

MOW - 4/09/2023

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. | JOGURT NATURALNY opakowanie od 150 g do 180 g, w smaku łagodny, czysty, lekko kwaśny, orzeźwiający, bez obcych posmaków, zapach czysty, bez obcych zapachów, konsystencja jednolita, bez grudek, barwa naturalna biała do jasnokremowej, jednolita w całej masie, z terminem przydatności do spożycia min. 14 dni od daty zakupu | kilogram | | 12 | | | |
| 2. | JOGURT OWOCOWY opakowanie od 120 g 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 min. 14 dni od daty zakupu | sztuka | | 576 | | | |
| 3. | 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 | kilogram | | 80 | | | |
| 4. | 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% | kilogram | | 12 | | | |
| 5. | MASŁO ŚMIETANKOWE produkt wysokotłuszczowy otrzymany wyłącznie z mleka krowiego, jednostka starannie uformowana, barwa jednolita, powierzchnia gładka, | kilogram | | 162 | | | |

| | | | | | | |
|----|---|----------|--|-----|--|--|
| | sucha, konsystencja jednolita, zwarta, smarowna, dopuszcza się lekko twardą, zawartość tłuszczu minimum 82%, kostka, opakowanie od 200 do 300 g, z min. terminem przydatności do spożycia 14 dni od daty zakupu | | | | | |
| 6. | <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 | litr | | 700 | | |
| 7. | <u>SER TOPIONY</u> opakowanie od 90 g do 110 g , 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, z min. terminem przydatności do spożycia 1 miesiąc od daty zakupu | kilogram | | 40 | | |
| 8. | <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, jęlczenie, 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 | | 60 | | |
| 9. | <u>ŚMIETANA</u> 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 g do 200 g, z min. terminem przydatności do spożycia 10 dni od daty zakupu | kilogram | | 33 | | |

| | | | | | | | |
|-----|---|----------|--|-----|--|--|--|
| 10. | TWARÓG PÓŁTŁUSTY KRAJANKA świeży, kostka wyprodukowana z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę z skrzepu 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 1 kg do 2 kg, z min. terminem przydatności do spożycia 10 dni od daty zakupu | kilogram | | 124 | | | |
|-----|---|----------|--|-----|--|--|--|

| | | |
|--------------------------------------|-----------------------|--|
| Razem suma pozycji od 1 do 10 | WARTOŚĆ 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