SP2.Kśw.261.1.2018 Załącznik nr 2.4 do SIWZ

**Formularz asortymentowo-cenowy**

Opis przedmiotu zamówienia

| **L.p.** | **Nazwa artykułu** | **Opis cech charakterystycznych** | **J.m.** | **Liczba** | **Nazwa i producent oferowanego artykułu**  **(należy podać)** | **Oferowana wielkość opakowania jednostkowego**  **(należy podać)** | **Oferowana ilość opakowań**  **(należy zaokrąglić do pełnych opakowań)** | **Cena jednostkowa netto za opakowanie** | **Wartość netto** | **Stawka VAT** | **Wartość brutto** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Jogurt naturalny** | Napój wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z grupy Streptococcus thermophilus i Lactobacillus bulgaricus.  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, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki. Konsystencja jednolita, zwarta, w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić; przy metodzie zbiornikowej – jednolita, gęsta.  Wartości odżywcze w 100g minimum: białko 4,3g. Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 2%.  Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego dopuszczone do kontaktu z żywnością zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości min. 380 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | szt. | 1300 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Jogurt owocowy** | Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z grupy Streptococcus thermophilus i Lactobacillus bulgaricus, z dodatkiem owoców (co najmniej 5%) oraz dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających i smakowo-zapachowych.  Skrzep rozbity; widoczne cząstki owoców. Barwa charakterystyczna dla użytych dodatków. Smak i zapach czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków. Konsystencja jednolita, gęsta.  Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, poj. netto 150-200 ml.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy. | szt. | 3500 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Jogurt pitny** | Produkt na bazie mleka, zawierający żywe kultury bakterii jogurtowych z dodatkiem owoców (min. 1%) i dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających i smakowo-zapachowych. Niedopuszczalne w składzie: syrop glukozowo-fruktozowy, aspartam, skrobia modyfikowana, mleko w proszku, sztuczne barwniki i zagęstniki.  Skrzep rozbity; widoczne cząstki owoców. Barwa charakterystyczna dla użytych dodatków. Smak i zapach czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków. Konsystencja jednolita, płynna.  Opakowanie jednostkowe powinny stanowić zakręcane butelki z tworzywa sztucznego, poj. netto min. 400 ml.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy. | szt. | 10000 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Jogurt pitny owocowy typu Actimel lub równoważny** | Produkt na bazie mleka, zawierający żywe kultury bakterii z grupy Streptococcus thermophilus i Lactobacillus bulgaricus oraz Lactobacillus casei, z dodatkiem owoców (min. 1%) i dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających i smakowo-zapachowych oraz witamin z grupy B i D. Niedopuszczalne w składzie: syrop glukozowo-fruktozowy, aspartam, skrobia modyfikowana, sztuczne barwniki i zagęstniki.  Skrzep rozbity; widoczne cząstki owoców. Barwa charakterystyczna dla użytych dodatków. Smak i zapach czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków. Konsystencja jednolita, płynna.  Opakowanie jednostkowe powinny stanowić zakręcane butelki z tworzywa sztucznego, poj. netto min. 100 ml.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy | szt. | 10000 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Masło extra** | Produkt wysokotłuszczowy otrzymywany wyłącznie z mleka krowiego. Wygląd: jednostka starannie uformowana w postaci kostki prostopadłościennej lub tzw. osełki o masie min. 200 g; 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. Smak – lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy; dopuszcza się niepełny smak i zapach, lekko odbiegający od czystego. Niedopuszczalne oznaki zepsucia (jełczenia). Zawartość tłuszczu (m/m) nie mniej niż 82%. Zawartość wody (m/m), nie więcej niż 16%.  Opakowania jednostkowe wykonane z folii wielowarstwowej o zawartości min. 200 g masła. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. | szt. | 1700 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Mleko UHT** | Produkt uzyskany z mleka surowego klasy Ekstra poddany normalizacji, homogenizacji a następnie sterylizacji metodą UHT, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 2% ułamka masowego.  Wygląd: ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki, bez oznak psucia. Smak i zapach swoisty dla mleka krowiego sterylizowanego, bez posmaków i zapachów obcych.  Opakowanie jednostkowe: kartony z laminatu lub butelki zakręcane z tworzywa sztucznego z materiałów dopuszczonych do kontaktów z żywnością, zawartość min. 1 l.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy. | szt | 3600 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Ser biały półtłusty mielony** | Produkt składający się z mielonego sera twarogowego niedojrzewającego. Nie dopuszcza się w składzie: masła, cukru i substancji słodzących, mleka w proszku, substancji zagęszczających, konserwujących i aromatów.  Smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji. Konsystencja i struktura jednolita, mazista, bez grudek. Barwa biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie.  Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący 15 (+/-2) %.  Opakowania jednostkowe kubki zamykane z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Masa netto 1 kg.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. | kg | 300 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **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 200 g, 250 g lub 500 g powinny być wykonane z folii, papieru lub innego materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. | kg | 300 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Ser typu feta** | Ser podpuszczkowy dojrzewający, półmiękki, solankowy, wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego. Kształt kostki z opływem wydzielającej się solanki, powierzchnia gładka, czysta. Barwa biała jednolita. Konsystencja i struktura jednolita, zwarta (bez oczek), miękka, lekko krucha, niedopuszczalna zbyt miękka lub mazista. Smak i zapach czysty, delikatny, lekko słonawy, bez obcych smaków i posmaków.  Opakowanie jednostkowe – karton laminowany folią aluminiową z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, masa netto min. 270 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt | 50 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Ser żółty typu Cheddar** | Ser żółty, podpuszczkowy, długo dojrzewający, produkowany z mleka krowiego. Kształt – walec, płaski cylinder lub blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka, mocna, ściśle przylegająca do skórki, miękisz elastyczny, jednolity w całym serze, barwa naturalna, żółtopomarańczowa, jednolita w całej masie, smak i zapach – ostry, lekko kwaskowy oraz orzechowy; zawartość tłuszczu nie mniej niż 25%, zawartość soli nie więcej niż 2,5%.  Cechy dyskwalifikujące: produkty seropodobne, obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli.  Opakowanie jednostkowe – kostka lub blok cylindryczny od 1,0 kg do 2,5 kg.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | kg | 200 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Śmietana homogenizowana 18%** | Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonym, otrzymywany przez separację tłuszczu metodami fizycznymi; pasteryzowany, o zawartości tłuszczu min. 18% (m/m); poddany procesowi fermentacji z użyciem kultur startowych bakterii kwasu mlekowego powodujących obniżenie pH i koagulację.  Płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, barwa jednolita: od jasnokremowej do kremowej. Smak czysty, śmietankowy, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawiesista.  Opakowanie jednostkowe powinny stanowić wiaderka z tworzywa sztucznego, pudełka kartonowe z laminatu wielowarstwowego lub kształtki z tworzywa sztucznego. Masa netto nie mniej niż 400 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy. | szt | 3300 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Jaja kurze świeże klasa AM** | Jaja w skorupie pochodzące od kury domowej. Jaja spożywcze klasy A - jaja klasy pierwszej jakościowej. Jaja M – jaja określane w kategorii wagowej jako średnie, ważące od 53 do 63 g.  O normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta, nieczyszczona. Na skorupce oznakowanie jaj pieczęcią z co najmniej literą M i kodem początkowym o nr od 0 do 2.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. Jaja zapakowane w wytłaczanki chroniące przed uszkodzeniem. | szt. | 6000 |  |  |  |  |  | 5 |  |
| RAZEM | | | | | | | | |  |  |  |

**Pakowanie**

Opakowania jednostkowe, zbiorcze i transportowe 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, załamań 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:

1. nazwę produktu,
2. termin przydatności do spożycia,
3. nazwę dostawcy – producenta, adres,
4. warunki przechowywania,
5. oznaczenie partii produkcyjnej
6. oraz inne informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

………………..,data…………………………. ......................................................................

Podpis i pieczątka osoby/osób

upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy