

.....
(pieczęć Sprzedawcy)

FORMULARZ CENOWY - Zadanie nr 2

Produkty mleczarskie

Towary mają posiadać na opakowaniu znak (elipsy z 8-cyfrowym nr identyfikacyjnym oraz PL i WE)

Serki i jogurty mają zawierać nie więcej niż 13,5g cukrów w 100g/ ml produktu gotowego do spożycia, oraz bez dodatku syropu glukozowo- fruktozowego jak i innych substancji słodzących (rozporządzenie WE nr 1333/2008).

Lp.	Nazwa	j.m.	Przewidywana ilość	Cena jedn. brutto	Wartość brutto (kol. 4 x 5)	UWAGI
1	2	3	4	5	6	7
1	Deser o smaku truskawkowym z mlekiem i żywymi kulturami bakterii jogurtowych, wzbogacony w witaminy. W 100 g produktu nie więcej jak 14 g cukru (op. 100-115 g)	szt.	2000			
2	Jogurt naturalny (op. 1kg), powinien zawierać mleko, śmietankę, żywe kultury bakterii jogurtowych, w 100 g produktu powinien zawierać 10 g tłuszczu, w tym kwasy nasycone 6,5 g oraz 5g węglowodanów.	kg	120			
3	Jogurt naturalny (op.1 kg), powinien zawierać mleko, żywe kultury bakterii jogurtowych, w 100g produktu powinien zawierać 3g tłuszczu, w tym kwasy nasycone 2g oraz 5,3g węglowodanów.	kg	40			
4	Jogurt do picia- mix smaków , posiadający żywe kultury bakterii jogurtowych, zawierający w 100 g produktu nie więcej jak 13,5 g cukru bez syropu glukozowo- fruktozowego, bez barwników, bez sztucznych dodatków bez konserwantów + witamina B6 i D, op. 100 g buteleczka	szt.	4000			
5	Jogurt owocowy mix smaków , posiadający żywe kultury bakterii jogurtowych, zawierający w 100g nie więcej	szt.	1600			

Szkoła Podstawowa Nr 37, 35-311 Rzeszów, ul. E. Kwiatkowskiego 121a

	jak 13,5g cukru bez syropu glukozowo-fruktozowego, bez sztucznych dodatków, bez konserwantów, opakowanie 120g .					
6	Jogurt owocowy mix smaków posiadający żywe kultury bakterii jogurtowych, zawierający w 100g nie więcej jak 13,5g cukru bez syropu glukozowo-fruktozowego, bez sztucznych dodatków, bez konserwantów, zawartość tłuszczu 1,5%, opakowanie 150g.	szt.	1200			
7	Jogurt pitny truskawkowy 170 g op. butelka bez dodatkowych substancji słodzących (syrop glukozowo-fruktozowy), zawierający w 100 g produktu nie więcej jak 13,5 g cukru	szt.	3200			
8	Masło extra 82% tłuszczu bez dodatku oleju (op. 200g)	szt.	1600			
9	Masło klarowane zaw. tłuszczu mlecznego 99,8%, do smażenia, pieczenia, do zup i sosów (opak.1kg)	kg	40			
10	Mleko pasteryzowane spożywcze , 2% - folia (opak. 5l)	litr	3600			
11	Mleko spożywcze, 2%-butelka , (opak. 1l), mleko pasteryzowane w wysokiej temperaturze, o zawartości soli wynikającej z naturalnie występującego sodu.	litr	200			
12	Ser żółty plasterkowany Mazdamer, dojrzewający, posiadający kultury bakterii. W 100 g produktu powinien zawierać 26 g tłuszczu w tym 17 g kwasów nasyconych.	kg	36			
13	Ser biały półtłusty (op. do 1kg folia), zawierający mleko pasteryzowane, posiadający kultury bakterii mlekowych, w 100g produktu: tłuszcz 3,5 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone -2,3 g, węglowodany 4,50g w tym cukry 1,6 g, białko 17 g	kg	200			
14	Serek homogenizowany wanilia , bez dodatkowych substancji słodzących (syrop glukozowo-fruktozowy), op 140g ,zawierający w 100 g produktu nie więcej jak 13,5 g cukru	szt.	1200			

15	Serek o smaku truskawki , z dodatkiem wapnia i witamin: B6, D, B12 (saszetka 80g) bez dodatkowych substancji słodzących (syrop glukozowo-fruktozowy), w 100 g produktu nie więcej jak 13,5 g cukru	szt.	1600			
16	Serek puszysty mix smaków (op. 90g) bez dodatkowych substancji słodzących (syrop glukozowo-fruktozowy), z dodatkiem wapnia i witaminy D, B6, B12 w 100 g produktu nie więcej jak 13,5 g cukru	szt.	1000			
17	Sery żółte (blok) dojrzewający, posiadający kultury bakterii. W 100 g produktu powinien zawierać 26 g tłuszczu w tym 17 g kwasów nasyconych: - edamski	kg	48			
18	Śmietana 18% (op. kubek 350g) - śmietana pasteryzowana, homogenizowana z mleka, występujące kultury bakterii mlekowych, a zawartość soli powinna wynikać wyłącznie z naturalnie występującego sodu w mleku.	litr	240			
19	Śmietana 18% - kwaśna (op. 5l wiadro)	litr	160			

Dostarczany towar winien być wysokiej, jakości t.j. I-go gatunku bez wad fizycznych i jakościowych.

Termin przydatności do spożycia dostarczanych produktów powinien być nie krótszy niż ½ okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu.

Artykuły spożywcze spełniają wymagania zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. (Dz.U. 2016 poz.1154)

Wyroby winny być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Opakowania jednostkowe oraz zbiorowe, powinny być oznakowane i zawierać informacje dotyczące m.in.: nazwy i adresu producenta, nazwy dystrybutora, nazwy towaru, jego klasy jakościowej, daty produkcji, terminu przydatności do spożycia. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Wartość oferty **netto** zł.

Szkoła Podstawowa Nr 37, 35-311 Rzeszów, ul. E. Kwiatkowskiego 121a

Słownie

Wartość oferty **brutto** zł.

Słownie:.....

.....
(imię i nazwisko Sprzedawcy lub osoby upoważnionej do
składania oświadczeń woli w imieniu Sprzedawcy, stosowna pieczęć)