Załącznik nr 2

MOW-1/12/2021

**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.** | **DESER MLECZNY**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** |  | **350** |  |  |  |
| **2.** | **JOGURT TYPU GRECKIEGO**opakowanie od 150 do 330 g, konsystencja gęsta, kremowa, naturalny,z terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu | **sztuka** |  | **20** |  |  |  |
| **3.** | **JOGURT MUSLI**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** |  | **150** |  |  |  |
| **4.** | **JOGURT OWOCOWY**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** |  | **1100** |  |  |  |
| **5.** | **KEFIR**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 | **sztuka** |  | **250** |  |  |  |
| **6.** | **MARGARYNA DO PIECZYWA** 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 | **sztuka** |  | **250** |  |  |  |
| **7.** | **MARGARYNA ZWYKŁA** 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, zawartość tłuszczu minimum 70% | **sztuka** |  | **100** |  |  |  |
| **8.** | **MASŁO ŚMIETANKOWE**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 83%, kostka, opakowanieod 200 do 300 g, z min. terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu | **kilogram** |  | **500** |  |  |  |
| **9.** | **MLEKO** ciecz jednolita o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białym, 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 | **litr** |  | **4250** |  |  |  |
| **10.** | **SER FETA**lub równoważny, sałatkowo – kanapkowy, solankowy, opakowanie od 200 do 300 g, półtłusty, ser miękki, kruchy o barwie białej, | **kilogram** |  | **5** |  |  |  |
| **11.** | SER TOPIONY co najmniej 3 smaki, kremowy, opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone, 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** |  | **230** |  |  |  |
| **12.** | **SER ŻÓŁTY**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, jełczenie, 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** |  | **230** |  |  |  |
| **13.** | **SER ŻÓŁTY WĘDZONY**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, jełczenie, psucie, min. terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu | **kilogram** |  | **20** |  |  |  |
| **14.** | **SEREK HOMOGENIZOWANY**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 | **sztuka** |  | **730** |  |  |  |
| **15.** | **SEREK ŚMIETANKOWY TYPU ALMETTE**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 | **sztuka** |  | **140** |  |  |  |
| **16.** | **SEREK TWAROGOWY**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 | **sztuka** |  | **140** |  |  |  |
| **17.** | **ŚMIETANA**18 % zawartość tłuszczu,płyn jednorodny bez kłaczków ściętego sernika, bez postoju 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, zawiesista, w opakowaniu plastikowym od 150 do 200 g | **sztuka** |  | **1100** |  |  |  |
| **18.** | **TWARÓG PÓŁTŁUSTY KRAJANKA** 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, jełczenia, w opakowaniu papierowym od 0,8 do 2 kg | **kilogram** |  | **150** |  |  |  |
| **Razem suma pozycji od 1 do 18WARTOŚĆ NETTO:** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  **PODSUMOWANIE** | **WARTOŚĆ NETTO** | **VAT W** **%** | **VAT W ZŁ** | **WARTOŚĆ BRUTTO** |
| **6.** | **7.** | **8.** | **9.** |
|  |  | 5 |  |  |
|  | 8 |  |  |
|  | 23 |  |  |
|  | 0 |  |  |
|  | ZW |  |  |
|  |  |
| **Razem:** |  |  |  |  |

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