

| L.p. | Nazwa towaru | Opis przedmiotu zamówienia | J.m. | Szacunkowa ilość | Cena jednostkowa netto | Wartość netto | Stawka VAT | Kwota VAT | Wartość brutto |
|------|---|---|------|------------------|------------------------|---------------|------------|-----------|----------------|
| 1 | Jogurt typu greckiego 400 g | Niedopuszczalne w składzie dodatki konserwujące, stabilizujące, konserwujące. 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. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy. | szt. | 2 510 | | | 5% | | |
| 2 | 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 i smakowo-zapachowych, widoczne cząstki owoców. Niedopuszczalne w składzie dodatki konserwujące, stabilizujące, konserwujące. 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. | 24 690 | | | 5% | | |
| 3 | 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 zbóż. 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. | 11 972 | | | 5% | | |
| 4 | Jogurt naturalny 150g | Niedopuszczalne w składzie dodatki konserwujące, stabilizujące, konserwujące. 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. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy. | szt. | 3 649 | | | 5% | | |
| 5 | Jogurt naturalny 330g | Niedopuszczalne w składzie dodatki konserwujące, stabilizujące, konserwujące. 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. | 1 542 | | | 5% | | |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|------|-------|--|--|----|--|
| 6 | 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. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy. | szt | 3 960 | | | 5% | |
| 7 | Kefir 250g | skład: mleko, mleko w proszku, białka mleka, aktywna mikroflora, waga co najmniej 250g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy. | szt | 1 150 | | | 5% | |
| 8 | 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 | 4 500 | | | 5% | |
| 9 | margaryna puff 1o kg | Produkt wysokotłuszczowy. Wygląd: barwa jednolita. Konsystencja jednolita, zwała, smarowna; . | kg | 5 | | | 5% | |
| 10 | 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. | szt | 240 | | | 5% | |
| 11 | Masło extra 200g | Produkt wysokotłuszczowy otrzymywany wyłącznie z mleka krowiego. Wygląd: w postaci kostki o masie min. 200 g; barwa jednolita. Konsystencja jednolita, zwała, 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 | 6 335 | | | 5% | |
| 12 | Masło miks roślinny 200g | Produkt wysokotłuszczowy. Wygląd: w postaci kostki o masie min. 200 g; barwa jednolita. Konsystencja jednolita, zwała, smarowna; Opakowania jednostkowe wykonane z folii wielowarstwowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Waga co najmniej 200g. | szt. | 50 | | | 5% | |
| 13 | 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 zakręcone z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktów z żywnością, zawartość min. 1l. | szt. | 6 321 | | | 5% | |
| 14 | 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 | 6 520 | | | 5% | |
| 15 | Mleko smakowe w kartonie | Cukier max 13,5g/100g, pojemność co najmniej 250ml | szt | 5 120 | | | 5% | |
| 16 | Mleko UHT w kartonie 2% | Objętość co najmniej 1l | szt | 9 500 | | | 5% | |
| 17 | Ser biały chudy | Ser twarogowy niedojrzewający zwany twarogiem. Smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji. Konsystencja i struktura jednolita, zwała, bez grudek. Barwa biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie. Opakowania jednostkowe dla sera uformowanego w kostki lub klinki o masie ok. 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 10 dni od daty dostawy. | kg | 100 | | | 5% | |

| | | | | | | | | |
|----|---|--|---------|-------|--|--|----|--|
| 18 | 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 ok. 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 10 dni od daty dostawy. | kg | 3 896 | | | 5% | |
| 19 | 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, Opakowania jednostkowe dla sera uformowanego w kostki lub klinki o masie ok. 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 10 dni od daty dostawy. | szt | 540 | | | 5% | |
| 20 | Ser mozzarella | ser w postaci kulki o zawartości soli poniżej 1 g na 100 g produktu, waga co najmniej 200g | szt. | 1 560 | | | 5% | |
| 21 | Ser plastry | Serek twarogowy w plastrach, co najmniej 75%, masło, żelatyna, błonnik, tłuszcz max 10g/100g, waga co najmniej 150g | szt | 940 | | | 5% | |
| 22 | Ser sałatkowo-kanapkowy półtłusty | waga co najmniej 270g | szt | 390 | | | 5% | |
| 23 | 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 | 970 | | | 5% | |
| 24 | 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. Waga bloku 1,5-2kg. | kg | 1 760 | | | 5% | |
| 25 | 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. | szt. | 345 | | | 5% | |
| 26 | Serek homogenizowany owocowy i waniliowy 150g | Serek homogenizowany z mleka znormalizowanego, pasteryzowane lub w proszku, możliwym dodatkiem śmietany, cukru, substancji aromatycznych. Niedopuszczalne w składzie dodatki konserwujące, stabilizujące, konserwujące. 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. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy. | szt. | 8 767 | | | 5% | |
| 27 | 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. | 2 052 | | | 5% | |
| 28 | Serek topiany plastry | Ser kremowy topiony w plastrach. 8 plastrów pakowanych pojedynczo. Waga co najmniej 130g | op. zb. | 1 200 | | | 5% | |
| 29 | Serek topiony trójkąty mix | Ser kremowy, topiony w trójkątach, opakowanie zbiorcze 8x co najmniej 17g | szt | 2 220 | | | 5% | |

| | | | | | | | | | |
|----|--------------------------------|---|------|-------|--|--|----|--|--|
| 30 | Serek wiejski granulowany 150g | Tłuszcz max 10g/100g, sól max 0,2g/100g waga co najmniej 150g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy. | szt. | 5 560 | | | 5% | | |
| 31 | Śmietana 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, gęsta, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawieszona. Opakowanie jednostkowe wiaderko z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, co najmniej 1l. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy. | szt. | 1 200 | | | 5% | | |
| 32 | Śmietana 30%, karton 0,8l | Śmietana 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, co najmniej 0,8l. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy. | szt. | 10 | | | 5% | | |
| 33 | Śmietana 30%, karton 500ml | Śmietana 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. | 2 170 | | | 5% | | |
| 34 | Śmietana 9%, wiaderko 0,8l | 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, gęsta, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawieszona. Opakowanie jednostkowe wiaderko z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, co najmniej 0,8l. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy. | szt. | 600 | | | 5% | | |
| 35 | Śmietana 12%, 330g | Śmietana pasteryzowana, homogenizowana, zawartość tłuszczu mlecznego 12%. W składzie śmietanki i żywe kultury bakterii. Niedopuszczalne w składzie dodatki konserwujące, stabilizujące, konserwujące. 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. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy. Opakowanie jednostkowe z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto min. 330 g. | szt. | 3 130 | | | 5% | | |
| 36 | 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, gęsta, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawieszona. Opakowanie jednostkowe z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto min. 330 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy. | szt. | 4 220 | | | 5% | | |

| | | | | | | | | | |
|----|-----------------------------|--|-----|-----|--|--|-----|--|--|
| 37 | Śmietana 9%, 330g | Śmietana pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 9%. 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, 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. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy. | szt | 810 | | | 5% | | |
| 38 | Margaryna 400g | Waga co najmniej 400 g; w skład margaryny wchodzi: oleje roślinne (rzepakowy, palmowy), woda, maślanek w proszku, sól, emulgatory, lecytyny, substancja konserwująca, naturalny aromat, witaminy A, D i E. Konsystencja jednolita. | szt | 40 | | | 5% | | |
| 39 | Śmietanka 30% 1l | śmietana pasteryzowana, homogenizowana, zawartość tłuszczu mlecznego 30%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki. Barwa jednolita, od jasno kremowej do kremowej. Smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja płynna, gęsta, jednolita w całej masie, homogenizowana, zawieszista. Opakowanie jednostkowe karton, wykonany z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto co najmniej 1 l | szt | 200 | | | 5% | | |
| 40 | Ser mozzarella min | ser w postaci kulki o zawartości soli poniżej 1 g na 100 g produktu, waga co najmniej 150g | szt | 200 | | | 5% | | |
| 41 | Twaróg sernikowy opakowanie | wiaderko 1 kg, skład: mleko, śmietanka, mleko w proszku, kultury mleczarskie. Opakowanie jednostkowe wiaderko z tworzywa sztucznego wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | szt | 120 | | | 5% | | |
| 42 | Serek waniliowy | wiaderko 1 kg, skład: mleko, śmietanka, cukier, mleko w proszku, laska wanilii 0,02, kultury mleczarskie, karoten. Opakowanie jednostkowe wiaderko z tworzywa sztucznego wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | szt | 60 | | | 5% | | |
| 43 | Śmietana 12 % wiaderko 1 l | 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 płynna, gęsta, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawieszista. | szt | 200 | | | 5% | | |
| 44 | SUMA | | | | | | xxx | | |

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.

.....
podpis osoby / osób upoważnionych do
występowania w imieniu wykonawcy