

**WYKAZ ASORTYMENTOWY I CENOWY  
- ARTYKUŁY MLECZARSKIE**

Lp.	Nazwa artykułu Kod CPV	Opis	Nazwa nadana przez oferenta	Jedn ostka miar y	Ilość	Cena jednostk i netto (kg, szt, litr)	Wartość netto ExF	Stawka podatku Vat	Kwota podatku vat	Wartość brutto G+I
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
1.	Jogurt naturalny Kubek o poj. 330 ml do 400 ml  CPV 15551300-8	Jogurty te muszą pokrywać 20% dziennego zapotrzebowania na wapń oraz muszą być źródłem łatwo przyswajalnego białka i magnezu. Jogurty te muszą posiadać łagodny kwaśny smak i odpowiednią kremową, gęstą konsystencję. Powinien mieć co najmniej jeden tydzień przydatności do spożycia.		L	137					
2.	Sery białe twarogowe  CPV 15542100-0	Ser twarogowy musi być produkowany na bazie świeżego, najlepszej jakości mleka. Twaróg ten musi w swym składzie zawierać m.in. białko, witaminy i składniki mineralne. Ser ten nie może zawierać konserwantów, musi być lekko strawny. <b>Nie dopuszczalny jest kwaśny smak sera.</b> Powinien mieć co najmniej jeden tydzień przydatności do spożycia.		Kg	584					

3.	Serki twarogowe kanapkowe CPV 15545000-0	Serki twarogowo-kanapkowe muszą być o lekkiej puszystej konsystencji, z pełnowartościowym składem do smarowania pieczywa. Powinny mieć co najmniej jeden tydzień przydatności do spożycia.		Kg	249					
4.	Pasta kanapkowa typu „koluś” lub produkt równoważny (naturalna lub smakowa) nie mniej niż 150 g CPV 15545000-0	Pasta powinna zawierać 33% tłuszczu, kremowa, delikatna w smaku. Powinna łatwo smarować się na kanapce. <b>Nie dopuszczalny jest kwaśny smak pasty.</b>		Kg	172					
5.	Ser typu fromage (różny smak) opakowanie nie mniejsze niż 80g. CPV 15545000-0	Serki fromage muszą być o lekkiej puszystej konsystencji i kremowym smaku. Powinny mieć co najmniej jeden tydzień przydatności do spożycia.		Kg	101					
6.	Sery topione krążek (pakowane w trójkąty po 8 -10 szt. w każdym krążku, każdy serek zapakowany osobno) np. Laktima lub równoważny CPV 15545000-0	Sery topione muszą charakteryzować się odpowiednią kremową konsystencją o szerokiej gamie smakowej. Powinny mieć co najmniej jeden tydzień przydatności do spożycia.		Kg	145					
7.	Sery żółty edamski CPV 15544000-3	Sery typu holenderskiego-szwajcarskiego muszą charakteryzować się miękkim miąższem, elastyczną i jednolitą		kg	106					

		konsystencją. Smak lekko kwaśny, lekko pikantny, przyjemny zapachem. Co najmniej miesiąc przydatności do spożycia. Zabronione w składzie sera konserwanty i dodatki chemiczne <b>Wyroby seropodobne niedopuszczalne.</b>								
8.	Ser żółty gouda CPV 15544000-3	Sery typu holenderskiego-szwajcarskiego muszą charakteryzować się miękkim miąższem, elastyczną i jednolitą konsystencją. Co najmniej miesiąc przydatności do spożycia, bez konserwantów. Zabronione w składzie sera konserwanty i dodatki chemiczne. <b>Wyroby seropodobne niedopuszczalne.</b>		Kg	135					
9.	Ser żółty salami CPV 15544000-3	Ser żółty charakteryzujący się bardziej mlecznym smakiem niż pozostałe sery żółte. Zabronione w składzie sera konserwanty i dodatki chemiczne. <b>Nie dopuszczalne są wyroby seropodobne</b>		kg	215					
10.	Ser wiejski CPV 15542100-0	Konsystencja ziaren serowych o regularnej wielkości. Serek wiejski powinien mieć co najmniej 7 dni przydatności do spożycia.		Kg	391					

11.	Mleko UHT 2% kartonik 1 litr CPV 15511210-8	Mleko musi być bogatym źródłem witamin i ważnych związków mineralnych m.in. wapnia, potasu, fosforu, magnezu, żelaza i cynku. Karton musi być lekki funkcjonalny i bezpieczny. Przeznaczone zarówno dla dzieci i dorosłych. Mleko przechowywane w temperaturze nie wyższej niż 25°C. Po otwarciu opakowania otwarte nie dłużej niż 48h w warunkach chłodniczych.		L	4308					
12.	Margaryna kostka 0,25 g	Margaryna musi być wyprodukowana w pełni z naturalnych surowców, o zmniejszonej zawartości tłuszczu, wzbogacona w witaminy A,D i E. Skład musi być oparty na wysokiej jakości olejach. Margaryna musi być idealna do wypieków, sporządzania sosów itp. Powinna mieć co najmniej dwa tygodnie przydatności do spożycia		kg	188					
	CPV 15431100-9									
13.	Kefir kubek o poj. 250 ml lub 390 ml, 400 ml	Kefir musi zawierać łatwo przyswajalne białko, wapń oraz witaminy. Smak lekko kwaskowy, charakterystyczny dla kefiru. Powinien mieć co najmniej 3 dni przydatności do spożycia.		L	65					
	CPV 15551500-0									

14.	Śmietana 30% Karton 250 ml lub 500 ml	Śmietanka UHT powinna mieć szerokie zastosowanie kulinarne, jako dodatek do kawy, ciast, kremów, lodów, galaretek, słodkich past twarogowych, słodkich farszów oraz sałatek owocowych. Śmietanka 30% powinna doskonale się ubijać i być gładka o gęstej, kremowej konsystencji. Powinna mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.		L	105					
	CPV 15512300-3									
15.	Śmietana 12% 250 ml Karton	Śmietanka 12% powinna mieć szerokie zastosowanie kulinarne, jako dodatek do kawy, ciast, słodkich past twarogowych, słodkich farszów oraz słodkich sałatek warzywnych i owocowych. Śmietana 12% powinna być gładka i posiadać kremową konsystencję. Powinna mieć co najmniej 14 dni przydatności do spożycia.		L	173					
	CPV 15512000-0									
16.	Kwaśna śmietana 18% kubek o poj. od 390 ml do 400 ml	Kwaśna śmietana powinna mieć gęstą, kremową konsystencję i lekko kwaśny, delikatny smak.		L	35					
	CPV 15512000-0									
17.	Maślanka naturalna karton 1 l	Maślanka powinna mieć odpowiednią konsystencję oraz charakterystyczny zapach. Powinien mieć co najmniej 3 dni przydatności do spożycia.		L	74					
	CPV 15512000-0									

18.	Mleko skondensowane – „krówka” lub czyste mleko skondensowane (puszka) CPV 15511600-9	Dodatek do deserów, lodów, ciast. Nie powinien zawierać grudek nie rozpuszczonego cukru.		kg	14					
19.	Margaryna typu „delma” lub produkt równoważny do kanapek (bez dodatku masła) CPV 15431100-9	Miękka margaryna do smarowania pieczywa, charakteryzująca się lekką konsystencją i kremowym kolorem. Nie dopuszczalne jest rozwarstwienie margaryny.		Kg	8					
20.	Masło ekstra kostka 250g CPV 15530000-2	Masło powinno zawierać odpowiedni smak i zapach charakterystyczny dla masła oraz nie mniej niż 80% tłuszczu		kg	10					
21.	Masło roślinne do smarowania pieczywa (kostka 250g) CPV 15530000-2	Masło roślinne powinno posiadać świeży zapach, dobrze smarować się na pieczywie, powinno zawierać olej słonecznikowy nie mniej niż 30%, palmowy nie mniej niż 45%		Kg	1339					

Miejscowość ....., data .....

.....  
(Podpis i pieczęć upoważnionego Wykonawcy)