśny, charakterystyczny dla asortymentu.
3. Maślanka-opakowanie jednostkowe 1 l, zawartość tł. 1%, smak i zapach orzeźwiający, lekko kwaśny, charakterystyczny dla wyrobu
4. Jogurt naturalny 0% tł.- kubek PCV 150-180g, zwartość tł. 0%, skrzep jednolity, zwarty. Barwa odpowiednia od zastosowanego dodatku. Smak i zapach orzeźwiający, lekko kwaśny.

……………………………………….

 *Kwalifikowany podpis elektroniczny*

*osoby/osób uprawnionych do wystapienia w imieniu wykonawcy*

Załącznik nr 2 do SWZ

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY**

Część 3 - Nabiał 3

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostkamiary | Ilość | Cenajednostkowanetto[PLN] | Wartość netto[PLN] | VAT[%] | Wartość brutto[PLN] |
| 1. | Masło extra 82% tł. kostka 200 g  | kg | 4300 |  |  |  |  |
| 2. | Ser twardy typ holenderski (nie wyrób sero podobny) | kg | 2200 |  |  |  |  |
| 3. | Ser topiony pełnotłusty kostka 100 g (nie wyrób seropodobny) | kg | 2200 |  |  |  |  |
| 4. | Mleko w proszku pełne luz worek 20-25 kg | kg | 1000 |  |  |  |  |
| 5. | Ser twardy bez laktozy plasterkowanyop. -130-150 g | op. | 60 |  |  |  |  |
| 6. | Serek typu fromage, kostka 70-100g |  kg | 400 |  |  |  |  |
| 7. | Ser kanapkowo-sałatkowy typu Feta 250-300g |  kg | 10 |  |  |  |  |
| **Razem** |  |  |  |

 **Opis wymaganego towaru:**

1. Masło- zawartość tł. minimum 82%, barwa jednolita, konsystencja zwarta, smarowna, smak i zapach świeży, bez oznak zjełczenia, opakowanie jednostkowe 200g kostka
2. Ser topiony-opakowanie jednostkowe 100g kostka, wyprodukowany przy użyciu topników z serów naturalnych, bez dodatków smakowych, konsystencja smarowna, barwa jednolita
3. Ser żółty- barwa żółta, kremowa, konsystencja stała, twarda, umożliwiająca łatwe krojenie, zapach świeży
4. Mleko w proszku- zawartość tł. minimum 26 %, opakowanie worek luz, konsystencja sypka, bez grudek, zapach swoisty
5. Ser typu fromage- opakowanie jednostkowe 70-100g, zawartość tłuszczu ok. 30 %, barwa biała, zapach i konsystencja charakterystyczna dla wyrobu
6. Ser bez laktozy- ser krojony w plastry, bez laktozy w składzie, barwa żółta, konsystencja stała
7. Ser kanapkowy typu Feta- opakowanie jednostkowe -250-300g, zawartość tłuszczu min. 12 %, barwa biała, zapach i konsystencja charakterystyczna dla wyrobu

 ……………………………………….

 *Kwalifikowany podpis elektroniczny*

*osoby/osób uprawnionych do wystapienia w imieniu wykonawcy*

Załącznik nr 2 do SWZ

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO – CENOWY**

**PO ZMIANIE**

Część 4 - Tłuszcze

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Jednostkamiary | Ilość | Cenajednostkowanetto[PLN] | Wartość netto[PLN] | VAT[%] | Wartość brutto[PLN] |
| 1. | Tłuszcz roślinny do smarowania pieczywa, kubek 500 g o zawartości tłuszczu minimum 50% | kg | 2600 |  |  |  |  |
| 2. | Tłuszcz roślinny do smarowania pieczywa, kostka 250 g o zawartości tłuszczu minimum 50% | kg | 1000 |  |  |  |  |
| 3. | Margaryna kostka 250 g zawartości tłuszczu minimum 60% | kg | 4000 |  |  |  |  |
| 4. | Olej rzepakowy butelka 1 l | l | 600 |  |  |  |  |
| 5. | Frytura do smażenia (blok 5-10 kg) | kg | 80 |  |  |  |  |
| **Razem** |  |  |  |

 **Opis wymaganego towaru:**

1. Tłuszcz roślinny do smarowania pieczywa- kubek 500 g i kostka 250g, zawartość tłuszczu min 50%, barwa jednolita, żółta, konsystencja zwarta, smarowna, bez oznak zjełczenia
2. Margaryna- kostka 250g, zwartość tłuszczu , zawartość tłuszczu min 60%, barwa jednolita, żółta, konsystencja zwarta, smarowna, bez oznak zjełczenia
3. Olej rzepakowy- butelka 1-2 l pojemności, barwa żółta, konsystencja płynna, smak świeży, charakterystyczny dla produktu
4. Frytura-tłuszcz jadalny o dużej odporności na wysokie temperatury smażenia (180-200 stopni C), barwa biało-kremowa, konsystencja twarda, zwarta, w blokach

5-10 kg, bez oznak zjełczenia

……………………………………….

 *Kwalifikowany podpis elektroniczny*

*osoby/osób uprawnionych do wystapienia w imieniu wykonawcy*