

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego Nr SP10. /12.2022

Formularz asortymentowo cenowy

Szkoła Podstawowa z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego nr 10 im. św. Jadwigi Królowej Polski

Oferta na dostawę nabiału i jajek do Stołówki Szkoła Podstawowa z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego nr 10 im. św. Jadwigi Królowej Polski w Rybniku.

Przedstawione ilości stanowią szacunkową wielkość zamówienia, faktyczna ilość wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego.

Zamawiający dopuszcza składania ofert częściowych na każdą z części osobno.

L.p.	Nazwa asortymentu	Opis	j. miary	zapotrzebowanie	Cena j. netto	Wartość netto	Stawka podatku Vat	Wartość brutto
1.	Jaja kurze	Świeże, czyste, klasa A, rozmiar L (o wadze od 63g do 73g), kod systemu chowu 0. Każde jajko musi być ostemplowane numerem identyfikacyjnym wskazującym kod systemu hodowli, kod państwa oraz oznaczenie zakładu. Niedopuszczalne są jajka nieoznaczone, zbite lub popękane. Jajka mają być pakowane w pojemnikach tekturowych. Opakowanie powinno zawierać nazwę lub numer producenta, adres, klasę jakości, kategorię wagową, liczbę jaj w opakowaniu i datę pakowania.	Szt .	7000				
2.	Jogurt typu greckiego	Opakowanie od 330g do 400g, skład: mleko, śmietanka, białka mleka, bakterie fermentacji mlekowej, bez mleka w proszku.	Szt .	350				
3.	Jogurt naturalny	Opakowanie od 330g do 400g, skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii, bez mleka w proszku.	Szt .	70				
4.	Masło ekstra 82%	Opakowanie od 200g do 300 g(kostka), zawartość tłuszczu: min. 82%.	Szt .	300				

5.	Mleko 2 % 1 l	Opakowanie 1l (karton), 2 % tłuszczu.	Szt .	200				
6.	Śmietana słodka 12% lub 18%	Opakowanie 500g (kartonik), skład: wyłącznie śmietanka, bakterie fermentacji mlekowej.	Szt	300				
7.	Śmietana kwaśna 12-18 %	Opakowanie 500g (kartonik), skład: wyłącznie śmietanka, bakterie fermentacji mlekowej.	Szt .	60				
8.	Śmietana 30 %	Opakowanie 500g (kartonik), skład: wyłącznie śmietanka, bakterie fermentacji mlekowej.	Szt.	20				
9.	Ser twarogowy krajanka	Opakowanie 1 kg (kostka), skład: mleko, kultury bakterii mlekowych.	Kg .	150				
10.	Ser żółty gouda	Opakowanie od 1kg do 2,5 kg, skład: wyłącznie mleko pasteryzowane, sól, kultury bakterii fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna.	Kg .	50				
11.	Ser mozzarella - blok	Opakowanie od 1 kg do 2,5 kg skład: mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka, składniki zalewy: woda, sól.	Kg .	70				
12.	Serek	Serek naturalny/homogenizowany. Smakowy, bez dodatku żelatyny wieprzowej, konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających. Opak.150 g.	Szt.	1000				
13.	Jogurt owocowy	Jogurt naturalny 60%, przetarte owoce 38%, różne smaki, węglowodanów do 9,5 g, bez konserwantów i sztucznych barwników. Opak. 150 g.	Szt .	1500				
14.	Jogurt do picia	Jogurt naturalny 60%, przetarte owoce 38%, różne smaki, węglowodanów do 9,5 g, bez konserwantów i sztucznych barwników. Opak. 240g.	Szt .	1000				

15.	Maślanka naturalna	Opakowanie 1l (karton), skład: wyłącznie maślanka i żywe kultury bakterii.	L	50				
16.	SUMA WARTOŚCI NETTO							
17.	SUMA WARTOŚCI BRUTTO							