|  |
| --- |
| **Formularz** asortymentowo-cenowynabiału na okres 01.01 ÷ 31.12.2023 r |
| Lp. | CPV | Nazwa przedmiotu dostawy | Jm. | Ilość | **OFEROWANE przez WYKONAWCĘ** |
| Nazwa handlowa przedmiotu dostawy oraz producenta | Cena jednostkowa netto (za jednostkę miary) | Stawka VAT% | VAT PLN | Cena brutto PLN | Wartość netto PLN | Wartość VAT PLN | Wartość brutto PLN |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Produkty mleczarskie CPV 15500000-3** |
| 1 | 15511210-8 | Mleko 2 % w opakowaniu 1 l pasteryzowane, homogenizowane, zawartość tłuszczu 2% | szt. | 2 300 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | 15511210-8 | Mleko 2 % w opakowaniu 1 l pasteryzowane, homogenizowane, zawartość tłuszczu 2% bez laktozy | szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | 15512200-2 | Śmietana 18% - w opakowaniach od 0,25 l - 0,5 l | l | 820 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | 15512300-3 | Śmietana 30 - 36 % – kremowa, zawartość tłuszczy 30 - 36 % UHT w opakowaniach 0, 25 l - 0,5 l | l | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | 15530000-2 | Masło zawartość tłuszczu min 82 % w kostkach od 200g do 250 g | kg | 2 050 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | 15530000-2 | Masło zawartość tłuszczu min 82 % w kostkach od 200g do 250 g bez laktozy | kg | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | 15541000-2 | Ser żółty Gouda – w plastrach bez laktozy opakowanie jednostkowe 150g , zawartość tłuszczu nie mniej niż 20% bez laktozy | szt. | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | 15541000-2 | Ser żółty gouda – ser dojrzewający typu holenderskiego, konsystencja elastyczna, w blokach o wadze ok. 3 - 3,5 kg, zawartość tłuszczu nie mniej niż 20% | kg | 1 230 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 | 15542100-0 | Twaróg półtłusty krojony o wadze pakowany ok. 250 g bez laktozy | kg | 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | 15542100-0 | Twaróg półtłusty krojony o wadze pakowany ok. 250 g - 1 kg | kg | 1 700 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | 15544000-3 | Ser żółty salami – konsystencja elastyczna, w blokach o wadze ok. 1,5 - 2 kg, zawartość tłuszczu nie mniej niż 20% | kg | 1 230 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 | 15545000-0 | Ser kremowy topiony w trójkatach (krążki po 8szt) waga 200g | szt. | 1 700 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 | 15545000-0 | Ser topiony o wadze 100g | szt. | 410 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 | 15545000-0 | Ser topiony w plasterkach opakowanie (8 szt.) o wadze 130g | szt. | 2 050 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 | 15551310-1 | Jogurt naturalny mały na bazie tradycyjnej receptury, w którym zachodzi naturalny proces fermentacji, bez użycia środków konserwujących. Produkt powstały z mleka oraz żywych kultur bakterii jogurtowych. bez zawartości mleka w proszku czy też białek mleka. Smak naturalny, orzeźwiający. Jogurt naturalny bez cukru. Sztuka o wadze od 115 g do 150 g | szt. | 2 460 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16 | 15551320-4 | Jogurt owocowy mały o gęstej konsystencji z widocznymi cząstkami owoców o zawartości nie mniej niż 2 %, o bardzo wyrazistym smaku owoców. Różnorodność smaków: truskawkowy, owoce leśne, malinowy, jabłkowy, brzoskwi-niowy, owoce mieszane, itp. Żywe bakterie jogurtowe. Sztuka o wadze od 115g do 150g. | szt. | 12 300 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 | 15551320-4 | Jogurt owocowy mały o gęstej konsystencji z widocznymi cząstkami owoców o zawartości nie mniej niż 2 %, o bardzo wyrazistym smaku owoców. Różnorodność smaków: truskawkowy, owoce leśne, malinowy, jabłkowy, brzoskwi-niowy, owoce mieszane, itp. Żywe bakterie jogurtowe. bez laktozy. Sztuka o wadze od 115g do 150g. | szt. | 120 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | **ŁĄCZNIE wartość zamówienia:** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Uwaga ! Przy każdej oferowanej pozycji winna być wpisana nazwa handlowa produktu oraz nazwa producenta - (np. Ser biały półtłusty np. Garwolin)** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Podpis osoby uprawnionejdo reprezentowania Wykonawcy |