

Bursa szkolna nr 1									
LP	Nazwa	Opis przedmiotu zamówienia	J.m.	Szacunkowa ilość	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawka VAT	Kwota VAT	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7=6*5	8	9	10=7+9
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.	140			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	2520			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 zboża. 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.	1272			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.	1029			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	870			5%		

6	Jogurt pitny owocowy 250g	Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczanego 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	900			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	650			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	0			5%	
9	margaryna puff 1o kg	Produkt wysokotłuszczowy. Wygląd: barwa jednolita. Konsystencja jednolita, zwała, smarowna; .	kg	0			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	0			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	900			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.	0			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.	2900			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	0			5%	
15	Mleko smakowe w kartonie	Cukier max 13,5g/100g, pojemność co najmniej 250ml	szt	920			5%	
16	Mleko UHT w kartonie 2%	Objętość co najmniej 1l	szt	0			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	0			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	500			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	30			5%		
20	Ser mozzarella	ser w postaci kulki o zawartości soli poniżej 1 g na 100 g produktu, waga co najmniej 200g	szt.	210			5%		
21	Ser plastry	Serek twarogowy w plastrach, co najmniej 75%, masło, żelatyna, błonnik, tłuszcz max 10g/100g, waga co najmniej 150g	szt	0			5%		
22	Ser sałatkowo-kanapkowy półtłusty	waga co najmniej 270g	szt	50			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	40			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	320			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.	95			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.	1100			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.	120			5%		
28	Serek topiany plastry	Ser kremowy topiony w plastrach. 8 plastrów pakowanych pojedynczo. Waga co najmniej 130g	op. zb.	0			5%		
29	Serek topiony trójkąty mix	Ser kremowy, topiony w trójkątach, opakowanie zbiorcze 8x co najmniej 17g	szt	0			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.	650			5%		
31	Śmietana 18%, wiaderko 1l	Śmietana pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 18%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków śmietanego 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. 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.	0			5%		
32	Śmietana 30%, karton 0,8 l	Śmietana pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 30%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków śmietanego 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. 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.	0			5%		
33	Śmietana 30%, karton 500ml	Śmietana pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 30%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków śmietanego 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. Opakowanie jednostkowe karton wykonany z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto co najmniej 500ml.	szt.	550			5%		
34	Śmietana 9%, wiaderko 0,8l	Śmietana pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 9%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków śmietanego 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. 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.	0			5%		
35	Śmietana 12%, 330g	Śmietana pasteryzowana, homogenizowana, zawartość tłuszczu mlecznego 12%. W składzie śmietanka i żywe kultury bakterii. Niedopuszczalne w składzie dodatki konserwujące, stabilizujące, konserwujące. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków śmietanego 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. 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.	660			5%		
36	Śmietana 18%, 330g	Śmietana pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 18%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków śmietanego 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. 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.	50			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, gęstawa, 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	20			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	0			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, gęstawa, jednolita w całej masie, homogenizowana, zawieszista. Opakowanie jednostkowe karton, wykonany z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto co najmniej 1 l	szt	0			5%		
40	Ser mozzarella min	ser w postaci kulki o zawartości soli poniżej 1 g na 100 g produktu, waga co najmniej 150g	szt	0			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	0			5%		
42	Serek waniliowy	wiaderko 1 kg, skład: mleko, śmietanka, cukier, mleko w proszku, laska wanili 0,02, kultury mleczarskie, karoten. Opakowanie jednostkowe wiaderko z tworzywa sztucznego wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	szt	0			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, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawieszista.	szt	0			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