**Załącznik nr 2 do SIWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia – Formularz cenowy**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Asortyment** | **Ilość oszacowana w kg** | **Cena za 1 kg** | **VAT** | **Wartość netto** | **Wartość brutto** | **Termin trwałości minimum** | **Producent** |
| 1 | **Baton zbożowy -** opak. 30 -50 g/1 szt. różne gatunki zbóż, musli, suszone owoce, płatki owsiane, oblany jogurtem lub czekoladą, różne smaki | **500** |  |  |  |  | 6 miesięcy |  |
| 2 | **Deser dwukomorowy** - opak. 90-150 g/1 szt. - deser jogurtowy kremowy z wsadem owocowym, różne smaki | **400** |  |  |  |  | 14 dni |  |
| 3 | **Deser kaszka manna na mleku**  - opak. 150-200 g/1 sztuka, kaszka manna gotowana na mleku  z dodatkiem owoców, różne smaki | **1000** |  |  |  |  | 21 dni |  |
| 4 | **Deser mleczno-czekoladowy -** op**.** 120-130g/ 1 sztuka, deser ze śmietanki z dodatkiem czekolady, konsystencja kremowo-budyniowa, smak i zapach charakterystyczny dla użytych dodatków śmietanki  i czekolady | **1300** |  |  |  |  | 21 dni |  |
| 5 | **Deser czekoladowy z bitą śmietaną** - op. 150-200 g/1 sztuka | **1300** |  |  |  |  | 21 dni |  |
| 6 | **Deser mleczno- ryżowy** - op.150 g- 200 g/ 1 sztuka, deser o konsystencji kremowej z widocznymi ziarenkami ryżu z wsadem smakowym, różne smaki | **1000** |  |  |  |  | 21 dni |  |
| 7 | **Jogurt owocowy** - op. 100- 150 g/1 sztuka, jogurt powstały z mleka pasteryzowanego poddany procesowi ukwaszenia żywymi kulturami bakterii  i dodaniu wsadu owocowego, różne smaki | **3700** |  |  |  |  | 21 dni |  |
| 8 | **Jogurt owocowy pitny**- op. 200- 250 ml/1 sztuka, różne smaki | **2000** |  |  |  |  | 21 dni |  |
| 9 | **Jogurt owocowy z ziarnami zbóż** - op. 120- 200 g/ 1 sztuka, różne smaki | **700** |  |  |  |  | 21 dni |  |
| 10 | **Jogurt naturalny typu greckiego**- op. 350-500 ml/1 sztuka | **150** |  |  |  |  | 21 dni |  |
| 11 | **Kefir naturalny**  -op. 150-200 ml/ 1 sztuka, napój wyprodukowany z pasteryzowanego mleka  z dodatkiem żywych kultur kefirowych, zawartość tłuszczu nie mniej niż 1,5% | **1200** |  |  |  |  | 21 dni |  |
| 12 | **Mascarpone** - op. 250-500 g/1 sztuka, ser śmietankowo-kremowy typu włoskiego | **30** |  |  |  |  | 21 dni |  |
| 13 | **Margaryna zwykła -** kostka, 250 - 500 g/1 sztuka, przeznaczona do smażenia, pieczenia, w składzie tłuszcze roślinne, o zawartości nie mniej niż 60% tłuszczu | **250** |  |  |  |  | 21 dni |  |
| 14 | **Masło porcjowane** - 15 g/ 1 sztuka, nie solone, zawartość tłuszczu nie mniej niż 82% | **3000** |  |  |  |  | 60 dni |  |
| 15 | **Maślanka** - produkt wyprodukowany z mleka pasteryzowanego i maślanki naturalnej wzbogacony wsadem straciatella (kawałki czekolady) lub owocowym, op. 250-500 ml, | **1500** |  |  |  |  | 14 dni |  |
| 16 | **MLEKO UHT smakowe -** mleko  o znormalizowanej zawartości tłuszczu z dodatkiem dodatków smakowo-zapachowych o różnych smakach, op. 200-250 ml/1 szt. | **2200** |  |  |  |  | 21 dni |  |
| 17 | **Mleko 2%** - op. 1-5 litr, pasteryzowane, świeże | **3000** |  |  |  |  | 5 dni |  |
| 18 | **Płatki owsiane na mleku - płatki owsiane** owsianka na mleku lub płatki owsiane dodane do jogurtu z dodatkiem wsadu owocowego, różne smaki, op. 150-200 g/1 szt. | **600** |  |  |  |  | 30 dni |  |
| 19 | **Serek homogenizowany** - op. 100-150 g/1 sztuka, produkt o kremowej konsystencji z możliwymi nielicznymi grudkami, dopuszczalny opływ serwatki, smak i zapach wyraźny, właściwy dla danego rodzaju użytych dodatków, różne smaki | **2000** |  |  |  |  | 21 dni |  |
| 20 | **Ser topiony w kiełbasce/batonie -** op. 80-100g/ 1 sztuka, ser wyprodukowany z serów dojrzewających z dodatkiem smakowym, różne smaki | **750** |  |  |  |  | 30 dni |  |
| 21 | **Ser topiony w plastrach** w opakowaniu otwórz -zamknij *-* op. 100 - 150 g/ 1 sztuka, każdy listek pakowany w folię w atmosferze ochronnej | **600** |  |  |  |  | 21 dni |  |
| 22 | **Ser topiony w krążkach/zegarach** - op. 120 - 180g/ 1 sztuka, forma opakowania: 8 porcji x 17,5 g ,różne smaki | **300** |  |  |  |  | 30 dni |  |
| 23 | **Ser topiony kostka -** op. 80 - 100 g/ 1 sztuka, ser topiony wyprodukowany z sera topionego  z dodatkami smakowymi lub bez, pakowany  w kostkę, różne smaki | **250** |  |  |  |  | 30 dni |  |
| 24 | **Serek miękki z porostem białej pleśni  w trójkącikach porcjowany**- porcja 20 - 30 g, opakowany w folię aluminiową z pergaminem | **300** |  |  |  |  | 21 dni |  |
| 25 | **Serek twarogowy w porcjach do smarowania -** op. 20-25 g/1 sztuka, opakowanie kubek zamknięty patynką | **450** |  |  |  |  | 21 dni |  |
| 26 | **Serek twarogowy typu fromage -** op. 70 - 80 g/1 sztuka, ser miękki, niedojrzewający, termizowany, różne smaki | **550** |  |  |  |  | 21 dni |  |
| 27 | **Serek typu wiejski** naturalny - op.150-200 g/1 sztuka, ziarnisty serek wyprodukowany z pasteryzowanego mleka i śmietanki | **1500** |  |  |  |  | 14 dni |  |
| 28 | **Ser sałatkowo – kanapkowy -** op. 200-300g/1 sztuka, ser miękki solankowy, o zawartości tłuszczu minimum 12%, dojrzewający, opakowanie w kartonie | **80** |  |  |  |  | 21 dni |  |
| 29 | **Serek naturalny twarogowy w porcjach** - op. 100 - 120g; 15-20 g/ 1 sztuka | **250** |  |  |  |  | 14 dni |  |
| 30 | **Serek twarogowy mini kanapkowy, puszysty, kremowy w porcjach,** różne smaki **-**  op. 120 g; 4 x 30 g/ 1 sztuka | **250** |  |  |  |  | 14 dni |  |
| 31 | **Serek twarogowo-śmietankowy typu kanapkowego**  - op. 100 - 150 g/ 1 sztuka, serek twarogowy z dodatkiem śmietanki, różne smaki | **825** |  |  |  |  | 21 dni |  |
| 32 | **Ser twarogowy kanapkowy w plastrach  w opakowaniu otwórz-zamknij -**  op. 140 - 160 g, serek twarogowy kanapkowy wyprodukowany z sera twarogowego, masła i dodatków suszonych ziół, poddany procesowi plastrowania | **700** |  |  |  |  | 21 dni |  |
| 33 | **Ser wędzony typu Rolada Ustrzycka -** ser wędzony wyprodukowany z mieszaniny serów dojrzewających i serów świeżych, solony i poddany wędzeniu | **300** |  |  |  |  | 30 dni |  |
| 34 | **Serowe wiórki -** wiórki serowe serów typu: Mozzarella, Cheddar, Gouda, Edamski, Ementaler, pakowane w atmosferze ochronnej, opakowanie  1 kg | **250** |  |  |  |  | 30 dni |  |
| 35 | **Ser twardy typu Gouda** - ser typu holenderskiego, podpuszczkowy, dojrzewający, tłusty, zawartość tłuszczu minimum 45% w suchej masie, w blokach ok. 3 kg | **800** |  |  |  |  | 60 dni |  |
| 36 | **Ser twardy typu Królewski** - ser typu szwajcarsko-holenderski, zawartość tłuszczu minimum 45%  w suchej masie, w bloku ok. 3 kg | **1200** |  |  |  |  | 60 dni |  |
| 37 | **Ser żółty w plastrach w opakowaniu otwórz-zamknij** - op. 100 g, ser typu masdamer, pakowany w atmosferze ochronnej | **450** |  |  |  |  | 60 dni |  |
| 38 | **Śmietana zakwaszana/ukwaszana o zawartości tłuszczu 18%** - op.200- 400 ml/ 1 sztuka | **2800** |  |  |  |  | 21 dni |  |
| 39 | **Śmietanka słodka o zawartości tłuszczu 18%** - op. 200 ml-250 ml/1 sztuka | **1200** |  |  |  |  | 5 dni |  |
| 40 | **Śmietanka o zawartości tłuszczu 30%** - op. 200 ml-500 ml/1 sztuka | **200** |  |  |  |  | 5 dni |  |
| 41 | **Twaróg półtłusty** - **krajanka**, o wadze 200 g-1 kg/ 1 sztuka, pakowana w pergamin lub próżniowo | **800** |  |  |  |  | 21 dni |  |
|  |  | **40635** |  |  |  |  |  |  |

……………………………………………………..

data i podpis Wykonawcy