

ZAŁ. NR 3 MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE II 2022

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div> <p>.....</p> <p>Pieczęć firmowa Wykonawcy</p> </div> <div style="text-align: right;"> <p><b>Zał. Nr 3 do SWZ</b></p> <p>(znak sprawy DPS III.263.3.2022)</p> </div> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> <p><b>Zadanie Nr 2 – MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE</b></p> <p><b>Formularz cenowy</b></p> </div>									
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 jednost ki miary	Ilość jednostek	Cena netto za jednostkę  [zł.]	Wartość netto pozycji asortymentowej  (kol.5 x kol.6) [zł.]	Stawka podatku VAT dla pozycji Asortymentowej [%]	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><b>Śmietana 18% tłuszczu</b>, poddana zakwaszaniu kwasami i/lub regulatorami kwasowości w celu obniżenia PH i lub koagulacji. <b>Opakowanie kubek 400 g.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne</b> : wygląd – jednorodna 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 produktu</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	Kg	340					

ZAŁ. NR 3 MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE II 2022

II.	<b>Mleko w proszku (CPV 15511700-0)</b>								
2.	<p>Mleko w proszku pełne Opakowanie 500 g</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>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg	820					

ZAŁ. NR 3 MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE II 2022

3.	<p>Mleko modyfikowane w proszku Bebiko Opakowanie 350 g – 800 g</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.</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>Nazwa producenta ..... ..... ..... .....</p>	kg	30					
III.	<b>Masło (CPV 15530000-2)</b>								

ZAŁ. NR 3 MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE II 2022

4	<p><b>Masło extra (świeże)</b> Opakowanie kostka 200 g.</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, 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>Nazwa producenta ..... ..... ..... .....</p>	kg	340					
IV.	<b>Margaryna (CPV 15431100-9)</b>								

ZAŁ. NR 3 MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE II 2022

5	<p>Margaryna do smarowania kanapek, z masłem. Opakowanie/ 500g.</p> <p><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.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> 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>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg	270					
V.	Jogurt bez dodatków substancji smakowych (CPV15551310-1)								

ZAŁ. NR 3 MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE II 2022

6	<p>Jogurt naturalny. Opakowanie /kubek 150 g</p> <p><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, jełczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie, zaniżona zawartość tłuszczu, brak oznakowania jogurtu.</p>	<p>Nazwa produktu ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta ..... ..... ... .....</p>	kg	145					
VI.	Jogurt z dodatkiem substancji smakowych (CPV 15551320-4)								
7	<p>Jogurt owocowy (różne smaki). Opakowanie kubek/ 150 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> 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. <b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednorodność, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie, zaniżona zawartość tłuszczu, brak oznakowania jogurtu</p>	<p>Nazwa produktu ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta ..... ..... ..... .....</p>	kg	430					

ZAŁ. NR 3 MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE II 2022

8	<p>Deser (różne smaki). <b>Opakowanie kubek 170 g.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> struktura i konsystencja puddingu, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny. <b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia, brak oznakowania deseru.</p>	<p>Nazwa produktu ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta ..... ..... .....</p>	kg	340					
VII.	<b>Klasyfikowane produkty mleczarskie (CPV 15550000-8)</b>								
9	<p><b>Kefir 1,5% ÷ 2,5% tłuszczu.</b> <b>Opakowanie kubek 400 g.</b></p> <p><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, jełczenia, 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	140					
VIII.	<b>Maślanka (CPV 15551500-0)</b>								

ZAŁ. NR 3 MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE II 2022

10	<p>Maślanka naturalna. <b>Opakowanie/kubek 1000 g.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt otrzymany ze słodkiej śmietanki, z dodatkiem specjalnych szczepów bakterii, sterylizowany, barwa i konsystencja jednolita.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta ..... ..... ..... .....</p>	kg	140					
IX.	<b>Pasty serowe do smarowania (CPV 15545000-0)</b>								
11	<p>Serek homogenizowany waniliowy Opakowanie/ 140 g</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, barwa naturalna charakterystyczna dla użytych składników, smak 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, jełczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie, zaniżona zawartość tłuszczu, brak oznakowania sera.</p>	<p>Nazwa produktu ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta ..... ..... ..... .....</p>	kg	340					



ZAŁ. NR 3 MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE II 2022

12	<p>Serek wiejski.  <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, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia, brak oznakowania sera.</p>	<p>Nazwa produktu  .....  .....  .....  .....</p> <p>Nazwa producenta  .....  .....  .....  .....</p>	kg	240					
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, błočki.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednorodność, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia, brak oznakowania sera.</p>	<p>Nazwa produktu  .....  .....  .....  .....</p> <p>Nazwa producenta  .....  .....  .....  .....</p>	kg	170					

ZAŁ. NR 3 MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE II 2022

14	<p>Serek śmietankowy różne smaki. <b>Opakowanie 150 g.</b></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><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> 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><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednorodność, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia, brak oznakowania serka.</p>	<p>Nazwa produktu ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta ..... ..... ..... .....</p>	kg	225					
X.	<b>Ser twardy (CPV 15544000-3)</b>								

ZAŁ. NR 3 MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE II 2022

15	<p>Ser twardy pełnotłusty "gouda".  <b>Opakowanie – blok 2,7 ÷ 3,5 kg.</b></p> <p><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.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, 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	150					
----	--	---	----	-----	--	--	--	--	--

ZAŁ. NR 3 MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE II 2022

16	<p>Ser twardy pełnotłusty "edamski". <b>Opakowanie – blok 2,7 ÷ 3,5 kg.</b></p> <p><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, jełczenia, 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	100					
XI.	<b>Ser twarogowy (CPV 15542100-0)</b>								
17	<p><b>Twaróg pełnotłusty. Opakowanie 0,25 kg ÷ 1,0 kg.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> konsystencja jednolita, lekko luźna, zwarta, barwa naturalna biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny. <b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednorodność, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, 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>Nazwa producenta ..... ..... ..... .....</p>	kg	530					

ZAŁ. NR 3 MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE II 2022

	<b>Razem wartość netto / cena brutto : (suma pozycji kol. 7 / suma pozycji kol.10)</b>								
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**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