Dostawa towaru do magazynu żywnościowego mieszczącego się w siedzibie Zamawiającego **w poniedziałki i czwartki w godzinach 6.00 – 12.00**

**Towar musi być świeży, posiadać minimalny termin przydatności 2/3 terminu do spożycia, umieszczonego na oryginalnych opakowaniach producenta.** Cechy dyskwalifikujące dostarczane produkty to: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły; zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne; objawy pleśnienia, psucia; uszkodzenia mechaniczne, zdeformowanie, zgniecenie, porozrywanie, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań.

| **LP.** | **produkt** | **właściwości produktu**  **(cechy)** | **Zapotrzebowanie** | | **Nazwa handlowa oferowanego produktu**  **(producent, model)** | **Cena jednostkowa netto** | **Cena jednostkowa brutto** | **WARTOŚĆ NETTO** | **Stawka VAT** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **miara** | **zam. ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** |
| **1** | Jogurt naturalny o gramaturze 1000g (bez cukru) | mleko pasteryzowane, śmietanka pasteryzowana, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych | Szt. | 350 |  |  |  |  |  |  |
| **2** | Jogurt naturalny bez laktozy, opakowanie kubek 200g | mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii | Szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| **3** | Ser Mascarpone śmietanowo – kremowy typu włoskiego 2000g | śmietana pasteryzowana z mleka, regulator kwasowości: kwas cytrynowy | Szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| **4** | Serek o smaku waniliowym z pokruszoną laską wanilii 1000g | Mleko, śmietana, cukier, skrobia kukurydziana, aromaty, pokruszona laska wanilii (0,02%), barwniki: karoteny (E160), oraz kultury bakterii | Szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| **5** | Serek waniliowy Darek 150g | Serek twarogowy, cukier, koncentrat z marchwi, śmietanka, krokosza barwiarskiego, naturalny aromat waniliowy | Szt. | 2000 |  |  |  |  |  |  |
| **6** | Jogurt naturalny typu greckiego kubek 440g  (bez cukru) | mleko, śmietanka, żywe kultury bakterii jogurtowych | Szt. | 75 |  |  |  |  |  |  |
| **7** | Masło ekstra, zawartość tłuszczu  82 %,  o gramaturze 200g | śmietanka pasteryzowana | Szt. | 3900 |  |  |  |  |  |  |
| **8** | Mleko 2 %, świeże butelka o pojemności 1l | Termin przydatności do spożycia 14 dni od dnia dostawy | Szt. | 11000 |  |  |  |  |  |  |
| **9** | Mleko 3,2% bez laktozy, karton o pojemności 1l | mleko bez laktozy UHT 3,2% | Szt. | 75 |  |  |  |  |  |  |
| **10** | Mleko 2%, karton o pojemności 1l | Mleko, UHT 2% | Szt. | 75 |  |  |  |  |  |  |
| **11** | Twaróg półtłusty pergamin klinek, folia trójpak ok.1,5 kg | Mleko, kultury bakterii mlekowych | kg | 300 |  |  |  |  |  |  |
| **12** | Twaróg półtłusty bez laktozy, opakowanie wielokrotnego zamykania 250g | Mleko, kultury bakterii mlekowych | Szt. | 30 |  |  |  |  |  |  |
| **13** | Twaróg śmietankowy ok. 300g | Mleko, kultury bakterii mlekowych | kg | 160 |  |  |  |  |  |  |
| **14** | Twaróg naturalny wiaderko op. 1000g | Mleko, kultury bakterii mlekowych | Szt. | 120 |  |  |  |  |  |  |
| **15** | Śmietana 12% opakowanie 400ml | Śmietana pasteryzowana ukwaszona czystymi kulturami bakterii mlekowych, zapach i barwa charakterystyczne dla gatunku, | Szt. | 800 |  |  |  |  |  |  |
| **16** | Śmietana do deserów 36% opakowanie 200g | Śmietanka pasteryzowana, skrobia modyfikowana kukurydziana, substancja zagęszczająca: pektyny, kultury bakterii mlekowych  , zapach i barwa charakterystyczne dla gatunku, | Szt. | 30 |  |  |  |  |  |  |
| **17** | Śmietana tortowa UHT 36% opakowanie 500g | śmietanka, stabilizator – karagen | Szt. | 60 |  |  |  |  |  |  |
| **18** | Ser żółty Gouda blok ok.3000g | mleko krowie, kultury bakterii, sól, podpuszczka, barwnik: karoteny  Bez dodatku E252, mleka w proszku oraz skrobi | kg | 90 |  |  |  |  |  |  |
| **19** | Ser żółty Edamski blok ok. 3000g | mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka naturalna, kultury bakterii fermentacji mlekowej, substancja stabilizująca: chlorek wapnia. Zawiera 26% tłuszczu, zapach i barwa charakterystyczne dla gatunku | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| **20** | Ser Gouda bez laktozy plastry opakowanie 300g | Skład**:** mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii, podpuszczka mikrobiologiczna, substancja konserwująca: azotan potasu, barwnik: annato | Szt. | 30 |  |  |  |  |  |  |
| **21** | Masło ekstra 82%  bez laktozy opakowanie kubek 125g | Śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii fermentacji mlekowej | Szt. | 40 |  |  |  |  |  |  |
| **22** | Ser żółty śmietankowy blok ok. 3000g | mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka naturalna, kultury bakterii fermentacji mlekowej, substancja stabilizująca: chlorek wapnia. Zawiera 26% tłuszczu | kg | 40 |  |  |  |  |  |  |
| **23** | Serek twarogowy o gramaturze 150g puszysty naturalny | Serek śmietankowy, białka mleka, sól, zapach i barwa charakterystyczne dla gatunku, | Szt. | 300 |  |  |  |  |  |  |
| **24** | Serek twarogowy o gramaturze 150g puszysty, ze szczypiorkiem, z pomidorami | Serek śmietankowy, białka mleka, sól, zapach i barwa charakterystyczne dla gatunku, | Szt. | 75 |  |  |  |  |  |  |
| **25** | Serek twarogowy o gramaturze 140g puszysty śmietankowy | Ser twarogowy, sól, zapach i barwa charakterystyczne dla gatunku, | Szt. | 300 |  |  |  |  |  |  |
| **26** | Napój sojowy, gramatura 1l | woda, obłuszczone ziarno soi (6%), cukier, regulator kwasowości, sól morska, aromat | Szt. | 180 |  |  |  |  |  |  |
| **27** | Margaryna do smarowania pieczywa o gramaturze 250g | woda, oleje i tłuszcze roślinne, sól (0,8%), emulgatory (polirycynooleinian poliglicerolu, mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, przeciwutleniacz (sól wapniowo-disodowa EDTA), barwnik (beta-karoten), witaminy A i D3 | Szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| **28** | Jaja kurze chowu klatkowego | Rozmiar L, klasa A | Szt. | 12000 |  |  |  |  |  |  |
| **29** | Jaja kurze chowu klatkowego | Rozmiar L, klasa A  (pakowane po 10 szt.) | Szt. | 200 |  |  |  |  |  |  |
| **Wartość brutto za realizację dostawy stanowiącej cześć nr 5 zamówienia (suma wierszy w kolumnie 11)** | | | | | | | | | |  |

**Cena oferty brutto**: zł.

słownie:

w tym cena oferty netto: zł.

słownie:

......................................................................................

Podpis Wykonawcy lub osoby uprawnionej do reprezentacji Wykonawcy