

.....  
Pieczęć firmowa Wykonawcy

**Załącznik Nr 3 do SIWZ**  
(znak sprawy 1/OS/2017)

**Zadanie Nr 2 – ARTYKUŁY MLECZARSKIE**  
**Formularz cenowy**

Kod asortymentu w/g Wspólnego Słownika Zamówień :

- poz. Nr 1 15512000-0 (śmietana),
- poz. Nr 2 15511700-0 (mleko w proszku),
- poz. Nr 3 15530000-2 (masło),
- poz. Nr 4-5 15431100-9 (margaryna),
- poz. Nr 6 15551310-1 (jogurt bez dodatków substancji smakowych),
- poz. Nr 7-8 15551320-4 (jogurt z dodatkiem substancji smakowych),
- poz. Nr 9 15550000-8 (klasyfikowane produkty mleczarskie),
- poz. Nr 10 15551500-0 (maślanka),
- poz. Nr 11-13 15545000-0 (pasty serowe do smarowania),
- poz. Nr 14-15 15544000-3 (ser twardy),
- poz. Nr 16 15542100-0 (ser twarogowy).

Lp.	Przedmiot zamówienia, nazwa artykułu (asortyment), jego dane identyfikacyjne - określone przez Zamawiającego	Dane identyfikacyjne oferowanego przez Wykonawcę artykułu (asortymentu), określone przez Wykonawcę : - nazwa produktu - nazwa producenta	Nazwa i ilość jednostek	Cena netto za jednostkę  [zł.]	Wartość netto pozycji asortymentowej (kol.4 x kol.5)  [zł.]	Stawka podatku VAT dla pozycji asortymentowej  [%]	Wartość podatku VAT pozycji asortymentowej (kol.6 x % VAT:100)  [zł.]	Cena brutto pozycji asortymentowej (kol.6 + kol.8)  [zł.]
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
I.	Śmietana (CPV 15512000-0)							
1.	Śmietana 18% tłuszczu, poddana zakwaszaniu kwasami i/lub regulatorami kwasowości w celu obniżenia PH i lub koagulacji. <b>Opakowanie kubek 400 ml.</b> <b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> wygląd – jednorodna	Nazwa produktu ..... ..... .....	kg 660					

<p>gęsta ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych.</p> <p><b>Dopuszczalne tolerancje</b> : dopuszcza się stosowanie kwasów : mlekowego, cytrynowego i/lub regulatorów kwasowości.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące</b> : niedopuszczalne są wystąpienia objawów psucia, fermentacji, pleśnienia, zjełczenia, rozwarstwień, zmiany barwy, obce posmaki i zapachy, rozwodnienie, zafałszowanie zawartości tłuszczu, obecność bakterii z grupy salmonella, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowań, zabrudzenie.</p>	<p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						
<p><b>II. Mleko w proszku (CPV 15511700-0)</b></p>							
<p><b>2. Mleko w proszku pełne</b> <b>Opakowanie 500 g</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne</b> : wygląd – sypki proszek, jednolity, drobno rozpylony, barwy białokremowej – jednolitej, o zapachu charakterystycznym dla mleka pasteryzowanego, bez posmaków i zapachów obcych. Zawartość wody – nie więcej niż 4%, zawartość tłuszczu – nie mniej niż 26%.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące</b> : zawartość bakterii z grupy coli, gronkowców, salmonelli, enterokoków, zanieczyszczenia antybiotykami i innymi substancjami hamującymi, zanieczyszczenia mechaniczne, nalot pleśni, oznaki psucia i zjełczenia, trwałe zbrylenia, zmiana koloru, obce zapachy i posmaki, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie, brak oznakowania mleka.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>kg 1700</p>					
<p><b>III. Masło (CPV 15530000-2)</b></p>							
<p><b>3. Masło extra (świeże)</b> <b>Opakowanie kostka 200 g.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne</b> : wygląd – kostka starannie uformowana, barwy jednolitej, powierzchnia gładka, sucha, barwa jednolita, konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy. Zawartość wody nie wyższa niż 16%, zawartość tłuszczu nie mniej niż 82%.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące</b> : zdeformowane kostki,</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>kg 280</p>					

roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obce posmaki, zapachy, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, zwiększona zawartość wody, soli, opakowania uszkodzone, zanieczyszczone ,opakowanie do pakowania masła niedopuszczone przez PZH, brak oznakowania masła, brak smarowności.							
<b>IV. Margaryna (CPV 15431100-9)</b>							
<b>4. Margaryna do smarowania kanapek, z masłem. Opakowanie/ 500g.</b>  <b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt spożywczy otrzymany z mieszaniny tłuszczów roślinnych i olejów surowych, które zostały poddane następującym procesom rafinacyjnym : odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji i modyfikowany), struktura i konsystencja – w temp. 20° C – stała, lekko mazista, smakowość – dobra, barwa – kremowo-żółta, jednolita w całej masie, dobra smarowność, zawartość masła min. 0,5%, produkt półtłusty. <b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienia, niedostateczna smarowność, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.	Nazwa produktu ..... ..... ..... Nazwa producenta ..... ..... .....	kg 570					
<b>5. Mix tłuszczowy, do smarowania kanapek. Opakowanie 200 g.</b>  <b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> zawartość tłuszczu ogółem min. 70 g/100 g (w tym udział tłuszczu mlecznego min. 16%), kostka starannie uformowana, barwy jednolitej, powierzchnia gładka, sucha, konsystencja jednolita zwarta o dobrej smarowności. <b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, jęłczenia, rozwarstwienia, zmiana barwy, jej niejednorodność, krople wody wewnątrz i na powierzchni, zaniżona zawartość tłuszczu,	Nazwa produktu ..... ..... ..... Nazwa producenta ..... ..... .....	kg 530					

	zdeformowane, roztopione kostki, ślady wielokrotnego schładzania, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzenia.							
<b>V.</b>	<b>Jogurt bez dodatków substancji smakowych (CPV15551310-1)</b>							
6.	<b>Jogurt naturalny.</b> <b>Opakowanie /kubek 150 g</b>  <b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> zawartość tłuszczu 1,5% ÷ 3,0%, bez dodatku cukru, struktura i konsystencja – jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny. <b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednorodność, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie, zaniżona zawartość tłuszczu, brak oznakowania jogurtu.	Nazwa produktu ..... ..... .....  Nazwa producenta ..... ..... .....	kg 200					
<b>VI.</b>	<b>Jogurt z dodatkiem substancji smakowych (CPV 15551320-4)</b>							
7.	<b>Jogurt owocowy (różne smaki).</b> <b>Opakowanie kubek/ 150 g.</b>  <b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> zawartość tłuszczu 1,5% ÷ 2,5%, struktura i konsystencja – jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna do użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, smak i zapach charakterystyczny do użytych owoców. <b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednorodność, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie, zaniżona zawartość tłuszczu, brak oznakowania jogurtu.	Nazwa produktu ..... ..... .....  Nazwa producenta ..... ..... .....	kg 1000					
8.	<b>Deser (różne smaki).</b> <b>Opakowanie kubek 170 g.</b>  <b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> struktura i konsystencja puddingu, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny.	Nazwa produktu ..... ..... .....	kg 1100					

	<b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia, brak oznakowania deseru.	Nazwa producenta ..... ..... .....						
<b>VII. Klasyfikowane produkty mleczarskie (CPV 15550000-8)</b>								
9.	<b>Kefir 1,5% ÷ 2,5% tłuszczu.</b> <b>Opakowanie kubek 400 g.</b>  <b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> struktura i konsystencja – jednolita, kremowa bez trwałych grudek, lekko luźna, barwa naturalna, biała, jednolita w całej masie. <b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednorodność, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie zawartości wody, zanieczyszczenia mechaniczne, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, uszkodzenie mechaniczne opakowań, zabrudzenie, brak oznakowania produktu.	Nazwa produktu ..... ..... .....  Nazwa producenta ..... ..... .....	kg 160					
<b>VIII. Maślanka (CPV 15551500-0)</b>								
10.	<b>Maślanka naturalna.</b> <b>Opakowanie/kubek 1000 g.</b>  <b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt otrzymany ze słodkiej śmietanki, z dodatkiem specjalnych szczepów bakterii, sterylizowany, barwa i konsystencja jednolita. <b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzenia.	Nazwa produktu ..... ..... .....  Nazwa producenta ..... ..... .....	kg 140					
<b>IX. Pasty serowe do smarowania (CPV 15545000-0)</b>								
11.	<b>Serek homogenizowany waniliowy</b> <b>Opakowanie/ 140 g</b>  <b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, barwa naturalna charakterystyczna dla użytych składników, smak	Nazwa produktu ..... ..... .....	kg 550					

	<p>i zapach – czysty, łagodny, charakterystyczny dla użytych składników.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednorodność, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie, zaniżona zawartość tłuszczu, brak oznakowania sera.</p>	<p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						
12.	<p><b>Serek wiejski.</b>  <b>Opakowanie/ 200 g.</b>  Serek wyprodukowany z pasteryzowanego mleka i śmietanki z dodatkiem soli.  Nie zawiera konserwantów.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, barwa naturalna, biała, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, słonawy, wyraźny smak i zapach mleczny.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednorodność, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia, brak oznakowania sera.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 550					
13.	<p><b>Serek topiony, kremowy oraz z innymi dodatkami.</b>  <b>Opakowanie/ 100 g.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> smak i zapach charakterystyczny dla sera topionego i użytych dodatków, powierzchnia gładka, konsystencja smarowna, barwa naturalna, jednolita w całej masie, widoczne dodane dodatki rozłożone w całej masie produktu (nie dotyczy sera kremowego), swoisty posmak topienia, formowany w kostki, trójkąty, błoćki.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednorodność, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia, brak oznakowania sera.</p>	<p>Nazwa produktu .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta .....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 350					

<b>X. Ser twardy (CPV 15544000-3)</b>							
14.	<b>Ser twardy pełnotłusty “gouda”.</b> <b>Opakowanie – blok 2,7 ÷ 3,0 kg.</b>  <b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> kształt – o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka mocno pokryta folią (ściśle przylegająca do skórki), oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości “od ryżu do fasolki”, miąższ w miarę elastyczny (jednolity w całym serze). Zapach wyrazisty, smak delikatny, lekko orzechowy, łagodny, barwa naturalna (w serach barwionych – żółta) jednolita w całej masie sera. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 45%. Nie dopuszcza się wyrobów seropodobnych. <b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona wartość tłuszczu, przekroczone normy zawartości wody i soli, brak oznakowania sera, uszkodzenia i zabrudzenia.	Nazwa produktu ..... ..... ..... Nazwa producenta ..... ..... .....	kg 210				
15.	<b>Ser twardy pełnotłusty “edamski”.</b> <b>Opakowanie – blok 2,7 ÷ 3,0 kg.</b>  <b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> kształt – blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka mocno pokryta folią (ściśle przylegająca do skórki), barwa naturalna w serach barwionych – jasnożółta, jednolita w całej masie, smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 45%, miąższ elastyczny, jednolity w całym serze. Nie dopuszcza się wyrobów seropodobnych. <b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona wartość tłuszczu, przekroczone normy zawartości wody i soli, brak oznakowania sera, uszkodzenia i zabrudzenia.	Nazwa produktu ..... ..... ..... Nazwa producenta ..... ..... .....	kg 290				
<b>XI. Ser twarogowy (CPV 15542100-0)</b>							
16.	<b>Twaróg pełnotłusty. Opakowanie 0,25 kg ÷ 1,0 kg.</b>  <b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> konsystencja jednolita, lekko luźna, zwarta, barwa naturalna biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach –	Nazwa produktu ..... ..... .....	kg 1150				

czysty, łagodny, lekko kwaśny. <b>Cechy dyskwalifikujące</b> : obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednorodność, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczone normy zawartości wody, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania twarogu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.	Nazwa producenta .....						
<b>Razem wartość netto / cena brutto : (suma pozycji kol. 6 / suma pozycji kol.9)</b>	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXX	XXXXXXXXXX		XXXXXXXXXX	XXXXXXXXXX	

#### UWAGA :

1. Formularz cenowy wypełnić (wyliczyć) i podsumować z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Wypełnione i wyliczone przez Wykonawcę, muszą być wszystkie pozycje asortymentowe w kolumnie Nr.3 i kolumnach Nr.5; 6; 7; 8; 9. Kolumnę Nr.6 i Nr.9 Wykonawca winien podsumować.
2. Ceny netto za jednostkę poszczególnych asortymentów, Wykonawca określa w kol. Nr.5 dla jednostek podanych w kol. Nr 4, biorąc pod uwagę wielkości opakowań podanych w kol. Nr 2.
3. Dostawy poszczególnych asortymentów winny odbywać się w opakowaniach (gramaturze), określonych w kol. Nr 2
4. Ceny netto za jednostkę poszczególnych asortymentów, określone przez Wykonawcę w kol. Nr.5, muszą być o wartości dodatniej (większej od zera), i nie mogą wzrosnąć w okresie obowiązywania umowy.
5. Opakowania artykułów (asortymentów) określone w kol. Nr 2 muszą być opakowaniami producenta.

..... dnia .....  
(Miejscowość) (data)

.....  
pieczęć/pieczenie, podpis/-y osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy