

Pieczęć firmowa Wykonawcy:

Zał. Nr 3 do SIWZ

UWAGA – TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA WSZYSTKICH ARTYKUŁÓW MLECZARSKI UJĘTYCH W OFERCIE MINIMUM 10 DNI OD DATY DOSTAWY

Zadanie Nr 2 – ARTYKUŁY MLECZARSKIE

Znak sprawy: DPS III.263.8.2019

Formularz cenowy

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 a dla poz. asort. Nr 90-96 : - nazwa produktu - źródło pochodzenia albo nazwa dostawcy albo nazwa producenta	Nazwa jednostki miary	Ilość jednostek	Cena netto za jednostkę [zł.]	Wartość netto pozycji asortymentowe j (kol.5 x kol.6) [zł.]	Stawka podatku VAT dla pozycji asortymento wej [%]	Wartość podatku VAT pozycji asortymentowej (kol.7 x % VAT:100) [zł.]	Cena brutto pozycji asortymentowej (kol.7 + kol.9) [zł.]
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
I.	Śmietana (CPV 15512000-0)								
1.	<p>Śmietana 18% tłuszczu, poddana zakwaszaniu kwasami i/lub regulatorami kwasowości w celu obniżenia PH i lub koagulacji. Opakowanie kubek 400 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : wygląd – jednolita gęsta ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych.</p> <p>Dopuszczalne tolerancje : dopuszcza się stosowanie kwasów : mlekowego, cytrynowego i/lub regulatorów kwasowości.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : 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 produktu</p> <p>Nazwa producenta</p>	kg	720					

Załącznik Nr 3 ART MLECZARSKIE dostawy 2020 rok

II.	Mleko w proszku (CPV 15511700-0)							
2.	<p>Mleko w proszku pełne Opakowanie 500 g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : 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>Cechy dyskwalifikujące : 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>Nazwa producenta</p>	kg	1700				
III.	Masło (CPV 15530000-2)							

Załącznik Nr 3 ART MLECZARSKIE dostawy 2020 rok

3.	<p>Masło extra (świeże) Opakowanie kostka 200 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : 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>Cechy dyskwalifikujące : zdeformowane kostki, 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.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg	250					
IV.	Margaryna (CPV 15431100-9)								

Załącznik Nr 3 ART MLECZARSKIE dostawy 2020 rok

4.	<p>Margaryna do smarowania kanapek, z masłem. Opakowanie/ 500g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : 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.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienia, niedostateczna smarowność, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>Nazwa producenta</p>	kg	540					
----	--	---	----	-----	--	--	--	--	--

Załącznik Nr 3 ART MLECZARSKIE dostawy 2020 rok

5.	<p>Mix tłuszczowy, do smarowania kanapek. Opakowanie 200 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : 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. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, jęlczenia, rozwarstwienia, zmiana barwy, jej niejednorodność, krople wody wewnątrz i na powierzchni, zaniżona zawartość tłuszczu, zdeformowane, roztopione kostki, ślady wielokrotnego schładzania, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>Nazwa producenta</p>	kg	450					
V.	Jogurt bez dodatków substancji smakowych (CPV15551310-1)								
6.	<p>Jogurt naturalny. Opakowanie /kubek 150 g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : 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. Cechy dyskwalifikujące : 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.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>Nazwa producenta</p>	kg	250					

Załącznik Nr 3 ART MLECZARSKIE dostawy 2020 rok

VI.	Jogurt z dodatkiem substancji smakowych (CPV 15551320-4)							
7.	<p>Jogurt owocowy (różne smaki). Opakowanie kubek/ 150 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : zawartość tłuszczu 1,5% ÷ 2,6%, zawartość owoców min. 6 %, żywe kultury bakterii, 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. Cechy dyskwalifikujące : 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.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>Nazwa producenta</p>	kg	900				
8.	<p>Deser (różne smaki). Opakowanie kubek 170 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : struktura i konsystencja puddingu, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia, brak oznakowania deseru.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>Nazwa producenta</p>	kg	700				
VII.	Klasyfikowane produkty mleczarskie (CPV 15550000-8)							

Załącznik Nr 3 ART MLECZARSKIE dostawy 2020 rok

9.	<p>Kefir 1,5% ÷ 2,5% tłuszczu. Opakowanie kubek 400 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : struktura i konsystencja – jednolita, kremowa bez trwałych grudek, lekko luźna, barwa naturalna, biała, jednolita w całej masie. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednorodność, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie zawartości wody, zanieczyszczenia mechaniczne, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, uszkodzenie mechaniczne opakowań, zabrudzenie, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu </p> <p>Nazwa producenta </p>	kg	240					
VIII.	Maślanka (CPV 15551500-0)								
10.	<p>Maślanka naturalna. Opakowanie/kubek 1000 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : produkt otrzymany ze słodkiej śmietanki, z dodatkiem specjalnych szczepów bakterii, sterylizowany, barwa i konsystencja jednolita. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu </p> <p>Nazwa producenta </p>	kg	230					
IX.	Pasty serowe do smarowania (CPV 15545000-0)								

Załącznik Nr 3 ART MLECZARSKIE dostawy 2020 rok

11.	<p>Serek homogenizowany waniliowy Opakowanie/ 140 g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, barwa naturalna charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, charakterystyczny dla użytych składników.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednorodność, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie, zaniżona zawartość tłuszczu, brak oznakowania serka.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>Nazwa producenta</p>	kg	750					
12.	<p>Serek wiejski. Opakowanie/ 200 g. Serek wyprodukowany z pasteryzowanego mleka i śmietanki z dodatkiem soli. Nie zawiera konserwantów.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : 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>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednorodność, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia, brak oznakowania serka.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>Nazwa producenta</p>	kg	560					

Załącznik Nr 3 ART MLECZARSKIE dostawy 2020 rok

13.	<p>Serek topiony, kremowy oraz z innymi dodatkami. Opakowanie/ 100 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : smak i zapach charakterystyczny dla serka topionego i użytych dodatków, powierzchnia gładka, konsystencja smarowna, barwa naturalna, jednolita w całej masie, widoczne dodane dodatki rozłożone w całej masie produktu (nie dotyczy serka kremowego), swoisty posmak topienia, formowany w kostki, trójkąty, bloczki.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednorodność, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia, brak oznakowania serka.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg	300						
-----	---	---	----	-----	--	--	--	--	--	--

Załącznik Nr 3 ART MLECZARSKIE dostawy 2020 rok

14.	<p>Serek śmietankowy różne smaki. Opakowanie 150 g.</p> <p>Serek wyprodukowany z pasteryzowanego mleka i śmietanki z dodatkiem soli, dodatki typowe dla danego smaku (koper, pomidory, chrzan, papryka). Bez konserwantów i zagęstników.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, barwa charakterystyczna do użytych składników, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, słonawy, wyraźny smak i zapach mleczny.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednorodność, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia, brak oznakowania serka.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>Nazwa producenta</p>	kg	400					
X.	Ser twardy (CPV 15544000-3)								

Załącznik Nr 3 ART MLECZARSKIE dostawy 2020 rok

15.	<p>Ser twardy pełnotłusty "gouda". Opakowanie – blok 2,7 ÷ 3,5 kg.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : 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.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : 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.</p>	<p>Nazwa produktu </p> <p>Nazwa producenta </p>	kg	270					
-----	---	---	----	-----	--	--	--	--	--

Załącznik Nr 3 ART MLECZARSKIE dostawy 2020 rok

16.	<p>Ser twardy pełnotłusty "edamski". Opakowanie – blok 2,7 ÷ 3,5 kg.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : 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%, mięsz elastyczny, jednolity w całym serze. Nie dopuszcza się wyrobów seropodobnych. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jelczenia, psucia, zaniżona wartość tłuszczu, przekroczone normy zawartości wody i soli, brak oznakowania sera, uszkodzenia i zanieczyszczenia.</p>	<p>Nazwa produktu </p> <p>Nazwa producenta </p>	kg	230					
XI.	Ser twarogowy (CPV 15542100-0)								

Załącznik Nr 3 ART MLECZARSKIE dostawy 2020 rok

17.	<p>Twaróg pełnotłusty. Opakowanie 0,25 kg ÷ 1,0 kg.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : konsystencja jednolita, lekko luźna, zwarta, barwa naturalna biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednorodność, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jelczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczone normy zawartości wody, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania twarogu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg	1100					
	<p>Razem wartość netto / cena brutto : (suma pozycji kol. 7 / suma pozycji kol.10)</p>	xxxx	xxxx	xxxx	xxxx		xxxx	xxxx	

UWAGA :

Formularz wypełnić (wyliczyć) i podsumować z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Wypełnione i wyliczone muszą być wszystkie pozycje asortymentowe, we wszystkich kolumnach formularza. Kolumnę Nr 7 i Nr 10. Wykonawca winien podsumować.

Ceny jednostkowe poszczególnych asortymentów podać dla wielkości jednostek określonych w **kol. Nr 5** dla asortymentu określonego w **kol. Nr 2**.

Dostawy poszczególnych asortymentów winny odbywać się w opakowaniach, określonych w kol.Nr 2

Ceny netto za jednostkę poszczególnych asortymentów, określone przez Wykonawcę w kol. Nr 6, muszą być o wartości dodatniej (większej od zera), i nie mogą wzrosnąć w okresie obowiązywania umowy.

..... dnia

(Miejscowość)

(data)

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