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** | Jaja kurze chowu klatkowego | Rozmiar L, klasa A  | Szt.  | 10000 |  |  |  |  |  |  |
| **2** | Jaja kurze chowu klatkowego | Rozmiar L, klasa A (pakowane po 10 szt.) | Szt. | 500 |  |  |  |  |  |  |
| **3** | Jogurt naturalny nadbużański 1000g gęsty i aksamitny  | mleko pasteryzowane, śmietanka pasteryzowana, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych, zawartość tłuszczu 9% | Szt. | 750 |  |  |  |  |  |  |
| **4** | Jogurt naturalny bez laktozy, opakowanie kubek 200g | mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii | Szt. | 25 |  |  |  |  |  |  |
| **5** | Jogurt naturalny typu grecki kubek 440g (bez cukru)  | mleko, śmietanka, żywe kultury bakterii jogurtowych | Szt.  | 75 |  |  |  |  |  |  |
| **6** | 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 |  |  |  |  |  |  |
| **7** | Masło ekstra 82% bez laktozy opakowanie 200g | Śmietanka pasteryzowana, kultury bakterii fermentacji mlekowej | Szt.  | 7 |  |  |  |  |  |  |
| **8** | Masło ekstra, zawartość tłuszczu 82 %, o gramaturze 200g | śmietanka pasteryzowana | Szt.  | 3000 |  |  |  |  |  |  |
| **9** | Mleko 2 %, świeże butelka o pojemności 1l | Termin przydatności do spożycia 14 dni od dnia dostawy | Szt. | 5500 |  |  |  |  |  |  |
| **10** | Mleko 2%, karton o pojemności 1l | Mleko, UHT 2% | Szt.  | 6000 |  |  |  |  |  |  |
| **11** | Mleko 3,2% bez laktozy, karton o pojemności 500ml | mleko bez laktozy UHT 3,2% | Szt.  | 24 |  |  |  |  |  |  |
| **12** | Napój migdałowy, gramatura 1l | woda, cukier, **migdały** (2%), fosforan triwapniowy, sól morska, stabilizatory (mączka chleba świętojańskiego, guma gellan), emulgator (lecytyny ze słonecznika), witaminy (ryboflawina (B2) B12, E, D2) | Szt.  | 24 |  |  |  |  |  |  |
| **13** | Napój owsiany, gramatura 1l | woda, owies (14%), sole wapniowe kwasu ortofosforowego, witamina D, sól, stabilizator: guma gellan , regulator kwasowości: fosforan tripotasowy. | Szt.  | 240 |  |  |  |  |  |  |
| **14** | Napój ryżowy, gramatura 1l | woda, ryż (12%), olej słonecznikowy, sole wapniowe kwasu ortofosforowego, sól, stabilizator: guma gellan , witamina D, regulator kwasowości: fosforan tripotasowy. | Szt.  | 24 |  |  |  |  |  |  |
| **15** | Napój sojowy, gramatura 1l | woda, obłuszczone ziarno soi (6%), cukier, fosforantriwapniowy\*, regulator kwasowości (fosforan potasu), sól morska, aromat | Szt. | 24 |  |  |  |  |  |  |
| **16** | Ser Gouda bez laktozy plastry opakowanie 300g | Skład**:** mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii, podpuszczka mikrobiologiczna, substancja konserwująca: azotan potasu, barwnik: annato | Szt.  | 15 |  |  |  |  |  |  |
| **17** | Ser żółty Edamski blok ok. 3800g | mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka naturalna, kultury bakterii fermentacji mlekowej, substancja stabilizująca: chlorek wapnia. Zawiera 26% tłuszczuOpakowania bez uszkodzeń z aktualną datą ważności, zapach i barwa charakterystyczne dla gatunku, bez zapleśnienia | kg | 25 |  |  |  |  |  |  |
| **18** | Ser żółty Gouda blok ok.3800g | mleko krowie, kultury bakterii, sól, podpuszczka, barwnik: karotenyBez dodatku E252, mleka w proszku oraz skrobiOpakowania bez uszkodzeń z aktualną datą ważności, zapach i barwa charakterystyczne dla gatunku, bez zapleśnienia | kg | 75 |  |  |  |  |  |  |
| **19** | Ser żółty Rycki śmietankowy blok ok. 2500g  | mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka naturalna, kultury bakterii fermentacji mlekowej, substancja stabilizująca: chlorek wapnia. Zawiera 26% tłuszczuOpakowania bez uszkodzeń z aktualną datą ważności, zapach i barwa charakterystyczne dla gatunku, bez zapleśnienia | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| **20** | Ser żółty Moja Gouda kawałki ok. 600g  | mleko krowie, kultury bakterii, sól, podpuszczka, barwnik: karotenyBez dodatku E252, mleka w proszku oraz skrobiOpakowania bez uszkodzeń z aktualną datą ważności, zapach i barwa charakterystyczne dla gatunku | kg | 35 |  |  |  |  |  |  |
| **21** | Serek twarogowy o gramaturze 140g puszysty śmietankowy Turek\* | Ser twarogowy, sólOpakowania bez uszkodzeń z aktualną datą ważności, zapach i barwa charakterystyczne dla gatunku, bez zapleśnienia. Do smarowania pieczywa  | Szt. | 150 |  |  |  |  |  |  |
| **22** | Serek twarogowy o gramaturze 150g puszysty naturalny Piątnica\* | Ser twarogowy , sólOpakowania bez uszkodzeń z aktualną datą ważności, zapach i barwa charakterystyczne dla gatunku, bez zapleśnienia. Do smarowania pieczywa  | Szt.  | 150 |  |  |  |  |  |  |
| **23** | Serek do chleba śmietankowy o gramaturze 100g Włoszczowa\*  | Ser twarogowy, sólOpakowania bez uszkodzeń z aktualną datą ważności, zapach i barwa charakterystyczne dla gatunku, bez zapleśnienia. Do smarowania pieczywa | Szt.  | 300 |  |  |  |  |  |  |
| **24** | Serek twarogowy o gramaturze 150g puszysty, ze szczypiorkiem, z pomidorami Piątnica\*  | Serek śmietankowy, białka mleka, sólOpakowania bez uszkodzeń z aktualną datą ważności, zapach i barwa charakterystyczne dla gatunku, bez zapleśnienia | Szt.  | 75 |  |  |  |  |  |  |
| **25** | Śmietana 12% opakowanie 400ml | Śmietana pasteryzowana ukwaszona czystymi kulturami bakterii mlekowychOpakowania bez uszkodzeń z aktualną datą ważności, zapach i barwa charakterystyczne dla gatunku, bez zapleśnienia | Szt. | 200 |  |  |  |  |  |  |
| **26** | Śmietana do deserów 36% opakowanie 200g | Śmietanka pasteryzowana, skrobia modyfikowana kukurydziana, substancja zagęszczająca: pektyny, kultury bakterii mlekowychOpakowania bez uszkodzeń z aktualną datą ważności, zapach i barwa charakterystyczne dla gatunku, bez zapleśnienia | Szt.  | 50 |  |  |  |  |  |  |
| **27** | Śmietana tortowa UHT 36% opakowanie 500g | śmietanka, stabilizator – karagen | Szt.  | 75 |  |  |  |  |  |  |
| **28** | Śmietana UHT 12% opakowanie 500g | śmietanka, stabilizator – karagen | Szt.  | 450 |  |  |  |  |  |  |
| **29** | Twaróg naturalny wiaderko op. 1000g Mlekowita\*, Piątnica\*  | Mleko, kultury bakterii mlekowych | Szt. | 75 |  |  |  |  |  |  |
| **30** | Serek Mleczna Impresja Waniliowy op. 1000g Mlekowita\* | Serek o smaku waniliowym skład: mleko, śmietankę, cukier, skrobię kukurydzianą, aromat, pokruszoną laskę wanilii (0,02%), barwnik: karoteny (E 160) oraz kultury bakterii | Szt.  | 200 |  |  |  |  |  |  |
| **31** | Twaróg półtłusty bez laktozy, opakowanie wielokrotnego zamykania 250g | Mleko, kultury bakterii mlekowych | Szt.  | 10 |  |  |  |  |  |  |
| **30** | Twaróg półtłusty pergamin klinek, folia trójpak ok.1,5 kg | Mleko, kultury bakterii mlekowych | kg | 380 |  |  |  |  |  |  |
| **31** | Twaróg śmietankowy ok. 300g | Mleko, kultury bakterii mlekowych | kg | 350 |  |  |  |  |  |  |
| **32** | Serek twarogowy o gramaturze 150g śmietankowy, delikatny naturalny President\* | Skład: mleko, śmietanka, mleko w proszku, kultury mleczarskie | szt.  | 150 |  |  |  |  |  |  |
| **Wartość brutto za realizację dostawy stanowiącej cześć nr 5 zamówienia (suma wierszy w kolumnie 11)** |  |

**\* Zamawiający posłużył się nazwą własną produktu w celu określenia właściwości. Dopuszcza się wyroby o innej nazwie spełniające wymagania określone w kolumnie 3.**

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

Podpis Wykonawcy lub osoby uprawnionej do reprezentacji Wykonawcy