

**Informacja dla Wykonawców biorących udział w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na dostawę artykułów spożywczych do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie i do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach (sprawa nr 07/21/WŻ)**

Działając na podstawie art. 284 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. *Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. poz. 2019, z późn. zm.<sup>1</sup>) informuję, że do Zamawiającego wpłynęło w dniu 20 lipca 2021 r. pytanie następującej treści:

**Pytanie 1**

Czy Zamawiający zaakceptuje propozycje zmiany artykułów z załączonego załącznika z kolumny D?

Każde pytanie dotyczy produktu opisanego w kolumnie C.

**Odpowiedź 1**

Zamawiający informuje, iż opisał przedmiot zamówienia w sposób uniwersalny.

Wielkość opakowań i terminy przydatności do spożycia stanowią parametry ogólnie dostępne na rynku, dlatego też, **nie dopuszcza się proponowanych zmian.**

**Powyższa odpowiedź stanowi integralną część *Specyfikacji warunków zamówienia*, jest wiążąca dla wszystkich Wykonawców i będzie stanowiła załącznik do umowy.**

ZASTĘPCA KOMENDANTA  
CENTRUM SZKOLENIA POLICJI

insp. Anna GOŁĄBEK

Załącznik:

1. Lista asortymentowa

<sup>1</sup> Zmiany tekstu jednolitego wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2020 r., poz. 288, 875, 1492, 1517, 2275 i 2320.

Nr części	Nazwa produktu	Czy Zamawiający zaakceptuje:	Odpowiedź
1	Kóleczka, kuleczki, muszelki zbożowe o smaku czekoladowym, kakaowym, miodowym- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	Opakowanie jednostkowe o masie 250g?	
1	Herbata ekspresowa zwykła- opakowania hermetycznie zamknięte, opakowanie jednostkowe po 100 szt.	Opakowanie 100 sztuk pakowanych luzem w jednym opakowaniu?	
1	Kakao naturalne niskotłuszczowe sypkie- zawartość tłuszczu kakaowego 10 % w 100 g masy, - opakowanie jednostkowe o wadze netto 100 g	opakowanie o wadze jednostkowej 150 g?	
1	Dżem owocowy z czarnej porzeczki – -z kawałkami owoców, -zawartość owoców nie mniejsza niż 25 g na 100 g dżemu, -zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 k g	opakowanie jednostkowe o wadze netto 270g?	
1	Dżem owocowy wiśniowy – -z kawałkami owoców, -zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, -zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	opakowanie jednostkowe o wadze netto 270g?	
1	Dżem owocowy brzoskwiniowy – -z kawałkami owoców, -zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, -zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	opakowanie jednostkowe o wadze netto 270g?	
1	Dżem owocowy truskawkowy – -z kawałkami owoców, -zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, -zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	opakowanie jednostkowe o wadze netto 270g?	
1	Powidła śliwkowe -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	opakowanie jednostkowe o wadze netto 1100g?	
1	Majonez dekoracyjny o obniżonej zawartości tłuszczu -o łagodnym smaku, dobrze łączący się z gotowanymi i surowymi warzywami, -skład: olej rzepakowy, woda, cukier, skrobia modyfikowana, kukurydziana, ocet spirytusowy, żółtka jaj kurzych 1,6 %, . -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	produkt o zawartości tłuszczu 71%?	
1	Ketchup o łagodnym smaku -gęsty, barwa czerwona, -zawartość koncentratu pomidorowego min. 35 %, . -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	produkt o zawartości koncentratu pomidorowego 34%?	
1	Otręby pszenne spożywcze -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 2 kg	opakowanie jednostkowe o wadze netto 150g?	
1	Rodzynki – suszone winogrona -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	opakowanie jednostkowe o wadze netto 2kg?	
1	Tofu – twardej sojowy -otrzymany w procesie koagulacji mleka sojowego, -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 1 kg	opakowanie jednostkowe o wadze netto 1,2 kg?	
1	Hummus -sos dip lub pasta do smarowania, przyrządzana z gotowanych i przetartych nasion ciecierzycy lub innych roślin strączkowych, -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 120 g	opakowanie jednostkowe o wadze netto 200g?	
2	Liść laurowy cały- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 300 g	opakowanie jednostkowe o wadze netto 500g?	
2	Majeranek otarty- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 kg?	
2	Majeranek otarty- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 10 g do 50 g	opakowanie jednostkowe o wadze netto 8g?	
2	Pieprz naturalny mielony – czarny- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	opakowanie jednostkowe o wadze netto 1100g?	
2	Żelatyna spożywcza- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g	opakowanie jednostkowe o wadze netto 450g?	
2	Kwasek cytrynowy- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 300 g	opakowanie jednostkowe o wadze netto 45g?	
2	Kwasek cytrynowy- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 300 g	opakowanie jednostkowe o wadze netto 1 kg?	
2	Bulionetka drobiowa- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 56 g do 112 g	kostkę rosółową drobiową 180g zamiast bulionetki?	
2	Sos pomidorowy – konsystencja sypka- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	opakowanie jednostkowe o wadze netto 5x50g?	
2	Bulion drobiowo-warzywny – kostka od 120 g do 180 g	bulion drobiowo- ziołowy kostka 60g?	

2	Zupa borowikowa w proszku- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	opakowanie jednostkowe o wadze netto 1,3 kg?	
2	Zupa grzybowa w proszku- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	opakowanie jednostkowe o wadze netto 5x40g?	
3	Wafel bez czekolady (nadzienie mleczne, nugatowe)- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 25 g do 30 g	produkt o wadze 26g o nadzieniu wyłącznie kakaowym?	
6	Chrzan tarty (na kwasu cytrynowym) -jednolita przetarta masa o barwie białej lub białokremowej, -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 190 g do 400 g	opakowanie jednostkowe o wadze netto 170g?	
10	Ser żółty pełnotłusty morski, podlaski, edamski, gouda - klasa I, - zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy, - łatwo dający się kroić krawalnicą mechaniczną, nie kruszący się, - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy.	ser żółty o zawartości tłuszczu 24%?	
10	Ser mozzarella - klasa I, - zawartość tłuszczu nie mniej niż 38 % masy, - ser podpuszczkowy niedojrzewający z masy serowej parzonej, - łatwo dający się kroić krawalnicą mechaniczną, nie kruszący się, - termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy.	Ser mozzarella o zawartości tłuszczu 20%?	
11	Ser żółty pełnotłusty: morski, podlaski, edamski, gouda, salami -klasa I, -zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy, -łatwo dający się kroić krawalnicą mechaniczną, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy.	ser żółty o zawartości tłuszczu 24%?	
11	Kefir naturalny -zawartość tłuszczu 1,5 % masy -klasa I, -opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o wadze netto od 160 g do 200 g, -termin przydatności do spożycia minimum 7 dni od daty dostawy	opakowanie jednostkowe- kubek plastikowy o wadze netto 250 g?	
11	Ser wędzony typu rolada ustrzycka -klasa I, -zawartość tłuszczu nie mniej niż 26 % masy, -łatwo dający się kroić krawalnicą mechaniczną, nie kruszący się, -termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy.	zawartość tłuszczu nie mniej niż 21%?	
1	Kasza manna- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 50 kg	Minimalny termin przydatności do spożycia 60 dni?	
1	Musli owocowe-opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 2 kg	Minimalny termin przydatności do spożycia 100 dni?	
1	Kóleczka, kuleczki, muszelki zbożowe o smaku czekoladowym, kakaowym, miodowym- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	Minimalny termin przydatności do spożycia 100 dni?	
1	Mąka pszenna typ 500-opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 30 kg	Minimalny termin przydatności do spożycia 60 dni?	
1	Kawa liofilizowana rozpuszczalna 100% kawy naturalnej - opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g	Minimalny termin przydatności do spożycia 240 dni?	
1	Sól jadalna drobna (kuchenna) naturalnie czysta- opakowanie jednostkowe o wadze netto 1 kg	Minimalny termin przydatności do spożycia 100 dni?	
1	Dżem owocowy z czarnej porzeczki – -z kawałkami owoców, -zawartość owoców nie mniejsza niż 25 g na 100 g dżemu, -zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	Minimalny termin przydatności do spożycia 50 dni?	
1	Dżem owocowy wiśniowy – -z kawałkami owoców, -zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, -zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu, -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	Minimalny termin przydatności do spożycia 50 dni?	
1	Dżem owocowy truskawkowy – -z kawałkami owoców, -zawartość owoców nie mniejsza niż 35 g na 100 g dżemu, -zawartość cukru nie mniejsza niż 34 g na 100 g dżemu; -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	Minimalny termin przydatności do spożycia 50 dni?	
1	Dżem owocowy – różne smaki -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 20 g do 25 g	Minimalny termin przydatności do spożycia 50 dni?	

1	Musztarda sarepska -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 6 kg	Minimalny termin przydatności do spożycia 60 dni?	
1	Musztarda sarepska -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	Minimalny termin przydatności do spożycia 120 dni?	
1	Majonez dekoracyjny o obniżonej zawartości tłuszczu -o łagodnym smaku, dobrze łączący się z gotowanymi i surowymi warzywami, -skład: olej rzepakowy, woda, cukier, skrobia modyfikowana, kukurydziana, ocet spirytusowy, żółtka jaj kurzych 1,6 %, -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	Minimalny termin przydatności do spożycia 50 dni?	
1	Majonez dekoracyjny wysokotłuszczowy -o łagodnym smaku, dobrze łączący się z gotowanymi i surowymi warzywami, -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 500 g	Minimalny termin przydatności do spożycia 120 dni?	
1	Olej jadalny -uniwersalny do smażenia, pieczenia, sałatek, surówek, -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 5 do 10 litrów	Minimalny termin przydatności do spożycia 100 dni?	
1	Olej jadalny -uniwersalny do smażenia, pieczenia, sałatek, surówek, -opakowanie jednostkowe o wadze netto 1 litr	Minimalny termin przydatności do spożycia 100 dni?	
1	Ketchup o łagodnym smaku -gęsty, barwa czerwona, -zawartość koncentratu pomidorowego min. 35 %, -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	Minimalny termin przydatności do spożycia 60 dni?	
1	Ketchup o łagodnym smaku -gęsty, barwa czerwona, -zawartość koncentratu pomidorowego min. 35 %, -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 6 kg	Minimalny termin przydatności do spożycia 150 dni?	
1	Rodzynki – suszone winogrona -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	Minimalny termin przydatności do spożycia 60 dni?	
1	Żurawina suszona -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	Minimalny termin przydatności do spożycia 60 dni?	
1	Tofu – twardy sojowy -otrzymany w procesie koagulacji mleka sojowego, -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 400 g do 1 kg	Minimalny termin przydatności do spożycia 10 dni?	
1	Hummus -sos dip lub pasta do smarowania, przyrządzana z gotowanych i przetartych nasion ciecierzycy lub innych roślin strączkowych, -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 120 g	Minimalny termin przydatności do spożycia 7 dni?	
2	Sos borowikowy – konsystencja sypka- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	Minimalny termin przydatności do spożycia 90 dni?	
2	Zupa borowikowa w proszku- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 1 kg	Minimalny termin przydatności do spożycia 90 dni?	
2	Sos do spaghetti po bolońsku – konsystencja sypka- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	Minimalny termin przydatności do spożycia 90 dni?	
2	Sos grzybowy – konsystencja sypka- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 1 kg do 2 kg	Minimalny termin przydatności do spożycia 90 dni?	
3	Baton czekoladowy nadziewany (różne smaki)- opakowanie jednostkowe o wadze netto 45 g	Minimalny termin przydatności do spożycia 120 dni?	
3	Wafel czekoladowy (orzechowy, kakaowy)-opakowanie jednostkowe o wadze netto od 50 g do 55 g	Minimalny termin przydatności do spożycia 90 dni?	
4	Kalafior mrożony- opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	Minimalny termin przydatności do spożycia 60 dni?	
4	Brokuł mrożony- opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	Minimalny termin przydatności do spożycia 60 dni?	
4	Fasolka szparagowa zielona, żółta cała, mrożona- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 2 kg do 5 kg	Minimalny termin przydatności do spożycia 60 dni?	
4	Truskawka mrożona- opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	Minimalny termin przydatności do spożycia 60 dni?	
5	Mieszanka kompotowa wieloowocowa- opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	Minimalny termin przydatności do spożycia 60 dni?	
5	Mieszanka chińska mrożona- opakowanie jednostkowe o wadze netto 2 – 5 kg	Minimalny termin przydatności do spożycia 60 dni?	
6	Ogórki konserwowe całe -produkt otrzymany ze świeżych, całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, -utrwalony przez pasteryzację, -w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 700 g do 900 g	Minimalny termin przydatności do spożycia 120 dni?	

6	<p>Papryka konserwowa słodka – połówki</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki słodkiej, pozbawionej części niejadalnych,</li> <li>-w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych, przypraw aromatyczno-smakowych,</li> <li>-utrwalony przez pasteryzację,</li> </ul> <p>-opakowanie jednostkowe o wadze netto od 600 g do 900 g</p>	Minimalny termin przydatności do spożycia 150 dni?	
6	<p>Koncentrat pomidorowy 30 %</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-produkt otrzymany ze świeżych dojrzałych, czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia,</li> <li>-utrwalony termicznie,</li> </ul> <p>-opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 900 g</p>	Minimalny termin przydatności do spożycia 210 dni?	
6	<p>Brzoskwinie w syropie – połówki</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-produkt otrzymany ze świeżych brzoskwiń pokrojonych na połówki, w syropie,</li> <li>-utrwalony termicznie,</li> <li>-w opakowaniach hermetycznie zamkniętych,</li> </ul> <p>-opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 900 g</p>	Minimalny termin przydatności do spożycia 150 dni?	
6	<p>Ananas w syropie – całe krażki</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-produkt otrzymany ze świeżych ananasów pokrojonych w plastry, w syropie,</li> <li>-utrwalony termicznie,</li> <li>-w opakowaniach hermetycznie zamkniętych,</li> </ul> <p>-opakowanie jednostkowe o wadze netto od 500 g do 700 g</p>	Minimalny termin przydatności do spożycia 150 dni?	
7	<p>Sok pomarańczowy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-opakowanie – karton o pojemności 1 litra,</li> <li>-z zamknięciem typu Ricap</li> </ul>	Minimalny termin przydatności do spożycia 100 dni?	
7	<p>Sok jabłkowy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-opakowanie – karton o pojemności 1 litra,</li> <li>-z zamknięciem typu Ricap</li> </ul>	Minimalny termin przydatności do spożycia 100 dni?	
10	<p>Ser żółty pełnotłusty morski, podlaski, edamski, gouda</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- klasa I,</li> <li>- zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy,</li> <li>- łatwo dający się kroić krawalnicą mechaniczną, nie kruszący się,</li> </ul> <p>- termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy.</p>	Minimalny termin przydatności do spożycia 21 dni?	
10	<p>Ser mozzarella</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- klasa I,</li> <li>- zawartość tłuszczu nie mniej niż 38 % masy,</li> <li>- ser podpuszczkowy niedojrzewający z masy serowej parzonej,</li> <li>- łatwo dający się kroić krawalnicą mechaniczną, nie kruszący się,</li> </ul> <p>- termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy.</p>	Minimalny termin przydatności do spożycia 7 dni?	
10	<p>Serek ziarnisty wiejski</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pełnotłusty,</li> <li>- z dodatkiem słodkiej śmietanki,</li> <li>- opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o wadze netto 200 g,</li> <li>- termin przydatności do spożycia minimum</li> </ul> <p>14 dni od daty dostawy.</p>	Minimalny termin przydatności do spożycia 7 dni?	
10	<p>Mleko świeże UHT</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zawartość tłuszczu 2 % masy,</li> <li>- przyjemny, lekko słodki smak, bez posmaku goryczy,</li> <li>- zapach właściwy dla produktu bez obcych zapachów,</li> <li>- opakowanie jednostkowe – karton o pojemności 1 litr,</li> </ul> <p>- termin przydatności do spożycia minimum 6 miesięcy od daty dostawy.</p>	Minimalny termin przydatności do spożycia 90 dni?	
10	<p>Ser topiony plastry</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pełnotłusty,</li> <li>- smak łagodny, zapach właściwy dla produktu,</li> <li>- każdy plaster sera pakowany osobno w przezroczystą folię,</li> </ul> <p>- termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy.</p>	Minimalny termin przydatności do spożycia 60 dni?	
10	<p>Serek homogenizowany termizowany</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pełnotłusty,</li> <li>- smak: naturalny, czekoladowy oraz różne smaki owocowe,</li> <li>- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 100 g do 200 g.,</li> </ul> <p>- termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy.</p>	Minimalny termin przydatności do spożycia 7 dni?	
10	<p>Ser pleśniowy Camembert</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- klasa I,</li> <li>- pełnotłusty, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50 % masy,</li> <li>- konsystencja sera – ścisła,</li> <li>- nalot pleśni na serze w kolorze białym,</li> <li>- smak i zapach naturalny, właściwy dla produktu,</li> <li>- opakowanie jednostkowe o wadze netto od 120 g do 200 g (porcja),</li> </ul> <p>- termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy.</p>	Minimalny termin przydatności do spożycia 7 dni?	
10	<p>Mleko UHT bez laktozy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zawartość tłuszczu 1,5 % masy,</li> <li>- zawartość laktozy &lt;0,01 g w 100 ml produktu,</li> <li>- zapach właściwy dla produktu bez obcych zapachów,</li> <li>- opakowanie jednostkowe – karton o pojemności 1 litr,</li> </ul> <p>- termin przydatności do spożycia minimum 6 miesięcy od daty dostawy</p>	Minimalny termin przydatności do spożycia 120 dni?	

	<p>Ser żółty pełnotłusty: morski, podlaski, edamski, gouda, salami -klasa I, -zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy, -łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 11. 2 miesiące od daty dostawy.</p>	Minimalny termin przydatności do spożycia 30 dni?	
	<p>Ser topiony plastry -pełnotłusty, -smak łagodny, -zapach właściwy dla produktu, -każdy plaster sera pakowany osobno w przezroczystą folię, -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 130 g do 150 g, -termin przydatności do spożycia minimum 11. 3 miesiące od daty dostawy.</p>	Minimalny termin przydatności do spożycia 60 dni?	
	<p>Serek twarożek wiejski ziarnisty -pełnotłusty, -z dodatkiem słodkiej śmietanki, -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 200 g, -termin przydatności do spożycia minimum 11. 14 dni od daty dostawy.</p>	Minimalny termin przydatności do spożycia 7 dni?	
	<p>Jogurt pitny -klasa I, -różne smaki owocowe, -smak i zapach właściwy dla produktu, -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 200 g do 330 g, -termin przydatności do spożycia minimum 11. 14 dni od daty dostawy.</p>	Minimalny termin przydatności do spożycia 7 dni?	
	<p>Śmietana świeża płynna -zawartość tłuszczu 18 % masy, -smak właściwy dla produktu (nie może być kwaśny, -gorzki, stęchły), -opakowanie jednostkowe – pojemnik o pojemności od 200 ml do 500 ml, -termin przydatności do spożycia minimum 11. 14 dni od daty dostawy.</p>	Minimalny termin przydatności do spożycia 7 dni?	
	<p>Ser typu feta -zawartość tłuszczu 16 % masy, -mięsz zwiężły, miękki lub lekko kruchy, o barwie jednolitej białej, -smak i zapach czysty, delikatny, -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 150 g do 300 g, -termin przydatności do spożycia minimum 11. 3 miesiące od daty dostawy.</p>	Minimalny termin przydatności do spożycia 45 dni?	
	<p>Ser żółty pełnotłusty z dziurami typu ementałsko – holenderskiego lub holendersko – szwajcarskiego -klasa I, -zawartość tłuszczu nie mniej niż 26 % masy, -łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, -termin przydatności do spożycia minimum 11. 2 miesiące od daty dostawy.</p>	Minimalny termin przydatności do spożycia 30 dni?	
	<p>Ser wędzony typu rolada ustrzycka -klasa I, -zawartość tłuszczu nie mniej niż 26 % masy, -łatwo dający się kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się, -termin przydatności do spożycia minimum 11. 2 miesiące od daty dostawy.</p>	Minimalny termin przydatności do spożycia 30 dni?	
	<p>Ser pleśniowy Camembert -klasa I, -pełnotłusty, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50 % masy, -konsystencja sera – ściśła, -nalot pleśni na serze w kolorze białym, -smak i zapach naturalny, właściwy dla produktu, -opakowanie jednostkowe o wadze netto od 120 do 200 g (porcja), -termin przydatności do spożycia minimum 11. 30 dni od daty dostawy.</p>	Minimalny termin przydatności do spożycia 7 dni?	

11	<p>Ser żółty pełnotłusty: morski, podlaski, edamski, gouda, salami</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-klasa I,</li> <li>-zawartość tłuszczu nie mniej niż 40 % masy,</li> <li>-krojony w plastry,</li> <li>-opakowanie 100 g hermetycznie zamknięte w folię przezroczystą,</li> <li>-termin przydatności do spożycia minimum</li> </ul>	Minimalny termin przydatności do spożycia 14 dni?	
----	--	---	--