

Przedmiot zamówienia: „Sukcesywna dostawa mleka i przetworów mlecznych”

Lp.	Nazwa i opis przedmiotu zamówienia	Opis oferowanego przedmiotu zamówienia (opisać lub zgodne)	Jednostka	Ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka podatku VAT (%)	Cena jednostkowa brutto	Wartość netto (zł)	Wartość podatku VAT (zł)	Wartość brutto (zł)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)
<b>Sposób obliczania</b>							<b>(6x7)+6</b>	<b>5x6</b>	<b>7x9</b>	<b>9+10</b>
1	<b>Jogurt grecki 330g</b> konsystencja gęsta i kremowa. skrzep jednolity, zwarty, barwa - biała do lekko kremowej, smak i zapach - czysty, orzeźwiający, konsystencja - jednolita, zwarta		op.	800		5%				
2	<b>Jogurt naturalny 180g</b> Skrzep jednolity, zwarty, dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie, skrzep rozbity, barwa - biała do lekko kremowej, smak i zapach - czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki, konsystencja - jednolita, zwarta, w przekroju galaretowata;		op.	100		5%				
3	<b>Masło 82% 200g</b> Wygląd, jednostka starannie uformowana; barwa jednolita, dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; wygniecenie prawidłowe, powierzchnia gładka, sucha, konsystencja - jednolita, zwarta, smarowna; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą, smak i zapach - czysty, lekko kwaśny, mlekowy;		op.	3000		5%				

	Smak – lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy								
4	<b>Mleko UHT 3,2% /1 litr</b> Karton, ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki, zapach - świeży i naturalny, smak – słodkawy, bez obcych posmaków i zapachów	op.	2000		5%				
5	<b>Serek homogenizowany naturalny 150g</b> produkt mleczarski wytwarzany z twarogu, uszlachetniony śmietanką, bez konserwantów i stabilizatorów	op.	200		5%				
6	<b>Ser twardy salami – plastry 1000g</b> ser typu szwajcarsko-holenderskiego ser dojrzewający, który w całości produkowany jest z polskiego, krowiego mleka, ser podpuszczkowy. smak pikantny ,mięsz elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie, dopuszcza się lekko plastyczny, niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość. barwa -, jednolita w całej masie, niedopuszczalne są: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy	kg	50		5%				
7	<b>Ser twardy edamski – plastry 1000g</b> ser typu holenderskiego, ser podpuszczkowy, zwarta struktura (nie ma dziur) ,lekko kwaskowaty smak. skórka - gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów, niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość. barwa -jednolita w całej masie, niedopuszczalne są: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy	kg	30		5%				

8	<p><b>Ser twardy gouda – plastry 1000g</b>  ser typu holenderskiego  ser półtwardy, podpuszczkowy  i dojrzewający, mający kształt  okrągły, spłaszczony. Nie ma dziur.  Produkuje się go z mleka krowiego,  lekko kwaskowaty smak. skórka -  gładka, mocna, sucha, czysta, bez  uszkodzeń mechanicznych i wżerów,  nie dopuszczalna nadmierna  kruchość, twardość. barwa -jednolita  w całej masie, nie dopuszczalne są:  smugowatość, dwubarwność, białe  i szare plamy</p>	kg	700		5%					
9	<p><b>Ser twardy ementaler – plastry 1000g</b>  ser typu szwajcarskiego  ser o łagodnym, lekko słodkim  smaku; podpuszczkowy, twardy,  dojrzewający, ma dziury. skórka -  gładka, mocna, sucha, czysta, bez  uszkodzeń mechanicznych i wżerów,  nie dopuszczalna nadmierna  kruchość, twardość. barwa -jednolita  w całej masie, nie dopuszczalne są:  smugowatość, dwubarwność, białe  i szare plamy</p>	kg	100		5%					
10	<p><b>Serek śmietankowy aksamitny 125g</b>  Delikatna, aksamitna konsystencja,  śmietankowy smak łatwo  rozsmarowuje się, Nie zawiera  substancji konserwujących,  zagęszczających i stabilizatorów.  Barwa i konsystencja - jednolita, bez  ziarnistości, smak i zapach -  charakterystyczny dla  odpowiedniego sera naturalnego  klasy I.</p>	op.	200		5%					

11	<p><b>Serek śmietankowy plastry naturalny 150g</b>  Kremowy, aksamitnie gładki serek śmietankowy produkowany z mleka najwyższej jakości, bez dodatku konserwantów i barwników. Barwa i konsystencja - jednolita, bez ziarnistości, smak i zapach - charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I. Plastry oddzielone papierem lub folią</p>		op.	700		5%				
12	<p><b>Ser twardy wędzony 1000g</b>  Ser dojrzewający typu holendersko-szwajcarskiego, o charakterystycznych oczkach wielkości dużej czereśni i delikatnym, słodko orzechowym smaku. Szlachetny ser dojrzewający o wyrazistym smaku, wędzony w naturalnym dymie. niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość. barwa -, jednolita w całej masie, niedopuszczalne są: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy.</p>		kg	30		5%				
13	<p><b>Serek wiejski Cottage Cheese 200g</b>  Ser twarogowy niedojrzewający Naturalny, bez konserwantów i innych dodatków składa się z delikatnych ziaren twarożku zanurzonych w słodkiej śmietance. Bez konserwantów, zagęstników i sztucznych barwników.</p>		op.	100		5%				
14	<p><b>Serek typu włoskiego Capriolla 200g</b> wyprodukowany z serwatki z dodatkiem mleka krowiego pasteryzowanego oraz śmietanki pasteryzowanej. Delikatna, konsystencja. Bez konserwantów, zagęstników i sztucznych</p>		op.	50		5%				

	barwników.								
15	<b>Śmietana UHT 18% 0,5 litra</b> Płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, barwa – jednolita od jasnokremowej do kremowej, smak - czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy, konsystencja - płynna, gęstawa, jednolita w całej masie homogenizowana – zawieszista		op.	300		5%			
16	<b>Śmietana UHT 36% 0,5 litra</b> Płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, barwa – jednolita od jasnokremowej do kremowej, smak - czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy, konsystencja - płynna, gęstawa, jednolita w całej masie homogenizowana – zawieszista		op.	30		5%			
17	<b>Twaróg półtłusty – kostka 1000g</b> Smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, konsystencja i struktura - jednolita, zwarta, bez grudek, barwa - biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie. Produkt wytwarzany z mleka, zaliczany do serów świeżych, o białej barwie i grudkowatej bądź kremowej konsystencji, zależnej od zawartości tłuszczu w mleku.		kg	100		5%			
18	<b>Twaróg półtłusty – klinek 250g</b> Smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, konsystencja i struktura - jednolita, zwarta, bez grudek, barwa - biała do lekko kremowej, jednolita w całej		op.	500		5%			

	masie. Produkt wytwarzany z mleka, zaliczany do serów świeżych, o białej barwie i grudkowatej bądź kremowej konsystencji, zależnej od zawartości tłuszczu w mleku.									
	<b>WARTOŚĆ OGÓLEM:</b>							Wartość <b>netto</b> zamówienia ogółem: .....	Wartość <b>podatku</b> <b>VAT</b> zamówienia ogółem: .....	Wartość <b>brutto</b> zamówienia ogółem: .....

**Uwaga:** 1) Wszystkie pola w formularzu asortymentowo-cenowym muszą być wypełnione.

2) Wyliczenia należy dokonać z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku z zachowaniem zasad zaokrążeń matematycznych

**Wymagania:**

- opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zamknięte. Powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem. Opakowanie powinno być oznakowane i zawierać informacje dotyczące: nazwy i adresu producenta, nazwa dystrybutora, nazwa towaru, jego klasa jakości, data produkcji, termin przydatności do spożycia.
- opakowania nie mogą być uszkodzone ani zgniecione, wszelkie uszkodzenia spowodują nie przyjęcie towaru przez z zamawiającego
- cały asortyment nabiałowy powinien być świeży, przywieziony w postaci schłodzonej i dobrych terminach ważności
- widoczne terminy przydatności do spożycia

**Wartość netto zamówienia ogółem** .....

Słownie wartość netto zamówienia ogółem.....

**Wartość podatku VAT zamówienia ogółem** .....

Słownie: wartość podatku VAT zamówienia ogółem .....

**Wartość brutto zamówienia ogółem** .....

Słownie wartość brutto zamówienia ogółem :.....

.....

(miejsowość i data)

.....

( pieczęć i podpis osób wykazanych w dokumencie  
uprawnającym do występowania w obrocie prawnym lub posiadających pełnomocnictwo)