Załącznik Nr 4

**FORMULARZ CENOWY DLA CZĘŚCI IV**

Nazwa wykonawcy .................................................................................................

Adres wykonawcy .................................................................................................

Zestawienie cenowe oferowanego przedmiotu zamówienia:

**Dostawa produktów mleczarskich i tłuszczów do Publicznego Przedszkola w Czudcu**

Dostarczony towar musi być I gatunku, świeży, wysokiej jakości, tożsamy ze wskazanym w ofercie, wolny od wad uniemożliwiających ich spożycie, dostarczony w czystych nie uszkodzonych opakowaniach (worki lub pudła), posiadać nienaruszone cechy pierwotnego opakowania, mający odpowiedni termin ważności do spożycia podany na opakowaniu, oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwę środka spożywczego, wykaz składników występujących w środku spożywczym, nazwę producenta, termin przydatności do spożycia.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | | | **j.m.** | **Zapotrze bowanie roczne**  **w szt.** | **Cena jednost. netto** | **Stawka VAT** | **Wartość netto** | **Wartość VAT** | **Wartość brutto** | Nazwa towaru art. równoważnego jakością lub lepszego |
| **[zł]** | **%** | **[zł]** | **[zł]** | **[zł]** |
| 1. | JOGURT NATURALNY-min. 2% tłuszczu lub powyżej, powinien składać się z mleka i kultur bakterii jogurtowych bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających (karagen, guar) bez mleka w proszku, opakowanie 390g. | | | szt. | 710 |  |  |  |  |  |  |
|  | JOGURT GRECKI - : Produkt najwyższej jakości, bez dodatków chemicznych, konserwantów i sztucznych barwników. Jogurt powinien być gładki, kremowy, bez grudek. Mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych | | | SZT | 150 |  |  |  |  |  |  |
|  | KEFIR 1L BUTELKA - Produkt najwyższej jakości, bez dodatków chemicznych, konserwantów i sztucznych barwników. Kefir powinien być gładki, kremowy, bez grudek. Produkt pakowany w butelki o pojemności 1L. Opakowania powinny być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością i zapewniających odpowiednią ochronę przed zanieczyszczeniami. | | | SZT | 45 |  |  |  |  |  |  |
|  | Margaryna do smarowania 250g Produkt najwyższej jakości, bez dodatków chemicznych, konserwantów i sztucznych barwników. Margaryna powinna być gładka, kremowa, bez grudek. **Skład**: Oleje roślinne (np. rzepakowy, słonecznikowy), woda, emulgatory (np. lecytyna sojowa), witaminy A i D, naturalne aromaty. Produkt nie może zawierać tłuszczów trans. | | | szt | 15 |  |  |  |  |  |  |
|  | MASŁO BEZ LAKTOZY - bez dodatków roślinnych, o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 82% tł. Śmietanka pasteryzowana, enzym laktaza. Produkt nie może zawierać laktozy , bez konserwantów i sztucznych barwników, przeciwutleniaczy, stabilizatorów, opakowanie 200g. | | | szt | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 2. | MARGARYNA- bez konserwantów, zawartość tłuszczu: 80%, do pieczenia i smażenia, opakowanie 250g. | | | szt. | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 3. | MASŁO EKSTRA – bez laktozy bez dodatków roślinnych, o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 82% tł. bez konserwantów i sztucznych barwników, przeciwutleniaczy, stabilizatorów, opakowanie 200g. | | | szt. | 1700 |  |  |  |  |  |  |
| 4. | MAŚLANKA- Produkt najwyższej jakości, bez dodatków chemicznych, konserwantów i sztucznych barwników. Maślanka powinna być gładka, kremowa, bez grudek. Mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii maślankowych (Lactococcus lactis, Leuconostoc). | | | szt. | 130 |  |  |  |  |  |  |
|  | MLEKO BEZ LAKTOZY - Mleko pasteryzowane, enzym laktaza. Produkt nie może zawierać laktozy. wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów, barwa jasnokremowa, konsystencja płynna. Mleko normalizowane, pasteryzowane, zawartość białka 2%, opakowanie bezpośrednie: karton 1L. | | | szt | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 5. | MLEKO 2%UHT-wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów, barwa jasnokremowa, konsystencja płynna. Mleko normalizowane, pasteryzowane, zawartość białka 2%, opakowanie bezpośrednie: karton 1L. | | | szt.. | 4500 |  |  |  |  |  |  |
|  | MLEKO ŚWIEŻE 2 % - Produkt najwyższej jakości, bez dodatków chemicznych, konserwantów i sztucznych barwników. Mleko powinno być gładkie, kremowe, bez grudek. Mleko pasteryzowane o zawartości tłuszczu 2%. Produkt pakowany w butelki o pojemności 1L. Opakowania powinny być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością i zapewniających odpowiednią ochronę przed zanieczyszczeniami. | | | szt | 1000 |  |  |  |  |  |  |
| 9. | SER ŻÓŁTY ZŁOTY MAZUR- plasterkowany lub w kawałku, pełnotłusty, smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwarta, miąższ elastyczny, barwa jednolita, plasterkowany, pakowany próżniowo. |  | kg. | | 35 |  |  |  |  |  |  |
|  | SER GOUDA - produkt najwyższej jakości, bez dodatków chemicznych, konserwantów i sztucznych barwników. Ser powinien być gładki, kremowy, bez grudek. S**kład**: Mleko pasteryzowane, sól, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka. Produkt nie może zawierać dodatków smakowych ani barwników. |  | KG | | 40 |  |  |  |  |  |  |
| 7. | SER królewski- w kawałku na kilogramy , plasterkowany lub w kawałku, pełnotłusty, smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwarta, miąższ elastyczny, barwa jednolita, plasterkowany, pakowany próżniowo. | | | kg. | 15 |  |  |  |  |  |  |
| 8. | SER SALAMI Z ZIOŁAMI- plasterkowany lub w kawałku, pełnotłusty, smak łagodny, zapach: mlekowy, bez obcych zapachów, aromatyczny, konsystencja: jednolita, zwarta, miąższ elastyczny, barwa jednolita, plasterkowany, pakowany próżniowo. |  | kg. | | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 6. | SER MOZAZARELLA - plasterkowany lub w kawałku, mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka mikrobiologiczna, kultury bakterii mlekowych. Produkt najwyższej jakości, bez dodatków chemicznych, konserwantów i sztucznych barwników. Ser powinien być gładki, kremowy, bez grudek. |  | szt. | | 10 |  |  |  |  |  |  |
| 6. | SER typu feta-ser sałatkowo-kanapkowy półtłusty, opakowanie 270g. |  | szt. | | 10 |  |  |  |  |  |  |
|  | SEREK MASCARPONE 250G - Produkt najwyższej jakości, bez dodatków chemicznych, konserwantów i sztucznych barwników. Serek powinien być gładki, kremowy, bez grudek. Śmietanka pasteryzowana, kwas mlekowy. Produkt nie może zawierać dodatków smakowych ani barwników. Produkt pakowany w hermetyczne opakowania o gramaturze 250g. |  | .szt | | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 11. | ŚMIETANA 30% -homogenizowana, zapach: czysty, bez obcych zapachów, produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji, opakowanie 1L. |  | szt. | | 20 |  |  |  |  |  |  |
|  | ŚMIETABA 12 % - 360g Produkt najwyższej jakości, bez dodatków chemicznych, konserwantów i sztucznych barwników. Śmietana powinna być gładka, kremowa, bez grudek. Śmietanka pasteryzowana o zawartości tłuszczu 12%. Produkt nie może zawierać mączki chleba świętojańskiego ani innych zagęszczaczy.  . | | | Szt | 400 |  |  |  |  |  |  |
| 10. | ŚMIETANA 18% - otrzymywana z surowca najwyższej jakości. Śmietana charakteryzuje sie przyjemnym, świeżym zapachem, jasnokremową barwą oraz jednolitą, gęstą konsystencją, powinien składać się z mleka i kultur bakterii jogurtowych bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających (karagen, guar) bez mleka w proszku, opakowanie 360g. |  | szt. | | 220 |  |  |  |  |  |  |
| 10. | ŚMIETANA 18% - 1kg otrzymywana z surowca najwyższej jakości. Śmietana charakteryzuje sie przyjemnym, świeżym zapachem, jasnokremową barwą oraz jednolitą, gęstą konsystencją, powinien składać się z mleka i kultur bakterii jogurtowych bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających (karagen, guar) bez mleka w proszku, opakowanie . |  | szt. | | 160 |  |  |  |  |  |  |
| 12. | TWARÓG PÓŁTŁUSTY- smak: czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, zapach: pasteryzacji, bez obcych zapachów, konsystencja: jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie |  | kg. | | 320 |  |  |  |  |  |  |
|  | ŚMETANA BEZ LAKTOZY - produkt najwyższej jakości, bez dodatków chemicznych, konserwantów i sztucznych barwników. Śmietana powinna mieć jednolitą, kremową konsystencję, bez grudek i oznak rozwarstwienia. Produkt powinien charakteryzować się świeżym, naturalnym smakiem i zapachem, bez obcych posmaków i zapachów. Śmietana powinna być wyprodukowana z najwyższej jakości śmietanki pasteryzowanej, z zachowaniem najwyższych standardów higieny i bezpieczeństwa żywności. skład; Śmietanka pasteryzowana, enzym laktaza. Produkt nie może zawierać laktozy 200G |  | szt | | 40 |  |  |  |  |  |  |
| OGÓŁEM | | | | | | |  |  |  |  |  |

Wartość poz. OGÓŁEM należy przenieść do formularza ofertowego

**Uwaga:** formularz należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy