**Załącznik nr 2 część 3**

**ZAPOTRZEBOWANIE**

**NA DOSTAWĘ ŚRODKÓW ŻYWNOŚCI DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ**

**W WYSOCKU OD 01.01.2025r DO 30.06.2025r**

**CZĘŚĆ 3 - NABIAŁ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu spożywczego** | **Cechy produktu** | j.m. | Do ilości | Cena  netto | wartość netto | Stawka  VAT | wartość brutto |
| 1 | Jogurt naturalny 150 g | opakowania od 120-150 g | Kg | 90 |  |  |  |  |
| 2 | jogurt naturalny 350 - 400 g | opakowania od 350-400 g | Kg | 60 |  |  |  |  |
| 3 | Jogurt owocowy 120 – 150g | opakowania od 120-150 g | Kg | 250 |  |  |  |  |
| 4 | Kefir 150-200 g | opakowania od 150-200g | Kg | 180 |  |  |  |  |
| 5 | Margaryna mleczna | po 250 g | Kg | 50 |  |  |  |  |
| 6 | masło extra 82% | po 200 g | Kg | 450 |  |  |  |  |
| 7 | masło roślinne 500g | po 500 g | kg | 80 |  |  |  |  |
| 8 | maślanka naturalna 1l | w litrach | L | 100 |  |  |  |  |
| 9 | maślanka owocowa1 l | w litrach | L | 200 |  |  |  |  |
| 10 | mleko 2% UHT | w litrach | L | 2700 |  |  |  |  |
| 11 | Ser tosty 130 g | różne smaki w plasterkach | Szt. | 300 |  |  |  |  |
| 12 | ser żółty | nie seropodobny wyrób | Kg | 140 |  |  |  |  |
| 13 | Serek homogenizowany naturalny | opakowania od 120-150 g | Kg | 60 |  |  |  |  |
| 14 | ser topiony 100g | smak śmietankowy | Szt. | 30 |  |  |  |  |
| 15 | Śmietana 18 % | opakowania od 300-500 g | Kg | 250 |  |  |  |  |
| 16 | śmietana 30% | opakowania od 300-500 g | kg | 70 |  |  |  |  |
| 17 | Twaróg chudy |  | Kg | 400 |  |  |  |  |
|  | RAZEM |  |  |  |  |  |  |  |

**Wymagania jakościowe:**

1. Opakowania nie mogą być uszkodzone ani zgniecione, wszelkie uszkodzenia spowodują zwrot towaru przez Zamawiającego.
2. Zamawiający nie dopuszcza dostaw luzem lub w opakowaniach po 20 kg i 50 kg,
3. Cały asortyment nabiałowy powinien być świeży, przewieziony w postaci schłodzonej w dobrych terminach ważności,
4. Widoczne terminy przydatności do spożycia
5. musi być odpowiednio posortowany przez Wykonawcę i musi być najwyższej jakości, spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne oraz zasady systemu HACCP w tym przede wszystkim muszą odpowiadać wymaganiom jakościowym stosownie do obowiązujących przepisów,
6. ma posiadać długi okres przydatności do spożycia a Wykonawca powinien zagwarantować, iż dostarczane produkty spełniają normy związane z warunkami sanitarnymi ich pozyskiwania, produkcji, przetwarzania, składowania, transportu oraz sprzedaży bezpośredniej

Składając ofertę na daną część zamówienia należy pamiętać o pełnym i dokładnym wypełnieniu wszystkich pozycji. Brak nawet jednej pozycji zamówienia nie wypełnionej będzie skutkować odrzuceniem oferty w danej części. Podane ceny w formularzu powinny uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

………………………………………   
 *Wykonawca*