

| L.p. | Nazwa towaru | Opis przedmiotu zamówienia | J.m. | Ilość szacunkowa | Cena jednostkowa netto | Stawka podatku VAT | Kwota podatku | Jena jednostkowa brutto | Wartość brutto |
|------|--|---|------|------------------|------------------------|--------------------|---------------|-------------------------|----------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9=6+8 | 10=5*9 |
| 1 | Jogurt deserowy owocowy 150g | Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, oraz dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających i smakowo-zapachowych, widoczne cząstki owoców. Zawierający nie więcej cukru, niż 13,5g/100g. Barwa charakterystyczna dla użytych dodatków. Konsystencja jednolita, gęsta. Opakowanie jednostkowe z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, masa netto minimum 150 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy. | szt. | 1 300 | | 5% | | | |
| 2 | Jogurt deserowy owocowy z dodatkiem zbóż 150g | Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, oraz dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających i smakowo-zapachowych, widoczne cząstki owoców oraz zboża. Zawierający nie więcej cukru, niż 13,5g/100g. Barwa charakterystyczna dla użytych dodatków. Konsystencja jednolita, gęsta. Opakowanie jednostkowe z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, masa netto minimum 150 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy. | szt. | 800 | | 5% | | | |
| 3 | Jogurt naturalny 330g | Wygląd: skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie; przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbity. Barwa biała do lekko kremowej. Smak i zapach czysty, lekko kwaśny; Konsystencja jednolita, zwarta, skrzep dający się kroić. Opakowanie jednostkowe z tworzywa sztucznego dopuszczone do kontaktu z żywnością zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości min. 330 g. | szt. | 0 | | 5% | | | |
| 4 | Jogurt pitny owocowy 250g | Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, oraz dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających i smakowo-zapachowych, widoczne cząstki owoców. Zawierający nie więcej cukru, niż 13,5g/100g. Barwa charakterystyczna dla użytych dodatków. Konsystencja jednolita. Opakowanie jednostkowe z tworzywa sztucznego, masa netto minimum 250 g. | szt. | 800 | | 5% | | | |
| 5 | Jogurt naturalny 150g | Wygląd: skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie; przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbity. Barwa biała do lekko kremowej. Smak i zapach czysty, lekko kwaśny; Konsystencja jednolita, zwarta, skrzep dający się kroić. Opakowanie jednostkowe z tworzywa sztucznego dopuszczone do kontaktu z żywnością zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości min. 150 g. | szt. | 200 | | 5% | | | |
| 6 | Jogurt typu greckiego 400 g | Wygląd: skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie; przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbity. Barwa biała do lekko kremowej. Smak i zapach czysty, lekko kwaśny; Konsystencja jednolita, gęsta, zwarta, skrzep dający się kroić. Opakowanie jednostkowe z tworzywa sztucznego dopuszczone do kontaktu z żywnością zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości min. 400g. | szt. | 50 | | 5% | | | |
| 7 | Margaryna śniadaniowa z masłem bez konserwantów 450g | Składniki: woda, oleje i tłuszcze roślinne (rzepakowy z pierwszego tłoczenia – min. 25%, palmowy, kokosowy), masło z mleka (min. 0,5%), sól max. 0,2g/100g, aromat, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), witaminy (A, D, E), barwnik (karoteny). Zawartość tłuszczu: min. 39%. Pojemność min. 450g. | kg | 0 | | 5% | | | |

| | | | | | | | | |
|----|---------------------------------|---|------|-------|----|--|--|--|
| 8 | Masło extra 200g | Produkt wysokotłuszczowy otrzymywany wyłącznie z mleka krowiego. Wygląd: w postaci kostki o masie min. 200 g; barwa jednolita. Konsystencja jednolita, zwarta, smarowna; Zawartość tłuszczu (m/m) nie mniej niż 82%. Opakowania jednostkowe wykonane z folii wielowarstwowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Waga co najmniej 200g. | kg | 500 | 5% | | | |
| 9 | Masło miks roślinny 200g | Produkt wysokotłuszczowy. Wygląd: w postaci kostki o masie min. 200 g; barwa jednolita. Konsystencja jednolita, zwarta, smarowna; Opakowania jednostkowe wykonane z folii wielowarstwowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Waga co najmniej 200g. | szt | 0 | 5% | | | |
| 10 | Mleko krowie 2% tł. | Mleko świeże, pasteryzowane, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 2% ułamka masowego. Wygląd: ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki. Smak i zapach swoisty dla świeżego mleka krowiego, bez posmaków i zapachów obcych. Opakowanie jednostkowe: butelki zakręcane z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktów z żywnością, zawartość min. 1l. | szt. | 0 | 5% | | | |
| 11 | Mleko krowie 2% tł. | Mleko świeże, pasteryzowane, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 2% ułamka masowego. Wygląd: ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki. Smak i zapach swoisty dla świeżego mleka krowiego, bez posmaków i zapachów obcych. Opakowanie foliowe jednostkowe dopuszczone do kontaktów z żywnością, zawartość min. 1l. | szt. | 2 000 | 5% | | | |
| 12 | Mleko UHT w kartonie 2% | Objętość co najmniej 1l | szt | 400 | 5% | | | |
| 13 | Mleko smakowe w kartonie | Cukier max 13,5g/100g, pojemność co najmniej 250ml | szt | 1 200 | 5% | | | |
| 14 | Ser biały półtłusty | Ser twarogowy niedojrzewający zwany twarogiem. 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. Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący nie mniej niż 27%. Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący 15 (+/-2)%. Opakowania jednostkowe dla sera uformowanego w kostki lub klinki o masie 200g, 250g lub 500g powinny być wykonane z folii, papieru lub innego materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. | kg | 450 | 5% | | | |
| 15 | Ser biały tłusty | Ser twarogowy niedojrzewający zwany twarogiem. 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. Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący nie mniej niż 27%. Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący 15 (+/-2)%. Opakowania jednostkowe dla sera uformowanego w kostki lub klinki o masie 200g, 250g lub 500g powinny być wykonane z folii, papieru lub innego materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. | kg | 50 | 5% | | | |
| 16 | Ser biały chudy | Ser twarogowy niedojrzewający zwany twarogiem. 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. Opakowania jednostkowe dla sera uformowanego w kostki lub klinki o masie 200g, 250g lub 500g powinny być wykonane z folii, papieru lub innego materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. | kg | 0 | 5% | | | |
| 17 | Ser mozzarella | ser w postaci kulki o zawartości soli poniżej 1 g na 100 g produktu, waga co najmniej 200g | szt | 0 | 5% | | | |
| 18 | Ser twardy (żółty) Salami/Gouda | Ser żółty podpuszczkowy, dojrzewający. Zawartość tłuszczu min. 26%. Kształt – płaski cylinder lub blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka. | kg | 400 | 5% | | | |
| 19 | Serek topiony trójkąty mix | Ser kremowy, topiony w trójkątach, waga co najmniej Waga co najmniej 8x25g | szt. | 0 | 5% | | | |
| 20 | Serek topiany plastry | Ser kremowy topiony w plastrach. 8 plastrów pakowanych pojedynczo. Waga co najmniej 130g | szt. | 0 | 5% | | | |

| | | | | | | | | |
|----|---|--|------|-------|----|--|--|--|
| 21 | Serek homogenizowany owocowy i waniliowy 150g | Serek homogenizowany. Zawartość tłuszczu max. 10g/100g, cukru do 13,5g/100g. Skład: twaróg odtłuszczony z mleka, śmietanka, woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, skrobia modyfikowana, naturalny aromat waniliowy z innymi naturalnymi aromatami. Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, porowata bez grudek. Opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 150g. | szt. | 400 | 5% | | | |
| 22 | Serek kremowy śmietankowy 120g | Serek naturalny, śmietankowy lub ziołowy (rodzaj do wyboru Zamawiającego) do smarowania. Zawartość tłuszczu max. 10g/100g, cukru do 13,5g/100g, soli max. 0,2g/100g. Produkt otrzymany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią. Konsystencja: jednolita, smarowna, pastowata. Smak i zapach charakterystyczny dla rodzaju produktu, niedopuszczalny posmak i zapach obcy. Opakowania jednostkowe powinny stanowić kubeczki lub kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej. Zawartość produktu netto min. 120g. | szt. | 1 400 | 5% | | | |
| 23 | Serek wiejski granulowany 150g | Tłuszcz max 10g/100g, sól max 0,2g/100g waga co najmniej 150g | szt. | 1 200 | 5% | | | |
| 24 | Ser sałatkowo-kanapkowy półtusty | waga co najmniej 270g | szt. | 0 | 5% | | | |
| 25 | Śmietana jogurtowa 10% 330g | Śmietana pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 10%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków śmietany, bez podstoju serwatki. Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej. Konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawieszona. Opakowanie jednostkowe z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto min. 330 g. | szt. | 0 | 5% | | | |
| 26 | Śmietana 9%, 330g | Śmietana pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 9%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków śmietany, 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 – zawieszona. Opakowanie jednostkowe wiaderko z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto co najmniej 330g. | szt. | 0 | 5% | | | |
| 27 | Śmietana 12%, 330g | Śmietana pasteryzowana, homogenizowana, zawartość tłuszczu mlecznego 12%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków śmietany, 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 – zawieszona. Opakowanie jednostkowe wiaderko z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto co najmniej 330g. | szt. | 0 | 5% | | | |
| 28 | Śmietana 18%, 330g | Śmietana pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 18%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków śmietany, 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 – zawieszona. Opakowanie jednostkowe wiaderko z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto co najmniej 330g. | szt. | 1 200 | 5% | | | |
| 29 | Śmietana 9%, wiaderko 1l | Śmietana pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 9%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków śmietany, 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 – zawieszona. Opakowanie jednostkowe wiaderko z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto co najmniej 1l. | szt. | 0 | 5% | | | |
| 30 | Śmietana zagęszczana 18%, wiaderko 1l | Śmietana pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 18%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków śmietany, 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 – zawieszona. Opakowanie jednostkowe wiaderko z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto co najmniej 1l. | szt. | 0 | 5% | | | |

Bursa Szkolna nr 2

| | | | | | | | | |
|----|-----------------------------|--|------|-----|--|----|--|--|
| 31 | Smietana 30%, karton 1l | Smietana pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 30%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków ścietego 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. Opakowanie jednostkowe karton wykonany z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto co najmniej 1l. | szt. | 0 | | 5% | | |
| 32 | Smietana 30%, karton 500ml | Smietana pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 30%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków ścietego 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. Opakowanie jednostkowe karton wykonany z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto co najmniej 500ml. | szt. | 0 | | 5% | | |
| 33 | Ser plastry | Serek twarogowy w plastrach, co najmniej 75%, masło, żelatyna, błonnik, tłuszcz max 10g/100g, waga co najmniej 150g | szt. | 400 | | 5% | | |
| 34 | Kefir 250g | skład: mleko, mleko w proszku, białka mleka, aktywna mikroflora, waga co najmniej 250g | szt. | 0 | | 5% | | |
| 35 | Ser twardy (żółty) Edamski | Ser żółty podpuszczkowy, dojrzewający. Zawartość tłuszczu min. 26 %. Kształt- płaski cylinder lub blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka | kg | 0 | | 5% | | |
| 36 | Ser twardy (żółty) wędzony | Ser żółty podpuszczkowy, dojrzewający. Zawartość tłuszczu min. 26 %. Kształt- płaski cylinder lub blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka, wędzony. | kg | 100 | | 5% | | |
| 37 | margaryna kostka 250g | produkt wysokotłuszczowy, wygląd w postaci kostki o masie minimum 250g, konsystencja jednolita, zwała, opakowanie jednostkowe wykonane z folii wielowarstwowej, materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością | szt. | 0 | | 5% | | |
| 38 | margaryna puff 10 kg | Produkt wysokotłuszczowy. Wygląd: barwa jednolita. Konsystencja jednolita, zwała, smarowna; . | szt. | 0 | | 5% | | |
| 39 | SUMA (suma wartości brutto) | | | | | | | |

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
 - termin przydatności do spożycia,
 - nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - warunki przechowywania,
 - oznaczenie partii produkcyjnej
- oraz inne informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

.....
Zamawiający

.....
Wykonawca