ZP/4/2020 Załącznik Nr 2c do SIWZ

Zamawiający:

Zespół Szkolno – Przedszkolny w Długołęce

Długołęka, ul Szkolna 40, 55-095 Mirków

ZADANIE 3 Kalkulacja cenowa (specyfikacja asortymentowo – ilościowa)

**Przedmiot zamówienia: Dostawa artykułów mleczarskich, nabiału i jaj**

KOD CPV: 15500000-3 Produkty mleczarskie, 03142500-3 Jaja

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Ilość szacunkowa dotyczy 1 miesiąca** | **Ilość szacunkowa w okresie obowiązywania umowy** | **cena brutto** | **wartość brutto****(4x5)** | **Nazwa producenta** | **Nazwa produktu** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
| 1. | Jaja kl. I rozm. L | 250 | szt. |  | szt. |  |  | **x** | **x** |
| 2. | Jogurt owocowy 150g o zawartości cukru nie większej niż 10,3 g w 100 g produktu o smakach truskawka, owoce leśne, brzoskwinia i gruszka | 400 | szt. | 2800  | szt. |   |   |   |   |
| 3. | Jogurt owocowy 115g o zawartości cukru nie większej niż 13,0 g w 100 g produktu o smakach truskawka.  | 400 | szt. | 2800 | szt. |   |   |   |   |
| 4. | Masło osełkowe 300g o zawartości tłuszczu 82%  | 210 | szt. | 1470 | szt. |   |   |   |   |
| 5. | Mleko butelka 1 litr 2,0% | 220 | litr | 1540 | litr |   |   |   |   |
| 6. | Jogurt naturalny 1kg  | 25 | szt. | 175 | szt. |   |   |   |   |
| 7. | Jogurt naturalny opakowanie min. 11 litrów | 4 | szt. | 28 | szt. |   |   |   |   |
| 8. | Ser żółty plastry typu gouda 1 kg | 20 | kg | 140 | kg |   |   |   |   |
| 9. | Ser żółty blok typu gouda 1 kg | 20 | kg | 140 | kg |   |   |   |   |
| 10. | Mozzarella bez dodatku ziół 125g  | 26 | szt. | 182 | szt. |   |   |   |   |
| 11. | Ser twarogowy półtłusty 1 kg | 10 | kg | 70 | kg |   |   |   |   |
| 12. | Mleko ryżowe 1 litr | 20 | szt. | 140 | szt. |   |   |   |   |
| 13. | Serek homogenizowany 150g o zwartości cukru nie większej niż 16 g w 100 g produktu o smaku wanilii, nie zawiera konserwantów, sztucznych dodatków i żadnych substancji zagęszczających | 400 | szt. | 2800 | szt. |   |   |   |   |
| 14. | Twarożek kanapkowo – sernikowy o zawartości tłuszczu 28 % 1 kg | 50 | kg | 350 | kg |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 15. | Produkt do smarowania pieczywa o zawartości 30% tłuszczu, bez laktozy, light zawierający kwas omega 3 i 6. Bez sztucznych barwników i aromatów -400 g  | 4 | szt. | 28 | szt. |   |   |   |   |
|  | Ser żółty bez laktozy150 g | 1 | szt. | 7 | szt. |   |   |   |   |
| 16. |  |  |  |  |  |   |   |   |   |
| 17. | Śmietanka owsiana 250 ml | 2 | szt. | 14 | szt. |   |   |   |   |
| 18. | Śmietanka sojowa 200 ml | 2 | szt. | 14 | szt. |   |   |   |   |
| 19. | Jogurt do pica 330g typu islandzkiego waniliowy, z wysoką zawartością białka naturalnego – 6,5 g na 100 g jogurtu, o zawartości cukru nie większej niż 9,0 g w 100 g produktu. Produkowany z wysokiej jakości mleka od krów karmionych paszami bez GMO | 400 | szt. | 2800 | szt. |  |  |  |  |
| 20. | Serek homogenizowany polski bez laktozy waniliowy z dodatkiem pokruszonej laski wanilii 150 g zawartości cukru nie większej niż 12 g w 100 g produktu  | 10 | szt. | 70 | szt. |  |  |  |  |
| 21. | Jogurt kremowy typu greckiego 150 g o zawartości cukru nie większej niż 9,5 g w 100 g, produkt o smaku truskawki, jagody, brzoskwinia-marakuja, wyprodukowano bez stosowania GMO . | 400 | szt. | 2800 | szt. |  |  |  |  |
| 22. | Napój sojowy waniliowy 250 ml | 10 | szt. | 70 | szt. |  |  |  |  |
| 23. | Deser sojowy waniliowy 125g | 3 | szt. | 21 | szt. |  |  |  |  |
| RAZEM |  | X | X |

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 SIWZ, 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: W kolumnie nr 7 Wykonawca jest zobowiązany do wpisania nazwy producenta (oprócz wiersza dotyczącego jaj). Zamawiający informuje, że brak wpisu w ww. kolumnie skutkować będzie odrzuceniem oferty na podstawie art. 89 ust. 1 pkt. 2 ustawy Pzp. Wykonawca ponadto może w kolumnie nr 8 wpisać dodatkowo nazwę produktu.**

Wymagania jakościowe dotyczy jaj kurzych stanowiących przedmiot zamówienia określono zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r., stanowiącym szczegółowe zasady wykonywania Rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj.

**Jaja kurze –** świeże, niepoddane żadnym zabiegom konserwacyjnym. Skorupa o normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta, nieczyszczona. Białko przejrzyste, gęste, bez ciał obcych, zapach swoisty. Żółtko słabo widoczne, kuliste, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia bez ciał obcych, zapach swoisty. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego. Na skorupie powinien znajdować się czytelny kod producenta.

Wartość oferty brutto: ………………………………………….; słownie złotych: ……………………………………………………………………………………………………………………..

…………………………………………

Podpis i pieczęć osób wskazanych

do występowania w obrocie prawnym

 lub posiadających pełnomocnictwo