

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.	<u>DESER MLECZNY</u> 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.	<u>JOGURT TYPU GRECKIEGO</u> opakowanie od 150 do 330 g, konsystencja gęsta, kremowa, naturalny, z terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu	sztuka		20			
3.	<u>JOGURT MUSLI</u> 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.	<u>JOGURT OWOCOWY</u> 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.	<u>KEFIR</u> opakowanie od 200 do 250 g, napój wyprodukowany z mleka	sztuka		250			

	<p>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</p>					
6.	<p><u>MARGARYNA DO PIECZYWA</u> 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</p>	sztuکا		250		
7.	<p><u>MARGARYNA ZWYKŁA</u> 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%</p>	sztuکا		100		
8.	<p><u>MASŁO ŚMIETANKOWE</u> 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, opakowanie od 200 do 300 g, z min. terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu</p>	kilogram		500		
9.	<p><u>MLEKO</u> 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</p>	litr		4250		
10.	<p><u>SER FETA</u> lub równoważny, sałatkowo – kanapkowy, solankowy, opakowanie od 200 do 300 g, półtłusty, ser miękki, kruchy o barwie białej,</p>	kilogram		5		
11.	<p><u>SER TOPIONY</u></p>	kilogram		230		

	co najmniej 3 smaki, kremowy, opakowanie bezpośrednio 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.					
12.	<u>SER ŻÓŁTY</u> 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.	<u>SER ŻÓŁTY WĘDZONY</u> 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.	<u>SEREK HOMOGENIZOWANY</u> 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.	<p>SEREK ŚMIETANKOWY TYPU ALMETTE</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		140		
16.	<p>SEREK TWAROGOWY</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		140		
17.	<p>ŚMIETANA</p> <p>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, zawieszista, w opakowaniu plastikowym od 150 do 200 g</p>	sztuka		1100		
18.	<p>TWARÓG PÓŁTŁUSTY KRAJANKA</p> <p>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</p>	kilogram		150		

Razem suma pozycji od 1 do 18 WARTOŚĆ NETTO:

--

	WARTOŚĆ	VAT W	VAT W	WARTOŚĆ BRUTTO
--	----------------	--------------	--------------	-----------------------

PODSUMOWANIE	NETTO	%	Zł	
	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