

Lp.	Wyszczególnienie	j.m. (kg/l)	Ilość zamawiana	Gramatura opakowania preferowana przez Zamawiającego	Gramatura opakowania proponowana przez Wykonawcę	Ilość opakowań proponowana przez Wykonawcę	Cena jednostkowa opakowania brutto	Cena jednostkowa opakowania netto	Wartość netto w zł	Stawka podatku VAT %	Wartość podatku VAT	Wartość łączna brutto w zł	Nazwa producenta
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10=7*9	11	12=10*11	13=10+12	14
1	Jogurt naturalny 1,5 - 3 % tłuszczu lub powyżej, zawierający biokultury	kg	6100	250-500g									
2	Jogurt naturalny typu greckiego	kg	1300	250-500g									
3	Kefir naturalny 1,5 - 3% tłuszczu lub powyżej	kg	1000	400-1000g									
4	Masło czyste bez dodatków roślinnych, 82,5% tł.	kg	3300	150 - 200 g									
5	Maślanka naturalna 1,5 - 3% tłuszczu lub powyżej	kg	700	400-1000g									
6	Mleko zsiadłe lub acidofilne naturalne	kg	100	250-500g									
7	Mleko świeże, pasteryzowane, normalizowane (w folii) 2% tł.	l	3000	1 l									
8	Mleko świeże, pasteryzowane, normalizowane (w folii) 3,2% tł.	l	66300	1 l									
9	Mleko UHT 2% tł, karton	l	250	1 l									
10	Mleko UHT 3,2% tł, karton	l	4200	1 l									
11	Serek homogenizowany o zawartości tłuszczu minimum 4%, smak naturalny	kg	1100	120-150g									
12	Ser twarogowy półtłusty klasy I, formowany, zawartość tłuszczu w suchej masie poniżej 30%, pakowane próżniowo w folię	kg	2400	200-500 g									
13	Ser twarogowy tłusty klasy I, formowany, zawartość tłuszczu w suchej masie 25 - 40%, pakowane próżniowo w folię	kg	1800	200-500 g									
14	Ser żółty, podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego, pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% w s.m.), rodzaj: Gouda, Edamski kawałkowane, w opakowaniu foliowym	kg	450	100-250g									

Lp.	Wyszczególnienie	j.m. (kg/l)	Ilość zamawiana	Gramatura opakowania preferowana przez Zamawiającego	Gramatura opakowania proponowana przez Wykonawcę	Ilość opakowań proponowana przez Wykonawcę	Cena jednostkowa opakowania brutto	Cena jednostkowa opakowania netto	Wartość netto w zł	Stawka podatku VAT %	Wartość podatku VAT	Wartość łączna brutto w zł	Nazwa producenta
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10=7*9	11	12=10*11	13=10+12	14
15	Ser żółty, podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego, pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% w s.m.), rodzaj: Morski, Salami kawałkowane, w opakowaniu foliowym	kg	20	100-250g									
16	Ser żółty, podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego, pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% w s.m.), rodzaj: Masdamer, Królewski kawałkowane, w opakowaniu foliowym	kg	200	100-250g									
17	Ser żółty, podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego, pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 45% w s.m.), różne gatunki np.: Edamski, Tylżycki, Podlaski, Sokół lub inne równoważne, plasterkowane w opakowaniu foliowym	kg	500	100-200g									
18	Ser twarogowy kremowy, typu kanapkowy, do smarowania zawartość tłuszczu w suchej masie 20-70 %, różne smaki np.: naturalny, jogurtowy, z ziołami, ze szczypiorkiem lub inne równoważne	kg	300	80-200g									
19	Serek wiejski typu cottage cheese, serek twarogowy ziarnisty ze śmietanką	kg	500	100-300g									
20	Śmietana 18% tł	kg	80	150-250g									
21	Śmietana 18% tł.	kg	300	300-500g									
22	Twaróg półtłusty trzykrotnie mielony - masa serowa masa serowa bez konserwantów, barwników i aromatów	kg	800	900-1000g									

Kolumna numer 6 - należy wpisać gramaturę jaką oferuje Wykonawca z wyjątkiem pozycji w których gramatura/objętość została ustalona przez Zamawiającego

Kolumna numer 7 - należy wpisać ilość opakowań po przeliczeniu ilości zamawianych kg (kolumna numer 4) na zaproponowaną przez Wykonawcę gramaturę w kolumnie numer 6 (kolumna numer 4 podzielona przez wielkość z kolony numer 6). Uzyskany wynik należy zaokrąglić do całego opakowania. Łączna ilość produktu nie może być mniejsza niż wymagana w kolumnie 4.

Zamawiający dopuszcza możliwość oferowania artykułów równoważnych, pod warunkiem, że oferowane artykuły będą miały takie same lub lepsze parametry jakościowe, zgodnie z wymogami PN. Pod pojęciem artykułu równoważnego Zamawiający będzie rozumiał artykuły o parametrach nie gorszych jakościowo, posiadających te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, konsystencja) oraz zawierających w swoim składzie co najmniej te same surowce użyte do produkcji, co artykuły określone przez Zamawiającego.

Dostawy opatrzone handlowym dokumentem identyfikacyjnym.

Wartość oferty nettozł	(słownie.....zł)
Wartość podatku VATzł	(słownie.....zł)
Wartość oferty bruttozł	(słownie.....zł)

.....
(miejscowość i data)

.....
(podpis i pieczęć lub czytelny podpis Wykonawcy
lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)