(pieczęć Wykonawcy) Załącznik nr 2.1 (grupa I) do SIWZ

**ARKUSZ KALKULACYJNY DO OFERTY CENOWEJ – GRUPA I**

**Orientacyjne roczne zapotrzebowanie na produkty mleczarskie ( CPV 15500000-3, CPV 15510000-6, CPV 15540000-5, CPV 15550000-8 ) w ilościach +/- 20% ilości podanych w tabeli**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | **Przedmiot zamówienia**(podane w treści nazwy art. nie są bezwzględnie obowiązujące, dopuszcza się art. równoważne jakością lub lepsze) | J.m. | Nazwa producenta proponowanego produktu | Ilość | Cena jednostkowa nettoza kg/sztw PLN | Wartość **Netto** w PLN | Stawka VAT (%) | Wartość podatku **VAT** w PLN | Wartość **Brutto** w PLN |
|  |  |  |  | a | b | c = (a x b)  | d | e | f= (c + e) |
| 1 | Jogurt owocowy typu greckiego – 125g, (różne smaki) Typu „Piątuś” z Piątnicy lub równoważny, zawierający nie więcej niż 13,5 g cukru/100g gotowego produktu, zawierający nie więcej niż 10g tłuszczu /na 100g gotowego produktu, , bez sztucznych barwników i aromatów, bez substancji słodzących, mono i disacharydów, syropu glukozowego, glukozowo-fruktozowego, konserwantów | Szt |  | 700 |  |  |  |  |  |
| 2 | Jogurt naturalny typu greckiego o zawartości tłuszczu min.9%, bez konserwantów, żelatyny i innych substancji zagęszczających – 330g | Szt |  | 150 |  |  |  |  |  |
| 3 | Jogurt naturalny – 400g, bez konserwantów, wzmacniaczy smaku, żelatyny i innych substancji zagęszczających  | Szt |  | 600 |  |  |  |  |  |
| 4 | Kefir – 400g min. 1,5% tłuszczu | Szt |  | 50 |  |  |  |  |  |
| 5 | Masło extra – 200g o zawartości tłuszczu min. 82% | Szt |  | 1200 |  |  |  |  |  |
| 6 | Maślanka naturalna – 1 litr, min. 1,5% tłuszczu | Szt |  | 30 |  |  |  |  |  |
| 7 | Mleko UHT 1,5% - 1 litr | Szt |  | 600 |  |  |  |  |  |
| 8 | Mleko pasteryzowane w niskiej temperaturze o zawartości tłuszczu 2% - 1 litr | Szt |  | 800 |  |  |  |  |  |
| 9 | Mleko pasteryzowane w niskiej temperaturze o zawartości tłuszczu 3,2 - 3,5% - 1 litr | Szt |  | 100 |  |  |  |  |  |
| 10 | Ser żółty podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego o zawartości tłuszczu nie mniej niż 45% w s.m. – Gouda, Edamski, lub inny równoważny, bez konserwantów, sztucznych barwników – plastry w opakowaniu foliowym, wielkość opakowań od 150g do 1kg | kg |  | 50 |  |  |  |  |  |
| 11 | Serek śmietankowy kanapkowy – 450g, produkt naturalny, bez substancji konserwujących, stabilizatorów i substancji zagęszczających, typu Wieluń | Szt |  | 350 |  |  |  |  |  |
| 12 | Śmietana 18% – 400ml, nie zawierająca konserwantów, substancji zagęszczających | Szt |  | 20 |  |  |  |  |  |
| 13 | Słodka śmietanka 18% wyprodukowana na bazie naturalnego mleka, zawierająca żywe kultury bakterii mlekowych, pakowana w aseptyczne opakowania – 500ml – karton, typu Gostyń | Szt |  | 650 |  |  |  |  |  |
| 14 | Ser twarogowy półtłusty klasy I, formowany o zawartości tłuszczu 4%, pakowany próżniowo w folię z tworzywa sztucznego | Kg |  | 115 |  |  |  |  |  |
| 15 | Jogurt owocowy – 150g, (różne smaki), 100% naturalny, zawierający nie więcej niż 13,5g cukru/100g gotowego produktu, zawierający nie więcej niż 10g tłuszczu /na 100g gotowego produktu, bez sztucznych barwników i aromatów, bez substancji słodzących, mono i disacharydów, syropu glukozowego, glukozowo-fruktozowego, konserwantów | Szt |  | 200 |  |  |  |  |  |
| 16 | Twarożek owocowy wzbogacony w wapń i wit. D, o zawartości cukru nie większej niż 13,5g/ 100g gotowego produktu, bez sztucznych barwników i aromatów o wadze 80g, typu Danonki Mega lub równoważny | Szt |  | 300 |  |  |  |  |  |
| 17 | Serek wiejski 500g, z naturalnych składników, bez substancji zagęszczających o zawartości tłuszczu 3%, typu Piatnica lub równoważny | Szt |  | 20 |  |  |  |  |  |
| 18 | Ser żółty salami | Kg |  | 5 |  |  |  |  |  |
| 19 | Jogurt pitny o niskiej zawartości cukru do 11g | Szt |  | 200 |  |  |  |  |  |
| X | **RAZEM** | X |  | X | X |  | X |  |  |

 **Wyliczoną wartość brutto zamówienia z pozycji RAZEM należy przenieść do formularza ofertowego**

**Dostawy do stołówki po złożonym wcześniej zamówieniu, 2 - 3 razy w tygodniu, w**

**godzinach ustalonych przez Zamawiającego**

***Cechy dyskwalifikujące dany produkt:***

* *Obce posmaki niewłaściwe dla danego wyrobu - gorzki, zbyt kwaśny, stęchły*
* *Zapach niewłaściwy dla danego wyrobu*
* *Zanieczyszczenia*
* *Oznaki pleśni, psucia*
* *Uszkodzenia mechaniczne opakowań, zdeformowania, wgniecenia, pęknięcia*
* *Obecność szkodników oraz ich pozostałości*
* *Brak oznakowani na opakowaniach*

……………………………. …………………………………………..

(miejscowość i data) (czytelny podpis osoby upoważnionej do

 reprezentacji Wykonawcy