

FORMULARZ CENOWY
Kalkulacja cenowa nabiału i tłuszczu

Lp.	Nazwa asortymentu	J.m.	Przewidywana ilość zamówienia	Proponowana cena jednostkowa netto	Wartość = ilość x cena jednostkowa netto
1	Mleko 2% folia	l	3400		
2	Śmietana 30% 200g bez dodatku stabilizatora	szt	150		
3	Śmietana 18% 400g	szt	120		
4	Masło zaw. tłuszczu min. 82% op 200g	szt	1000		
5	Twaróg półtłusty	kg	118		
6	Ser gouda tłusty	kg	10		
7	Ser salami tłusty	kg	20		
8	Jogurt naturalny 1,5% tłuszczu 370g	szt	1000		
9	Maślanka 0,5% tłuszczu 1l	l	600		
10	Kefir 2% tłuszczu 1l	l	120		
11	Jogurt owocowy 150g z max. ilością cukru 12g na100g produktu	szt	500		
12	Twaróg sernikowo - kanapkowy 1kg	szt	15		
13	Serek homogenizowany 150g z max. ilością cukru 12g na100g produktu	szt	600		
14	Mleko UHT 3,2% tłuszczu	l	180		
15	Ser mozzarella kulka	szt	40		

16	Drożdże piekarskie, świeże 100g	70			
----	------------------------------------	----	--	--	--