

## FORMULARZ CENOWY PRODUKTY MLECZARSKIE

L.p.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa netto zł	Wartość netto w zł	Wartość brutto w zł
1	2	3	4	5	6	7
1	Jogurt z owocami i ziarnami zbóż, 200 g (2,5g tłuszczu), kompozycja 7 zbóż: pszenicy, jęczmienia, żyta, owsa, ryżu, gryki, i prosa, zawierający cukru poniżej 10g w 100 g	Szt.	1200			
2	Jogurt naturalny 150 g skład: mleko, żywe kultury bakterii	Szt.	520			
3	Jogurt owocowy 150g, skład: mleko, owoce , żywe kultury bakterii, zawartość cukru i tłuszczu nie przekracza 10g na 100g produktu (różne smaki)	Szt.	1000			
4	Jogurt pitny zawierający nie więcej niż 10 g cukrów i nie więcej niż 10 g tłuszczów w 100 g produktu, butelka 170 g ( różne smaki )	Szt.	2200			
5	Kefir naturalny 150 g skład: mleko, żywe kultury bakterii	Szt.	715			
6	Margaryna kostka 250 g	kg	210			
7	Masło świeże kostka 200 g 82 % tłuszczu	kg	920			
8	Mleko spożywcze 2 %-3,2 % butelka 1 l pasteryzowane	szt.	2940			
9	Ser typu feta sałatkowo-kanapkowy krojony- kostka. Ser solankowo-półtłusty. <b>Wiaderko 1 kg</b> w zalewie	kg	150			
10	Ser mozzarella - blok sera o wadze od 0,5 kg - 3,00 kg , wytwarzany z krowiego mleka, bez konserwantów, tłuszczów 100g produktu 16,5-20g	kg	140			
11	Serek 150 g, serek twarogowy, śmietankowy bez konserwantów o zawartości min 8,5g białka, max 8,6 g tłuszczu w 100g produktu	Szt.	0			
12	Ser żółty, blok- kl. I, zawartość sera min. 90%, zawartość tłuszczu 30% . Waga min 1 kg	Szt.	0			
13	Ser żółty, kl. I, pełnotłusty, krojony w plastry, zawartość tłuszczu 30%, bez zawartości tłuszczu roślinnego, zawartość wapnia w 100g: 25-26g, waga min.1 kg	kg	445			
14	Serek kanapkowy 125 g	Szt.	2200			
15	Serek naturalny 150 g	szt.	1400			
16	Serek ziarnisty 200 g	Szt.	750			

17	Śmietana 18 % folia 0,5 l, śmietanka, kultury bakterii mlekowych, homogenizowana, produkt o jednolitej gęstej kremowej konsystencji	litr	885			
18	Śmietanka 30 % ,opakowanie karton 1 l, zawartość tłuszczu min.30%, homogenizowana, produkt o jednolitej kremowej konsystencji	litr	85			
19	Twaróg półtłusty kl. I waga min.0,25-0,5 kg, konsystencja zwarta, jednolita, bez grudek, lekko luźna, jednolita w całej masie, zawierający 10g/100g produktu	kg	600			
20	jogurt kaszka z owocami, otrzymywany ze śmietanki lub mleka odtłuszczonego, kaszy manny i owoców	szt.	1400			
21	serek typu fromage, 100g, różne smaki	szt.	1000			
22	serek homogenizowany, naturalny aromat waniliowy, op. Min 140g	szt.	750			
23	ser wędzony, kl. I, pełnotłusty, krojony, op. 150-160g	Szt.	200			
24	Mleko spożywcze 3,2% UHT, sterylizowane, karton 1l	Szt.	90			
25	Serek op. 140 g Skład: twaróg odtłuszczony, śmietanka, woda, cukier, skrobia kukurydziana, naturalny aromat waniliowy z innymi naturalnymi aromatami, sok z cytryny zagęszczony	Szt.	1100			
26	Ser twarogowy kanapkowy w plastrach 150 g	Szt.	2200			
27	Mozzarella w dużych kulkach op. 125 g	Szt.	700			
28	Jogurt grecki op. 400 g	Szt.	350			
29	mleko 3,2 UHT bez laktozy karton 1l	Szt.	150			
	RAZEM	X	X			

/podpis oraz pieczęć osoby lub osób uprawnionych/

Aneta Szela-Łagowska

Zamawiający dopuszcza odstępstwa od podanej gramatury opakowań w zakresie +/-5%

Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane będą w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), zamkniętych pokrywą. Do każdego pojemnika powinna być dołączona etykieta zawierająca dane zgodnie z podanym niżej sposobem oznakowania opakowania zbiorczego. Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku. Oznakowania opakowania zbiorczego: nazwa środka spożywczego, dane identyfikujące miejsce pochodzenia, zawartość netto środka spożywczego, termin przydatności do spożycia. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarzielona, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, zanieczyszczenia fizyczne.