**Załącznik nr 4a do SWZ**

Zamawiający:

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Sypniewie

ul. Kwiatowa 3, 89-422 Sypniewo

**Nazwa i adres Wykonawcy:** ........................................................

**„Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych dla Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Sypniewie w 2026 roku nr 2”,**

Oznaczenie sprawy: **ZP.1.2026**

**FORMULARZ ILOŚCIOWO - CENOWY**

**ZADANIE 3** Dostawa artykułów mlecznych i nabiału.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia** | | | | | | | | |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Wymagania minimalne** | **Ilość szacunkowa dotyczy 1 miesiąca** | **Ilość szacunkowa w okresie obowiązywania umowy** | **Cena jednostkowa netto** | **Stawka VAT** | **cena jednostkowa brutto** | **wartość brutto** |
|
|
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
| 1. | Jogurt owocowy, różne rodzaje 150g, | duże kawałki owoców, owoce 9% typu jogobella lub zamiennik | 300 szt | 3000 szt |  |  |  |  |
| 2. | Jogurt naturalny 100g | powstaje wyłącznie z mleka oraz żywych kultur bakterii jogurtowych | 80 szt | 800 szt |  |  |  |  |
| 3. | Jogurt naturalny 3% 1kg | powstaje wyłącznie z mleka oraz żywych kultur bakterii jogurtowych | 5 szt | 50 szrt |  |  |  |  |
| 4. | Jogurt naturalny 400g | powstaje wyłącznie z mleka oraz żywych kultur bakterii jogurtowych | 5 szt | 50 szt |  |  |  |  |
| 5. | Jogurt pitny różne rodzaje 300g |  | 300 szt | 3000 szt |  |  |  |  |
| 6. | Kefir 1l | żywe kultury bakterii kefirowych | 5 szt | 50 szt |  |  |  |  |
| 7. | Masło 200g | zawartość tłuszczu min. 82% | 100 szt | 1000 szt |  |  |  |  |
| 8. | Mleko 1,5% 1L |  | 100 szt | 1000 szt |  |  |  |  |
| 9. | Mozzarella w zalewie 250g | mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka, zalewa woda, sól | 10 szt | 100 szt |  |  |  |  |
| 10. | Mozzarella mini kulki, w zalewie 150g | mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka, zalewa woda, sól | 10 szt | 100 szt |  |  |  |  |
| 11. | Ser camembert 120g | mleko pasteryzowane, sól, kultury mleczarskie, podpuszczka mikrobiologiczna, pleśń gatunku Geotrichumcandidum. | 5szt | 50 szt |  |  |  |  |
| 12. | Ser feta 270g | ser miękki solankowy krojony.Półtłusty. Typu Melovita lub zamiennki | 5 szt | 50 szt |  |  |  |  |
| 13. | Ser gouda blok ok. 2 kg | mleko pasteryzowane, sól spożywcza, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych (mleko), podpuszczka mikrobiologiczna, barwnik: karoteny typu Włoszczowa/mlekpol lub zamiennik | 20 kg | 205 kg |  |  |  |  |
| 14. | Ser mozzarella blok ok. 2 kg | mleko,sól,kultury bakterii. Typu mlekovita lub zamiennik | 3 kg | 30 kg |  |  |  |  |
| 15. | Ser mozzarella wióry 2 kg | Mleko, sól, kultury bakterii, podpuszczka mikrobiologiczna, substancja przeciwzbrylająca - skrobia ziemniaczana. Typu sevapol/ metro chef lub zamiennik | 2 opakowania | 20 opakowań |  |  |  |  |
| 16. | Ser wędzony rolada ok 750 g | mleko, sól, kultury bakteri mlekowych, laktoza z mleka, stabilizator chlorek wapnia, substancje konserwujace: azotan potasu, lizozym (z jaj), sól, czosnek suszony typu ustrzycka mlekpol lub zamiennik | 1 kg | 10 kg |  |  |  |  |
| 17. | Ser salami blok ok. 2 kg | mleko, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia, typu mlekpol | 10 kg | 100 kg |  |  |  |  |
| 18. | Ser topiony krążek 140g | odtworzone mleko odtłuszczone, ser (27 %) odtworzona śmietanka (5 %)masło, odtłuszczone mleko w proszku typu hohland lub zamiennik | 5 szt. | 50 szt. |  |  |  |  |
| 19. | Ser topiony plastry 130g | masło. aromaty (zawierają mleko) białka mleka. sole emulgujące: E452 i E339. sól.śmietanka w proszku (0,05%) barwnik: karoteny. 8 plastrów pakowanych pojedynczo, typu hohland lub zamiennik | 6 szt. | 60 szt. |  |  |  |  |
| 20. | Ser łotewki Różne rodzaje 350g | półtwardy, MLEKO pasteryzowane, kultury kwasu MLEKOWEGO, enzymy, sól, substancja wiążąca: chlorek wapnia, barwnik karoteny, mieszanka przypraw 1,5% (E621, czosnek, koperek, sól, pietruszka, cebula, papryka, pasternak, kurkuma, maltodekstryna, dekstroza, marchew, EKSTRAKT drożdżowy, pieprz chili, EKSTRAKTY z papryki, koperku, SELERA, kurkumy), Zawartość tłuszczu w suchej masie 45% ser typu łotweski pokusa lub zamiennik | 4 szt. | 40 szt. |  |  |  |  |
| 21. | Puszysty serek twarogowy 150g różne rodzaje | ser twarogowy, sól, białka mleka typu almette lub zamiennik | 30 szt. | 300 szt. |  |  |  |  |
| 22. | Serek homogenizowany różne rodzaje 130g | twaróg odtłuszczony, śmietanka, woda, cukier, skrobia kukurydziana, naturalny aromat waniliowy z innymi naturalnymi aromatami, sok z cytryny zagęszczony. Serek typu danio lub zamiennik | 200 szt. | 2000 szt. |  |  |  |  |
| 23. | Serek wiejski/grani 500g | twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól. Typu piątnica lub zamiennik | 5 szt. | 50 szt. |  |  |  |  |
| 24. | Serek puszysty śmietankowy 150g różne rodzaje | ser twarogowy, sól, białka mleka typu łaciate lub zamiennik | 10 szt. | 100 szt. |  |  |  |  |
| 25 | Twaróg półtłusty 1 kg | mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych, typu włoszczowa lub zamiennik | 5 kg | 50 kg |  |  |  |  |
| 26 | Twaróg solankowy rózne rodzaje 300g | Składniki: mleko pasteryzowane, sól (1%), kultury bakterii fermentacji mlekowej typu janaturalnie | 4 szt. | 40 szt. |  |  |  |  |
| 27 | Śmietana 18% 1 kg | Składniki: śmietanka pasteryzowana, skrobia modyfikowana kukurydziana, substancja zagęszczająca: mączka chleba świętojańskiego; kultury bakterii mlekowych, zawartość tłuszczu 18%, typu piątnica lub zamiennik | 5 szt. | 50 szt. |  |  |  |  |
| 28 | Śmietana 18% 400g | śmietanka pasteryzowana, skrobia modyfikowana kukurydziana, substancja zagęszczająca: mączka chleba świętojańskiego, kultury bakterii mlekowych, zawartość tłuszczu 18%, typu piątnica lub zamiennik | 5 szt. | 50 szt. |  |  |  |  |
| 29 | Śmietanka 18% 0,5lLUHT | śmietanka, stabilizatory: E339, E407, zawartość tłuszczu 18% , typu łaciate lub zamiennik | 15 szt. | 150 szt. |  |  |  |  |
| 30 | Śmietanka 30% 1L UHT | Składniki: śmietanka, stabilizator - karagen E407, typu łaciate lub zamiennik | 20 szt. | 200 szt. |  |  |  |  |
| 31. | Twaróg waniliowy 1kg, | Składniki: mleko, śmietanka, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, mleko w proszku, aromat, laska wanilii 0,02%, barwnik: karoteny, kultury mleczarskie, typu president | 2 szt. | 20 szt. |  |  |  |  |
| 32. | Twaróg sernikowy 1 kg, | Skład: Mleko, śmietana, mleko w proszku, kultury mleczarskie typu president lub zamiennik | 2 szt. | 20 szt. |  |  |  |  |
| 33. | SKYR różne rodzaje150g | mleko pasteryzowane, wsad waniliowy 20 % (cukier, woda, błonnik cytrusowy, zagęszczony sok z cytryny, ekstrakt wanilii, mielona laska wanilii), żywe kultury bakterii jogurtowych: Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus.Typu piątnica lub zamiennik | 70 szt. | 280 szt. |  |  |  |  |
| 34. | Margaryna 500g, | woda, oleje roślinne 39 % (rzepakowy, palmowy, słonecznikowy (w zmiennych proporcjach)), emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, LECYTYNA (SŁONECZNIKOWA)), sól 0,3 %, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), aromat, witaminy (A, D, E), barwnik (karoteny)typu delma lub zamiennik | 1 szt. | 10 szt. |  |  |  |  |
| 35. | Mascarpone 250g | śmietanka pasteryzowana, regulator kwasowości: kwas cytrynowy | 4 op. | 40 op. |  |  |  |  |
| 36. | Śmietanka 36%, 500 ml | śmietanka, białka mleka. | 4 op. | 40 op |  |  |  |  |
| 37. | Parmezan twardy, 200g | surowe MLEKO krowie, sól, kultury bakterii kwasu mlekowego, podpuszczka cielęca. |  | 30 op |  |  |  |  |
| 38. | Ser topiony śmietankowy w bloczku 90g | odtworzone mleko odtłuszczone, ser (27 %) odtworzona śmietanka (5 %) masło, odtłuszczone mleko w proszku typu hohland lub zamiennik |  | 10 op |  |  |  |  |
| 39. | Masło klarowane 500g | tłuszcz mleczny (99,8%) |  | 10 szt. |  |  |  |  |
| 40. | Mleko skondensowane słodzone |  |  | 10 szt. |  |  |  |  |
| 41. | Ser gorgonzola 200 g |  |  | 15 szt. |  |  |  |  |
| 42. | oscypek |  |  | 12 szt. |  |  |  |  |
| RAZEM\*: | | | | | - zł | x | - zł | - zł |
| **UWAGA I:** Podana w kalkulacji ilość jest ilością maksymalną szacunkową. Zamawiający będzie dokonywał zakupu sukcesywnie według potrzeb. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamówienia mniejszej ilości lub rezygnacji z niektórych pozycji. Cena podana w niniejszej kalkulacji oraz w formularzu ofertowym zał. nr 1 do SWZ, jest ceną ostateczną, kompletną, zawierającą wszystkie koszty, które ponosi Wykonawca w całym okresie realizacji zamówienia. Kwota ta zostanie wprowadzona do umowy, jako obowiązująca strony przez cały okres realizacji zamówienia. | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **UWAGA II: Szacunkowa ilość dostaw w tygodniu – 3x. Dostawa od 7:00 - 11:00 w dni robocze.** | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **UWAGA III:** Zamawiający w związku z art. 441 ustawy Prawo zamówień publicznych – przewiduje możliwość skorzystania z prawa opcji do 25% wartości zamówienia podstawowego (ceny oferty) i może dotyczyć zakupu dodatkowej ilości produktów, której wykorzystanie zależne jest od potrzeb Zamawiającego. Do skorzystania z prawa opcji Zamawiający uprawniony jest w okresie obowiązywania umowy. Do zamówień objętych prawem opcji stosuje się postanowienia odnoszące się do zamówienia podstawowego. Skorzystania z prawa opcji może nastąpić w przypadku wyczerpania kwoty przeznaczonej na realizację zamówienia podstawowego i pozyskania środków na realizację zamówienia w ramach prawa opcji. Realizacja zamówienia objętego prawem opcji jest wyłącznie uprawnieniem Zamawiającego. W przypadku nieskorzystania z prawa opcji lub skorzystania z prawa opcji w części, Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia, w szczególności roszczenia z tytułu praw do zapłaty lub odszkodowania. Jednocześnie Zamawiający gwarantuje realizację umowy w zakresie podstawowym na poziomie co najmniej 60%. Skorzystanie z prawa opcji może nastąpić pod rygorem nieważności na podstawie pisemnego oświadczenia Zamawiającego przekazanego Wykonawcy przekazanego Wykonawcy. Skorzystanie z prawa opcji nie wymaga aneksowania umowy. | | | | | | | | |
| **UWAGA IV: termin płatności min. 14 dni** | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| \* cenę ogółem brutto należy przenieść do formularza ofertowego | | | |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **Formularz ilościowo – cenowy należy podpisać:** | | | |  |
|  |  |  |  | 1) podpisem kwalifikowanym | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |