

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)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
1.	Jogurt naturalny 1	Wygląd: skrzep jednolity, rozbity (jogurt rzadki); 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. Wartości odżywcze w 100g minimum: białko 4g. 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. 150 g maks. 180 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	80					5	
2.	Jogurt naturalny 2	Wygląd: skrzep jednolity, rozbity (jogurt rzadki); 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. Wartości odżywcze w 100g minimum: białko 4g. Zawartość tłuszczu, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 2%.	szt.	90					5	

		Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki z tworzywa sztucznego dopuszczone do kontaktu z żywnością zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości min. 370 g. maks. 400 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.							
3.	Jogurt naturalny bez laktozy	Produkt z mleka krowiego, z którego usunięto laktozę. Wygląd: skrzep jednolity, rozbity (jogurt rzadki); 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. Wartości odżywcze w 100g minimum: białko 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. 400 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	20				5	
4.	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 <i>Streptococcus thermophilus</i> i <i>Lactobacillus bulgaricus</i> , 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.	szt.	320				5	

		Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kształtki 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.								
5.	Jogurt owocowy bez laktozy	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. 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, masa netto minimum 150 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy.	szt.	20					5	
6.	Jogurt pitny owocowy	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	szt.	500					5	

		czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków. Konsystencja jednolita, płynna. Opakowanie jednostkowe powinny stanowić zakręcane butelki z tworzywa sztucznego, waga netto minimum 250 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy.							
7.	Jogurt typu greckiego 1	Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego kwasem czystych kultur bakterii z grupy <i>Streptococcus thermophilus</i> i <i>Lactobacillus bulgaricus</i> oraz <i>L. acidophilus</i> i <i>Bifidobacterium lactis</i> . 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 4g. 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. 150 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	60				5	
8.	Jogurt typu greckiego 2	Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody,	szt.	220				5	

		<p>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. 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>							
9.	Masło extra	<p>Produkt wysokotłuszczowy otrzymywany wyłącznie z mleka krowiego. Wygląd: jednostka starannie uformowana w postaci kostki prostopadłościowej 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>	szt.	500				5	

		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.							
10.	Masło extra bez laktozy	Produkt wysokotłuszczowy otrzymywany wyłącznie z mleka krowiego, z którego usunięto laktozę. Wygląd: jednostka starannie uformowana w postaci kostki prostopadłościowej lub tzw. osetki 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.	20					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, bez oznak psucia. Smak i zapach swoisty dla świeżego mleka krowiego, bez posmaków i zapachów obcych.	szt.	600					5

		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.							
12.	Mleko krowie 1,5% tł. bez laktozy	Mleko świeże, mikrofiltrowane w celu usunięcia laktozy, pasteryzowane, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 1,5% 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.	45					5
13.	Ser biały półtłusty	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 250 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.	szt.	1250					5

14.	Ser biały półtłusty bez laktozy	<p>Ser twarogowy z mleka krowiego, z którego usunięto laktozę, 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.</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>	szt.	50				5	
15.	Ser Mozzarella mini kulki	<p>Ser typu pasta filata, wytwarzany z mleka krowiego lub mleka bawolic, w procesie ugniatania i rozciągania masy serowej w gorącej wodzie lub serwatce.</p> <p>Produkt dostarczany w postaci mini kulek mozzarelli (1 kulka o masie od 7 do 8 g) zanurzonych w lekko słonej zalewie. Barwa biała, konsystencja miękka, elastyczna o strukturze włóknistej, gładka na powierzchni. Smak swoisty, neutralny do lekko kwaśnego, lekko słony.</p> <p>Skład: ser: mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy lub kwas mlekowy, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka; zalewa: woda, sól.</p> <p>Opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) lub torebka foliowa zgrzewana. Masa netto minimum 280 g, masa sera po odsączeniu min. 150 g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.</p>	szt.	10				5	

16.	Ser Mozzarella wiórki	<p>Ser typu pasta filata, wytwarzany z mleka krowiego lub mleka bawolic, w procesie ugniatania i rozciągania masy serowej w gorącej wodzie lub serwatce.</p> <p>Skład: mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy lub kwas mlekowy, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka. Dopuszczalny dodatek skrobi ziemniaczanej zapobiegającej zbrylaniu się tartego sera. Barwa biała do lekko żółtej, konsystencja miękka, elastyczna.</p> <p>Produkt dostarczany w postaci sera tartego w postaci wiórek.</p> <p>Opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) lub torebka foliowa zgrzewana. Masa netto minimum 150 g., maksimum 200 g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.</p>	szt.	40					5	
17.	Ser typu feta	<p>Ser podpuszczkowy dojrzewający, półmiękki, solankowy, wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego. Wygląd: 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.</p> <p>Opakowanie jednostkowe karton laminowany folią aluminiową (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). Masa netto min. 200 g., maks. 280 g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>	szt.	50					5	
18.	Ser żółty twarde bez laktozy,	<p>Ser żółty podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany w procesie, który pozbawia produkt laktozy.</p>	szt.	8					5	

	krojony w plastry	<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. maks. 250 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, 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, jełczenia, 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.	Ser żółty twardy krojony w plastry	<p>Ser żółty podpuszczkowy, dojrzewający.</p> <p>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, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli.</p>	kg	30				5	

		Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.								
20.	Serek twarogowy kanapkowy	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. Skład minimum: ser twarogowy z mleka krowiego, sól, zawartość tłuszczu maks. 25%. Niedopuszczalne w składzie: karagen E407, mączka chleba świętojańskiego E410, karboksymetyloceluloza E466, guma guar E412. Opakowanie jednostkowe powinny stanowić kubeczki lub kształtki z tworzywa sztucznego zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości produktu netto 120g - 150g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy.	szt.	125					5	
21.	Serek wiejski naturalny z owocami	Zestaw serka wiejskiego naturalnego i wsadu owocowego. Serek: ziarnisty twarożek, zaliczany do serów niedojrzewających, wytwarzany metodą koagulacji kwasowo-podpuszczkowej mleka. W składzie ser twarogowy ziarnisty, śmietanka, sól, niedopuszczalne zagęstniki, konserwanty, barwniki i inne dodatki. Zawartość soli nie więcej niż 0,7%. Wkład owocowy: otrzymany przez gotowanie po oddzieleniu części niejadalnych, odpowiednich gatunków owoców, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących (pektyn), kwasów spożywczych, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie	szt.	40					5	

		<p>z obowiązującym prawem. Powinien zawierać widoczne fragmenty miąższu owoców, skórki i innych użytych składników.</p> <p>Wykonawca powinien zapewnić możliwość wyboru przez Zmawiającego na etapie dostawy minimum 2 różnych rodzajów wkładów owocowych, wyprodukowanych z różnych owoców, np. truskawki, jagody, brzoskwini, wiśni.</p> <p>Opakowanie jednostkowe – dwudzielne kształtki z tworzywa sztucznego dopuszczone do kontaktu z żywnością zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości netto min. 150 g, w tym min. 20% masy stanowi wkład owocowy.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: suche bądź gumowate ziarna serka, wodnisty podciek, ślady pleśni, zabrudzeń lub inne oznaki psucia.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy.</p>								
22.	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 i barwnikami/owoce, jogurt naturalny, żelatyna, pektyny</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. 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>	szt.	360					5	

		Opakowanie jednostkowe - kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 140 do 160 g. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 1 miesiąc od daty dostawy.							
23.	Serki owocowe i waniliowe bez laktozy	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 i barwnikami/owoce, jogurt naturalny, żelatyna, pektyny. 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. 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. Opakowanie jednostkowe - kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 140 do 160 g. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 1 miesiąc od daty dostawy.	szt.	20					5
24.	Śmietana 12% tł.	Śmietana pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 12%. 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	szt.	40					5

		<p>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.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.</p>							
25.	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 1 kg.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.</p>	szt.	500					5
26.	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 200 g.</p>	szt.	20					5

		Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.								
27.	Śmietanka 30% tł. UHT	Śmietanka UHT, zawartość tłuszczu mlecznego 30%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki. Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej. Smak czysty, lekko kwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawieszista. Opakowanie jednostkowe karton laminowany folią aluminiową (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) z zakrętką umożliwiającą wielokrotne otwieranie i zamykanie, pojemność netto min. 1 litr. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	20					5	

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