**LUBELSKA WOJEWÓDZKA KOMENDA**

**OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY**

20-072 Lublin, ul. Lubomelska 1-3 tel. 81 524-51-08/09

e-mail:lubelska@ohp.pl fax 81 524-51-08/09

NBP O/O LUBLIN 61101013390040242230000000 REGON 007003467

**LWK.SHP3-3.270.2.2018 Załącznik nr 1d do SIWZ**

**Załącznik nr 1d do SIWZ/ załącznik nr 1 do umowy**

**Część IV dostawa produktów mleczarskich**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | **Nazwa, opis produktu** | **Produkt równoważny**  **Nazwa handlowa / producent** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa**  **netto** | **Stawka VAT** | **Kwota podatku VAT** | **Cena jednostkowa brutto** | **Wartość**  **brutto** |
| **1** | **2** | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  | Jogurt owocowy (150 g) typu Jogobella z kawałkami owoców (smak: truskawka, malina, brzoskwinia, poziomka) lub produkt równoważny: Skład: mleko pasteryzowane, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych, wsad owocowy. Bez sztucznych barwników, zawierające nie więcej niż 10g cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia, a także 10g tłuszczu w 100g/ml produktu gotowego do spożycia. |  | Szt. | 400 |  |  |  |  |  |
|  | Jogurt zbożowy 7 zbóż Bakoma lub produkt równoważny: produkt bez sztucznych barwników, zawierający nie więcej niż 10g tłuszczu, cukru i soli w 100g/ml produktu gotowego do spożycia. Skład: mleko pasteryzowane, wsad z ziarnami zbóż i brzoskwiniami (zboża pszenica, jęczmień, żyto, owies, ryż, gryka, proso), cukier, brzoskwinie, otręby pszenne, barwnik: beta-karoten; aromat, cukier, skrobia kukurydziana modyfikowana, żelatyna wieprzowa. |  | Szt. | 150 |  |  |  |  |  |
|  | Jogurt naturalny 125g typu SPOMLEK lub równoważny: mleko pasteryzowane, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych. Bez sztucznych barwników, zawierający nie więcej niż 10g tłuszczu, cukru i soli w 100g/ml produktu gotowego do spożycia. |  | Szt. | 200 |  |  |  |  |  |
|  | Maślanka owocowa 400g |  | Szt. | 60 |  |  |  |  |  |
|  | Masło śmietankowe (tłuszcz min. 82 %) 200g. Wymagania kwalifikacyjne:  wygląd-kostka starannie uformowana, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita; konsystencja: jednolita, zwarta, smak lekko kwaskowaty i zapach-orzeźwiający. |  | Szt. | 1000 |  |  |  |  |  |
|  | Mleko 2 % UHT bez dodatku cukru i substancji słodzących. |  | L | 300 |  |  |  |  |  |
|  | Mleko 3,2 % UHT bez dodatku cukru i substancji słodzących. |  | L | 60 |  |  |  |  |  |
|  | Śmietana 18 % 500ml; typu Łowicz lub równoważny: bez sztucznych barwników, zawierające nie więcej niż 10g cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia, a także 10g tłuszczu i soli w 100g/ml produktu gotowego do spożycia |  | Szt. | 200 |  |  |  |  |  |
|  | Śmietana 12 % 330ml; typu Łowicz lub równoważy: Bez sztucznych barwników, zawierające nie więcej niż 10g cukru w 100g/ml produktu gotowego do spożycia, a także 10g tłuszczu w 100g/ml produktu gotowego do spożycia |  | Szt. | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Śmietana 30% 500g |  | Szt. | 40 |  |  |  |  |  |
|  | Śmietanka do Kawy (10\*10) |  | Opak. | 50 |  |  |  |  |  |
|  | Ser żółty zamojski |  | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Ser żółty podlaski |  | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Ser żółty „liliput” |  | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Ser żółty Gołda |  | kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Ser żółty typu Salami Produkt Spomlek Serenada kl. I lub produkt równoważny: produkowany tylko i wyłącznie z mleka czystego mikrobiologicznie i chemicznie, bez innych dodatków takich jak tłuszcze niepochodzące z mleka, Wymagania klasyfikacyjne: wygląd: walec, oczka nieliczne wielkości główki szpilki; konsystencja: miąższ miękki , elastyczny, jednolity w całej masie, przy rozcieraniu plastyczny, smak i zapach: lekki smak pasteryzacji, dopuszcza się lekko kwaśny, u serów starszych lekko pikantny. Bez sztucznych barwników i konserwantów . |  | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Twaróg półtłusty typu SPOMLEK lub równoważny: 5% (+-1%) tłuszczu , Bez sztucznych barwników. |  | Kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Twaróg chudy typu SPOMLEK lub równoważny : 0 – 0,5% tłuszczu. |  | Kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Twaróg tłusty typu SPOMLEK lub równoważny: o zawartości tłuszczu 8- 10% |  | Kg | 10 |  |  |  |  |  |
|  | Twaróg sernikowy tłusty 1 kg |  | kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Twarożek naturalny 125g |  | Szt. | 100 |  |  |  |  |  |
|  | Serek topiony krążek 200g Hochland lub produkt równoważny : Zawarto nie więcej 10g tłuszczu i soli w 100g/ml produktu gotowego do spożycia. |  | Opak. | 60 |  |  |  |  |  |
|  | Masło extra naturalne 200g (±5g), gat. I; Wymagania kwalifikacyjne:  wygląd-kostka starannie uformowana, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita;  konsystencja: jednolita, zwarta, smarowna, smak i zapach-orzeźwiający, lekko kwaskowaty smak oraz „orzechowy” aromat, zawartość tłuszczu-min 82%. |  | Kg | 75 |  |  |  |  |  |
|  | Kefir naturalny 400g |  | Szt. | 80 |  |  |  |  |  |
|  | Ser topiony bloczek 100g |  | kg | 30 |  |  |  |  |  |
|  | Serek 150g (truskawka, wanilia) |  | Szt. | 300 |  |  |  |  |  |
|  | Twarożek 125g waniliowy |  | Szt. | 200 |  |  |  |  |  |
|  | Serek 150g naturalny ze szczypiorkiem, ziołami |  | Szt. | 200 |  |  |  |  |  |
|  | Masło roślinne 250 g |  | kg | 50 |  |  |  |  |  |
|  | Serek wiejski śmietankowy ziarnisty 200g |  | Szt. | 150 |  |  |  |  |  |
|  | Ser topiony Plastry 130g typu Hochland lub równoważny: Bez substancji słodzących , zawierające nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g/ml produktu gotowego do spożycia |  | Szt. | 60 |  |  |  |  |  |
|  | Ser feta półtłusty kostka min.200g |  | Szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| SUMA | | | | | | | XXX | XXX |  |

...............................................................

podpis osoby / osób upoważnionych do

występowania w imieniu wykonawcy

Wszelkie obliczenia należy dokonać z dokładnością do pełnych groszy (z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zarówno przy kwotach netto, VAT i brutto), przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.

W kolumnie 6 należy wpisać **Cenę jednostkową netto**

W kolumnie 7 należy wpisać **stawkę podatku VAT** na dany artykuł

W kolumnie 8 należy wpisać **kwotę podatku VAT na jednostkowy artykuł.**

W kolumnie 9 należy wpisać **cenę jednostkowa brutto** – suma kolumny nr 6 oraz nr 8

W kolumnie 10 należy wpisać **wartość brutto** iloczyn kolumny nr 5 oraz kolumny nr 9.