

## CZĘŚĆ III ZAMÓWIENIA – ZAŁĄCZNIK 1c

## FORMULARZ CENOWY

## Przedmiot zamówienia: NABIAŁ

Lp.	NAZWA ARTYKUŁU	JEDN. MIARY	PRZEWIDYW. WIELKOŚĆ DOSTAWY W JEDN. MIARY OKREŚL. W KOL.3	CENA Z VAT ZA JEDN. WYMIENIONĄ W KOL. 3/ W ZŁ	WARTOŚĆ KOL. 4x5
1	Jogurt naturalny 2% 330g skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii	szt	500		
2	Jogurt naturalny typu greckiego 400g skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii	szt	150		
3	Jogurt naturalny Typu Greckiego bez Laktozy 400g bez sztucznych zagęstników i konserwantów	szt.	-		
4	Kefir 400g bez sztucznych zagęstników i konserwantów	szt	400		
5	Kefir bez laktozy 400g bez sztucznych zagęstników i konserwantów	szt	-		
6	Masło 82% tłuszczu 200g	kg	35		
7	Masło bez laktozy	kg	-		
8	Masło klarowane	kg	2		
9	Masło roślinne 250g MARGARYNA 100% ROŚLINNA oleje i tłuszcze roślinne (kokosowy, rzepakowy, słonecznikowy, w zmiennych proporcjach), woda, preparat bobu, emulgator (lecytyna), naturalne aromaty (karoteny).	szt	5		
10	Maślanka 1l bez sztucznych zagęstników i konserwantów	szt	50		
11	Maślanka bez laktozy 1l bez sztucznych zagęstników i konserwantów	szt	-		
12	Mleko MODYFIKOWANE Junior 3	kg	300		
	Mleko MODYFIKOWANE Junior 2	kg	10		
13	Mleko pełne w proszku 26% tłuszczu	kg	20		
14	Ser biały półtłusty Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,	kg	150		

	rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia				
15	Ser typu mozzarella (twardy)	kg	10		
16	Ser żółty gouda bez laktozy	kg	-		
17	Ser żółty gouda	kg	3		
18	Śmietana 12% 200g bez konserwantów i zagęstników	szt	450		

Kielce, dn. ....

.....  
Podpis oferenta (osoby upoważnionej)

- szacunkowa wielkość zamówienia na podstawie danych z 2025r