

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.	400						5	
2.	Masło extra	Produkt wysokotłuszczowy otrzymywany wyłącznie z mleka krowiego. Wygląd: jednostka starannie uformowana w postaci kostki prostopadłościowej lub tzw. osetki o masie min. 200 g; barwa jednolita; dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni;	szt.	310						5	

		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.								
3.	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 minimum 250g maksimum 500g powinny być wykonane z folii, papieru lub innego materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia	szt	230						5

		deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.									
4.	Śmietana 18% tł.	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. Opakowanie jednostkowe wiaderko z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto nie mniej niż 800 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	Szt.	150						5	
5.	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 płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawieszista. Opakowanie jednostkowe wiaderko z tworzywa sztucznego wykonanego z	szt.	325						5	

		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.								
6.	Śmietana 30% tł.	Śmietana pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 30%. 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 wiaderko z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto min. 750 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	40					5	
7.	Jogurt naturalny gęsty	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.	szt.	90					5	

		Wartości odżywcze w 100g minimum: białko 4,3g. 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.								
8.	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	szt.	50						5

		deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy.									
9.	Serki owocowe i waniliowe Danone lub równoważne	<p>Serek homogenizowany. Skład dopuszczalny: twaróg odtłuszczony z mleka, śmietanka, woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, skrobia modyfikowana, naturalny aromat waniliowy z innymi naturalnymi aromatami, żelatyna.</p> <p>Wartości odżywcze w 100g nie mniej niż: Wartość energetyczna 420.0kj/100.0kcal Tłuszcz: 2.8g W tym kwasy tłuszczowe nasycone: 1.8g Węglowodany: 13.3g W tym cukry: 12.1g Białko: 5.20g Sól: 0.10g Błonnik: 0.00g</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> <p>Opakowanie jednostkowe - kubek z</p>	szt.	200						5	

		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.									
10.	Ser żółty twardy krojony w plastry	<p>Ser żółty podpuszczkowy, dojrzewający. Kształt – płaski cylinder lub blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka, mocna, ściśle przylegająca do skórki, miękisz elastyczny, jednolity w całym serze, 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>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.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>	kg	30						5	

11.	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. 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.</p>	szt.	250						5	
12.	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>. Wygląd: skrzep jednolity, zwarty;</p>	szt	30						5	

		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 4,3g. 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. 380 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.								
13.	Serek homogenizowany naturalny typu Bieluch lub równoważne.	Serek homogenizowany naturalny jest serkiem twarogowym kwasowo-podpuszczkowym, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego metodą wirówkową lub ultrafiltracji, a następnie znormalizowany śmietanką. Wartość energetyczna w kcal: 127 kcal Tłuszcz: 8,5g Węglowodany: 4 g Białko: 8,6 g Okres przydatności do spożycia sera homogenizowanego naturalnego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt.	30						5

14.	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 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.	szt.	300						5	
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