

L.p.	Nazwa towaru	Opis przedmiotu zamówienia	J.m.	Szacunkowa ilość	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 zamknięte 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.	4820		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 zamknięte 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.	0		8%			
3	Jogurt naturalny 330g	Wygląd: skrzep jednolity, zwarty, dopuszcza się lekki podtek serwatki oraz nieznaczne gazowanie; przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbity. Barwa biała do lekko kremowej. Smak i zapach czysty/lekko kwaśny. Konsystencja jednolita, zwarła, skrzep dający się kroić. Opakowanie jednostkowe z tworzywa sztucznego dopuszczone do kontaktu z żywnością zamknięte 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.	0		5%			
5	Jogurt naturalny 150g	Wygląd: skrzep jednolity, zwarty, dopuszcza się lekki podtek serwatki oraz nieznaczne gazowanie; przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbity. Barwa biała do lekko kremowej. Smak i zapach czysty/lekko kwaśny. Konsystencja jednolita, zwarła, skrzep dający się kroić. Opakowanie jednostkowe z tworzywa sztucznego dopuszczone do kontaktu z żywnością zamknięte zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości min. 150 g.	szt.	0		5%			
6	Jogurt typu greckiego 400 g	Wygląd: skrzep jednolity, zwarty, dopuszcza się lekki podtek serwatki oraz nieznaczne gazowanie; przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbity. Barwa biała do lekko kremowej. Smak i zapach czysty/lekko kwaśny. Konsystencja jednolita, gęsta, zwarła, skrzep dający się kroić. Opakowanie jednostkowe z tworzywa sztucznego dopuszczone do kontaktu z żywnością zamknięte zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości min. 400g.	szt.	500		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	1550		5%			
8	Masło extra 200g	Produkt wysokotłuszczowy otrzymany wyłącznie z mleka krowiego. Wygląd: w postaci kostki o masie min. 200 g; barwa jednolita. Konsystencja jednolita, zwarła, smarowna. Zawartość tłuszczu (min) nie mniej niż 82%. Opakowania jednostkowe wykonane z folii wielowarstwowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Waga co najmniej 200g.	kg	620		5%			
9	Masło miks roślinny 200g	Produkt wysokotłuszczowy. Wygląd: w postaci kostki o masie min. 200 g; barwa jednolita. Konsystencja jednolita, zwarła, 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.	1130		5%			
12	Mleko UHT w kartonie 2%	Objętość co najmniej 1l	szt.	0		5%			
13	Mleko smakowe w kartonie	Cukier max 13,5g/100g, pojemność co najmniej 250ml	szt.	0		5%			

14	Ser biały półtłusty	Ser twardy niedojrzewający zwany twarogiem. Smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji. Konsystencja i struktura jednolita, zwiarta, 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	65	5%		
15	Ser biały tłusty	Ser twardy niedojrzewający zwany twarogiem. Smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji. Konsystencja i struktura jednolita, zwiarta, 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	0	5%		
16	Ser biały chudy	Ser twardy niedojrzewający zwany twarogiem. Smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji. Konsystencja i struktura jednolita, zwiarta, 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	103	5%		
19	Serek topiony trójkąty mix	Ser kremowy, topiony w trójkątach, opakowanie zbiorcze 8x co najmniej 17g	op. zb.	0	5%		
20	Serek topiany plastry	Ser kremowy topiony w plastrach. 8 plastrów pakowanych pojedynczo. Waga co najmniej 150g	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, zwiarta, porowata bez grudek. Opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 150g.	szt.	3200	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 zamknięte zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej. Zawartość produktu netto min. 120g.	szt.	0	5%		
23	Serek wiejski granulowany 150g	Tłuszcz max 10g/100g, sól max 0,2g/100g waga co najmniej 150g	szt	3000	5%		
24	Ser sałatkowo-kanapkowy półtłusty	waga co najmniej 270g	szt	0	5%		
25	Śmietana 9%, 330g	Śmietana pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 9%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków śmietankowego sernika, bez podstoju serwatki. Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej. Smak czysty, lekko kwaśny, lekko zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja płynna, gęsta, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawieszista. Opakowanie jednostkowe z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto min. 330 g	szt.	0	5%		
26	Śmietana 12%, 330g	Śmietana pasteryzowana, homogenizowana, zawartość tłuszczu mlecznego 12%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków śmietankowego sernika, bez podstoju serwatki. Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej. Smak czysty, lekko kwaśny, lekko zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja płynna, gęsta, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawieszista. Opakowanie jednostkowe z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto min. 330 g	szt.	0	5%		
27	Śmietana 18%, 330g	Śmietana pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 18%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków śmietankowego sernika, bez podstoju serwatki. Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej. Smak czysty, lekko kwaśny, lekko zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja płynna, gęsta, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawieszista. Opakowanie jednostkowe z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto min. 330 g	szt.	2000	5%		
28	Śmietana 9%, wiaderko 0,8l	Śmietana pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 9%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków śmietankowego sernika, bez podstoju serwatki. Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej. Smak czysty, lekko kwaśny, lekko zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja płynna, gęsta, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawieszista. Opakowanie jednostkowe wiaderko z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto co najmniej 0,8l	szt.	0	5%		

29	Smietana 18%, wiaderko 1l	Smietana 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, gęsta, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawieszona. Opakowanie jednostkowe wiaderko z tworzywa sztucznego wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto co najmniej 1l.	szt.	0	5%			
30	Smietana 30%, karton 1l	Smietana pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 30%. 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, gęsta, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawieszona. Opakowanie jednostkowe karton wykonany z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto co najmniej 1l.	szt.	100	5%			
31	Smietana 30%, karton 500ml	Smietana pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 30%. 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, gęsta, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawieszona. Opakowanie jednostkowe karton wykonany z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto co najmniej 500ml.	szt.	3000	5%			
32	Ser plastry	Serek twarogowy w plastrach, co najmniej 75%, masło, żelatyna, błonnik, tłuszcz max 10g/100g, waga co najmniej 150g	szt.	400	5%			
33	Kefir 250g	skład: mleko, mleko w proszku, białka mleka, aktywna mikroflora. waga co najmniej 250g	szt	0	5%			
34	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%			
35	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	0	5%			
36	margaryna kostka 250g	produkt wysokotłuszczowy, wygląd w postaci kostki o masie minimum 250g, konsystencja jednolita, zwarta, opakowanie jednostkowe wykonane z folii wielowarstwowej, materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.	szt	2000	5%			
37	margaryna puff 1o kg	Produkt wysokotłuszczowy. Wygląd: barwa jednolita. Konsystencja jednolita, zwarta, smarowna.	szt	2	5%			
38		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, zarazań 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