

Załącznik nr 2D do FORMULARZA OFERTOWEGO
SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO – ILOŚCIOWO – WARTOŚCIOWA – GRUPA „D” MLEKO I PRZETWORY MLECZNE

Lp.	Nazwa handlowa produktu, rodzaj i wielkość opakowania	Jednostka miary	Szacunkowa ilość zamówienia	Cena jednostkowa netto za jednostkę miarę	Wartość całkowita netto (4x5)	Stawka vat (%)	Cena jednostkowa brutto za jednostkę miarę	Wartość całkowita brutto (4x8)
1	Deser sojowy waniliowy 125g	szt	500					
2	Drożdże świeże, opakowanie 100g	kg	5					
3	Jogurt naturalny 1kg	szt	1000					
4	Jogurt naturalny gęsty 390g, skład:mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych	szt	400					
5	Masło 82% 300g Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – kostka starannie uformowana, barwy jednolitej, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita, konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, Zawartość tłuszczu 82% Cechy dyskwalifikujące: zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obce posmaki, zapachy, krople wody na	szt	3000					

Załącznik nr 2D do FORMULARZA OFERTOWEGO
SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO – ILOŚCIOWO – WARTOŚCIOWA – GRUPA „D” MLEKO I PRZETWORY MLECZNE

	powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, zwiększona zawartość wody, soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania masła przez Państwowy Zakład Higieny							
6	Masło roślinne 500g MARGARYNA 100% ROŚLINNA Skład: oleje roślinne (rzepakowy 36%), słonecznikowy 9%), woda, tłuszcz palmowy, emulgatory (mono-i diglicerydy kwasów tłuszczowych, mono - i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym, lecytyny słonecznikowe), sól (0,24%), aromaty, barwnik (annato), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), witaminy (A i D) Bez zawartości serwatki.	szt	120					
7	Mleko folia 2% 1l Wymagania klasyfikacyjne: jednorodna ciecz o barwie białej z	szt	8000					

Załącznik nr 2D do FORMULARZA OFERTOWEGO
SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO – ILOŚCIOWO – WARTOŚCIOWA – GRUPA „D” MLEKO I PRZETWORY MLECZNE

	<p>odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 2 %, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie</p> <p>Opakowanie : Opakowanie jednostkowe – torby z folii 1 l</p>							
8	<p>Mleko Kozie 1l Wymagania klasyfikacyjne: jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 2 %, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie</p>	szt	120					

Załącznik nr 2D do FORMULARZA OFERTOWEGO
SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO – ILOŚCIOWO – WARTOŚCIOWA – GRUPA „D” MLEKO I PRZETWORY MLECZNE

	Opakowanie : Opakowanie jednostkowe 1 l							
9	Napój sojowy 1l różne smaki Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy , rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie	szt	120					
10	Napój migdałowy 1l Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy , rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie	szt	120					
11	Ser żółty w bloku typu holenderskiego Gouda, Morski, Edamski Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość	kg	250					

Załącznik nr 2D do FORMULARZA OFERTOWEGO
SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO – ILOŚCIOWO – WARTOŚCIOWA – GRUPA „D” MLEKO I PRZETWORY MLECZNE

	tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia							
12	Ser żółty w bloku typu szwajcarskiego: Słami Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	kg	200					
13	Serek twarogowy 150g, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków,	szt	250					

Załącznik nr 2D do FORMULARZA OFERTOWEGO
SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO – ILOŚCIOWO – WARTOŚCIOWA – GRUPA „D” MLEKO I PRZETWORY MLECZNE

	ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia							
14	<p>Śmietana folia 30% 250ml, bez karagenu. Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>	szt	2500					
15	<p>Śmietana kwaśna 18% 400ml, bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i</p>	szt	200					

Załącznik nr 2D do FORMULARZA OFERTOWEGO
SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO – ILOŚCIOWO – WARTOŚCIOWA – GRUPA „D” MLEKO I PRZETWORY MLECZNE

	<p>zapachów obcych, Cechy dyskwalifikujące: nie dopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,</p>						
16	<p>Twaróg półtłusty, gat. I krajanka typu „Tornado” lub równoważny. Za produkt równoważny uważamy ser twarogowy o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych, Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa – naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane</p>	kg	200				

Załącznik nr 2D do FORMULARZA OFERTOWEGO
SPECYFIKACJA ASORTYMENTOWO – ILOŚCIOWO – WARTOŚCIOWA – GRUPA „D” MLEKO I PRZETWORY MLECZNE

kształty,rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.							
						SUMA BRUTTO	