

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 liczba opakowań	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
1.	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, bez oznak psucia. 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. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	850						5	
2.	Mleko krowie 2% tł. bez laktozy	Mleko świeże, mikrofiltrowane w celu usunięcia laktozy, pasteryzowane, 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 świeżego mleka krowiego, bez posmaków i zapachów obcych. Opakowanie jednostkowe: butelki zakręcane z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktów z żywnością, zawartość min. 1l.	szt.	30						5	

		Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.								
3.	Masło extra	<p>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%.</p> <p>Opakowania jednostkowe wykonane z folii wielowarstwowej o zawartości min. 200 g masła. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.</p>	szt.	650					5	
4.	Masło extra bez laktozy	<p>Produkt wysokotłuszczowy otrzymywany wyłącznie z mleka krowiego, z którego usunięto laktozę. 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,</p>	szt.	20					5	

		<p>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 (jętczenia). 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.</p>								
5.	Ser biały półtłusty	<p>Ser twarogowy z mleka krowiego, 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 minimum 200 g maksimum 500g 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.</p>	kg	250						5
6.	Ser biały półtłusty bez laktozy	<p>Ser twarogowy z mleka krowiego, z którego usunięto laktozę, niedojrzewający zwany twarogiem. Smak i zapach czysty, łagodny,</p>	kg	10						5

		<p>lekko kwaśny, posmak pasteryzacji. Konsystencja i struktura jednolita, zwarta, bez grudek. Barwa biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie.</p> <p>Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący nie mniej niż 27%. Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący 15 (+/-2) %.</p> <p>Opakowania jednostkowe dla sera uformowanego w kostki lub klinki o masie minimum 200 g maksimum 250 g powinny być wykonane z folii, papieru lub innego materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.</p>								
7.	Śmietana 18% tł.	<p>Śmietana pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 18%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego 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.</p> <p>Opakowanie jednostkowe wiaderko z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto nie mniej niż 800 g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.</p>	szt.	650					5	
8.	Śmietana 12% tł.	<p>Śmietana pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 12%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego</p>	szt.	50					5	

		<p>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.</p> <p>Opakowanie jednostkowe wiaderko z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto nie mniej niż 400 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.</p>								
9.	Śmietana 18% tł. bez laktozy	<p>Śmietana z mleka krowiego, z którego usunięto laktozę, pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 18%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego 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.</p> <p>Opakowanie jednostkowe wiaderko z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto nie mniej niż 400 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.</p>	szt.	20					5	
10.	Śmietana 30% tł.	<p>Śmietana pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 30%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki. Barwa</p>	szt.	100					5	

		<p>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.</p> <p>Opakowanie jednostkowe wiaderko z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto min. 400 g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.</p>								
11.	Jogurt naturalny	<p>Wygląd: skrzep jednolity, rozbity; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie. Barwa biała do lekko kremowej. Smak i zapach czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki. Konsystencja jednolita, płynna.</p> <p>Wartości odżywcze w 100g minimum: białko 4g. Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 2%.</p> <p>Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego dopuszczone do kontaktu z żywnością zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości min. 400 g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.</p>	szt.	200					5	
12.	Jogurt naturalny bez laktozy	<p>Produkt z mleka krowiego, z którego usunięto laktozę. Wygląd: skrzep jednolity, rozbity; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie. Barwa biała do lekko kremowej. Smak i zapach czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki.</p>	szt.	20					5	

		<p>Konsystencja jednolita, płynna.</p> <p>Wartości odżywcze w 100g minimum: białko 3g. Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 2%.</p> <p>Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego dopuszczone do kontaktu z żywnością zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości min. 400 g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.</p>								
13.	Serek twarogowy kanapkowy	<p>Serek naturalny, śmietankowy lub ziołowy (rodzaj do wyboru Zamawiającego) do smarowania. Produkt otrzymany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich wraz z dodatkiem odpowiednich ziół i przypraw (dla serka ziołowego). Konsystencja: jednolita, smarowna, pastowata. Smak i zapach charakterystyczny dla rodzaju produktu, niedopuszczalny posmak i zapach obcy.</p> <p>Skład minimum: ser twarogowy z mleka krowiego, sól, zawartość tłuszczu maks. 25%.</p> <p>Niedopuszczalne w składzie: karagen E407, mączka chleba świętojańskiego E410, karboksymetyloceluloza E466, guma guar E412.</p> <p>Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kubeczki lub kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości produktu netto 120g - 150g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy.</p>	szt.	90					5	

14.	Serki owocowe i waniliowe	<p>Serek homogenizowany. Skład dopuszczalny: twaróg odtłuszczony z mleka, śmietanka, woda, cukier, skrobia modyfikowana, naturalny aromat waniliowy z innymi naturalnymi aromatami/owoce, jogurt naturalny, żelatyna.</p> <p>Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny dla użytych składników, ser pakowany w opakowania z tworzyw sztucznych. Dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieznaczny posmak pasteryzacji.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p> <p>Opakowanie jednostkowe - kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 140 do 160 g.</p> <p>Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 1 miesiąc od daty dostawy.</p>	szt.	600					5	
15.	Serki owocowe i waniliowe bez laktozy	<p>Serek homogenizowany, wyprodukowany w procesie, który pozbawia produkt laktozy. Skład dopuszczalny: twaróg odtłuszczony, śmietanka, woda, cukier, skrobia modyfikowana, naturalny aromat waniliowy z innymi naturalnymi aromatami/owoce, jogurt naturalny, żelatyna.</p> <p>Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna,</p>	szt.	30					5	

		<p>charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny dla użytych składników, ser pakowany w opakowania z tworzyw sztucznych. Dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieznaczny posmak pasteryzacji. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p> <p>Opakowanie jednostkowe - kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 140 do 160 g.</p> <p>Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 1 miesiąc od daty dostawy.</p>								
16.	Jogurt pitny owocowy	<p>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.</p> <p>Skrzep rozbity; widoczne cząstki owoców. Barwa charakterystyczna dla użytych dodatków. Smak i zapach czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków. Konsystencja jednolita, płynna.</p> <p>Opakowanie jednostkowe powinny stanowić zakręcane butelki z tworzywa sztucznego, waga netto minimum 250 g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany</p>	szt.	550					5	

		przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy.								
17.	Ser żółty twardy krojony w plastry	<p>Ser żółty podpuszczkowy, dojrzewający. Produkt dostarczany w plastrach o grubości ok. 1-1,5 mm według gramatury Zamawiającego, pakowany hermetycznie. Konsystencja i struktura: miękka rozciągliwa; plastry nie powinny się rozpadać, barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie. Smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny zawartość tłuszczu nie mniej niż 45%, zawartość soli nie więcej niż 2,5%, zawartość wody nie więcej niż 43%.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: produkty seropodobne, obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>	kg	30					5	
18.	Ser żółty twardy bez laktozy, krojony w plastry	<p>Ser żółty podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany w procesie, który pozbawia produkt laktozy.</p> <p>Produkt dostarczany w plastrach o grubości ok. 1-1,5 mm, pakowany hermetycznie. Opakowanie jednostkowe: pojemnik hermetyczny z tworzywa, masa netto produktu min. 150 g.</p> <p>Konsystencja i struktura: miękka rozciągliwa; plastry nie powinny się rozpadać, barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie. Smak i zapach – delikatny,</p>	szt.	10					5	

		<p>łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny zawartość tłuszczu nie mniej niż 45%, zawartość soli nie więcej niż 2,5%, zawartość wody nie więcej niż 43%.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: produkty seropodobne, obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>								
19.	Jogurt owocowy	<p>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 <i>Streptococcus thermophilus</i> i <i>Lactobacillus bulgaricus</i>, z dodatkiem owoców (co najmniej 5%) oraz dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających i smakowo- zapachowych.</p> <p>Skrzep rozbity; widoczne cząstki owoców. Barwa charakterystyczna dla użytych dodatków. Smak i zapach czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków. Konsystencja jednolita, gęsta.</p> <p>Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, masa netto minimum 150 g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy.</p>	szt.	600					5	

20.	Jogurt owocowy bez laktozy	<p>Wyprodukowany w procesie, który pozbawia produkt laktozy, 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 <i>Streptococcus thermophilus</i> i <i>Lactobacillus bulgaricus</i>, z dodatkiem owoców (co najmniej 5%) oraz dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających i smakowo-zapachowych.</p> <p>Skrzep rozbity; widoczne cząstki owoców. Barwa charakterystyczna dla użytych dodatków. Smak i zapach czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków. Konsystencja jednolita, gęsta.</p> <p>Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, masa netto minimum 150 g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy.</p>	szt.	30					5	
21.	Jogurt typu greckiego	<p>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 <i>Streptococcus thermophilus</i> i <i>Lactobacillus bulgaricus</i> oraz <i>L. acidophilus</i> i <i>Bifidobacterium lactis</i>.</p> <p>Wygląd: skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie; przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbity. Barwa biała do lekko kremowej.</p>	szt.	200					5	

		<p>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.</p> <p>Wartości odżywcze w 100g minimum: białko 4g. Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący, nie mniej niż 2%.</p> <p>Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego dopuszczone do kontaktu z żywnością zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości min. 380 g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.</p>								
RAZEM										

Pakowanie

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.

.....,data.....

.....
Podpis i pieczęć osoby/osób
upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy