**Załącznik nr 2 część 3**

**FORMULARZ CENOWY**

**DOSTAWA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH**

**DLA DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ W WYSOCKU**

**W OKRESIE OD 01.01.2026 r DO 30.06.2026r**

**CZĘŚĆ 3 – NABIAŁ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **lp.** | **asortyment** | **cechy produktu** | **j.m** | **ilość** | **cena netto** | **vat** | **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 | Jogurt typu Skyr islandzki, naturalny | opakowanie 140 g | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 5 | Jogurt pitny (owocowy) | opakowanie 250g | kg | 40 |  |  |  |  |  |
| 6 | Kefir 150-200 g | opakowania od 150-200g | kg | 220 |  |  |  |  |  |
| 7 | Margaryna mleczna | po 250 g | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 8 | Masło extra 82% | po 200 g | kg | 480 |  |  |  |  |  |
| 9 | Masło roślinne 500g | po 500 g | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 10 | Maślanka naturalna 1l | w litrach | L | 180 |  |  |  |  |  |
| 11 | Maślanka owocowa1 l | w litrach | L | 200 |  |  |  |  |  |
| 12 | Mleko 2% UHT | w litrach | L | 2700 |  |  |  |  |  |
| 13 | Ser tosty 130 g | różne smaki w plasterkach | szt. | 300 |  |  |  |  |  |
| 14 | Ser typu feta | sałatkowo kanapkowy, chudy | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 15 | Ser żółty | nie seropodony wyrób | kg | 140 |  |  |  |  |  |
| 16 | Ser żółty dziurami typu szwajcarskiego | nie seropodobny | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 17 | Serek homogenizowany naturalny | opakowania od 120-150 g | kg | 60 |  |  |  |  |  |
| 18 | Śmietana 18 % | opakowania od 300-500 g | kg | 250 |  |  |  |  |  |
| 19 | Śmietana 30% | opakowania od 300-500 g | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 20 | Twaróg chudy | opisano poniżej | kg | 440 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM** | | | | |  |  | **0** |  | **0,00** |

**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.

…………………………………………………………………..

Podpis osoby (osób) uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy