

**FORMULARZ CENOWY – ZADANIE NR 3 (ARTYKUŁY MLECZARSKIE)**

L.p	Nazwa produktu, szczegółowy opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	* należy podać gramaturę proponowaną	Ilość artykułów	Cena jednostkowa netto	Wartość netto /kol. 5x 6/	VAT w %
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
1.	<b><u>DESER MLECZNY</u></b> opakowanie od 150 do 200 g, konsystencja jednolita satynowa, o zawartości cukru nie więcej niż 13,5 g cukru na 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, z terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu	sztuka		500			
2.	<b><u>JOGURT TYPU GRECKIEGO</u></b> opakowanie od 150 do 330 g, konsystencja gęsta, kremowa, naturalny, z terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu	sztuka		60			
3.	<b><u>JOGURT MUSLI</u></b> lub równoważny, z dodatkiem musli (zbóż) i owoców, opakowanie od 150 do 330 g, z terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu	sztuka		300			
4.	<b><u>JOGURT OWOCOWY</u></b> opakowanie do 150 g, co najmniej 3 smaki, wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku lub odparowaniem części wody, poddany procesowi pasteryzacji, barwa odpowiadająca smakowi, z terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu	sztuka		1200			
5.	<b><u>JOGURT OWOCOWY</u></b>	sztuka		750			

	opakowanie od 151 do 400 g, co najmniej 3 smaki, wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku lub odparowaniem części wody, poddany procesowi pasteryzacji, barwa odpowiadająca smakowi, z terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu					
6.	<b><u>KEFIR</u></b> opakowanie od 200 do 250 g, napój wyprodukowany z mleka pasteryzowanego o określonej zawartości tłuszczu, poddanego fermentacji, płyn jednolity, dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki, barwa biała z odcieniem lekko kremowym, smak i zapach lekko kwaśny do kwaśnego, z terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu	<b>sztuka</b>		<b>700</b>		
7.	<b><u>MARGARYNA DO PIECZYWA</u></b> o właściwej barwie i konsystencji, smak i zapach swoisty, z dodatkiem masła, od 400 g do 600 g, w opakowaniu plastikowym, z min. terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu	<b>sztuka</b>		<b>280</b>		
8.	<b><u>MARGARYNA ZWYKŁA</u></b> o właściwej barwie i konsystencji, smak i zapach swoisty, kostka opakowanie, od 250 do 400 g, z min. terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu	<b>sztuka</b>		<b>150</b>		
9.	<b><u>MASŁO ŚMIETANKOWE</u></b> Produkt wysokotłuszczowy otrzymany wyłącznie z mleka krowiego, jednostka starannie uformowana, barwa jednolita, powierzchnia gładka, sucha, konsystencja jednolita, zwarta, smarowna, dopuszcza się lekko twardą, zawartość tłuszczu minimum 73%, kostka, opakowanie od 200 do 300 g, z min. terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu	<b>kilogram</b>		<b>800</b>		
10.	<b><u>MLEKO</u></b> ciecz jednolita o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białym,	<b>litr</b>		<b>5300</b>		

	zapach i smak bez obcych posmaków i zapachów, 2 % zawartość tłuszczu, opakowanie 1 litrowe kartonowe, z min. terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu						
11.	<b><u>SER FETA</u></b> lub równoważny, sałatkowo – kanapkowy, solankowy, opakowanie od 200 do 300 g, półtłusty, ser miękki, kruchy o barwie białej,	kilogram		16			
12.	<b><u>SER TOPIONY</u></b> co najmniej 3 smaki, kremowy, opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieszkodzone, kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka. Dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu. Barwa i konsystencja jednolita, bez ziarnistości, smarowny, smak i zapach charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego kl I, z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia.	kilogram		300			
13.	<b><u>SER ŻÓŁTY</u></b> o kształcie blokowym, skóra gładka, miąższ elastyczny, jednolity w całym serze, barwa naturalna, jednolita w całym serze, smak i zapach delikatny, łagodny, aromatyczny, nie dopuszczalne są obce posmaki i zapach, zmiana barwy, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenie, psucie, zawartość tłuszczu min. 45%, w opakowaniu foliowym od 1 do 5 kg, dopuszczalne odmiany: Gouda, Podlaski, Suwalski lub równoważny, z min. terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu	kilogram		340			
14.	<b><u>SER ŻÓŁTY WĘDZONY</u></b> o kształcie blokowym lub walca, skóra mocna, miąższ elastyczny, jednolity w całym serze, barwa naturalna, jednolita w całej masie, smak i zapach delikatny posmak wędzenia, łagodny, aromatyczny, nie dopuszczalne są obce posmaki i zapach, zmiana barwy, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenie, psucie, min. terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty	kilogram		20			

	zakupu						
15.	<p><b><u>SEREK HOMOGENIZOWANY</u></b></p> <p>opakowanie do 150 g, wyprodukowany z mleka, białka mleka, śmietanki, kultur bakterii mlekowych, produkt jednorodny barwy odpowiadającej białej do kremowej, smak słodki, lekki zapach i posmak, niedopuszczalny smak i zapach obcy, z min. terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu</p>	sztuka		1000			
16.	<p><b><u>SEREK ŚMIETANKOWY TYPU ALMETTE</u></b></p> <p>lub równoważny wyprodukowany z sera twardego i odtłuszczonego mleka w proszku, barwa biała, konsystencja puszysta, łatwa do smarowania, niedopuszczalny smak i zapach obcy, opakowanie od 100 do 200 g, z min. terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu</p>	sztuka		400			
17.	<p><b><u>SEREK TWAROGOWY</u></b></p> <p>opakowanie do 150 g, naturalny bez konserwantów i innych dodatków składający się z delikatnych ziaren twarożku zanurzonych w słodkiej śmietance, z min. terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu</p>	sztuka		300			
18.	<p><b><u>ŚMIETANA</u></b></p> <p>18 % zawartość tłuszczu, płyn jednorodny bez kłaczków ściętego sernika, bez postojów serwatki, barwy jednolitej i jasnokremowej do kremowej. Smak i zapach lekko czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja płynu gęstawa, jednolita w całej masie, homogenizowana, zawieszona, w opakowaniu plastikowym od 150 do 200 g</p>	sztuka		1500			

19.	<b>TWARÓG PÓŁTŁUSTY KRAJANKA</b> świeży, kostka wyprodukowana z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę z krzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki. Smak i zapach delikatny, łagodny, aromatyczny, niedopuszczalne są obce posmaki, zapach, zmiana barwy, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, w opakowaniu papierowym od 0,8 do 2 kg	kilogram		260			
-----	---	----------	--	-----	--	--	--

**Razem suma pozycji od 1 do 19**

**WARTOŚĆ NETTO:**

--

PODSUMOWANIE	WARTOŚĆ NETTO	VAT W %	VAT W ZŁ	WARTOŚĆ BRUTTO
	6.	7.	8.	9.
		5		
		8		
		23		
		0		
		ZW		

<b>Razem:</b>				
---------------	--	--	--	--

Obliczeń należy dokonać do dwóch miejsc po przecinku. W sytuacji gdy trzecia liczba po przecinku jest równa lub większa niż pięć, drugą liczbę po przecinku należy zaokrąglić w górę.

.....  
 podpis osoby/osób uprawnionej/uprawnionych  
 do reprezentowania wykonawcy, do występowania w  
 obrocie prawnym i składania oświadczeń woli w jego  
 imieniu