

**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 5kg	szt	300					
5	Jogurt naturalny gęsty typu grecki 390g, skład:mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych	szt	400					
6	Masło 82% 200g 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,	szt	3200					

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

	zapachy, krople wody na 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							
7	Masło roślinne 400g Skład: oleje roślinne (rzepakowy, słonecznikowy, lniany) tłuszcz kokosowy, woda, tłuszcz palmowy, emulgatory (mono-i diglicerydy kwasów tłuszczowych, mono - i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym, lecytyny słonecznikowe), sól (0,5%), naturalne aromaty, witaminy (A i D) Bez zawartości serwatki.	szt	100					
8	Mleko folia 2% 1l Wymagania klasyfikacyjne: jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o	szt	4000					

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

	<p>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  Opakowanie : Opakowanie jednostkowe – torby z folii 1 l</p>							
9	<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  Opakowanie : Opakowanie jednostkowe 1 l</p>	szt	120					

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

10	Mleko w kartoniku 200 ml Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy , rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie	szt	2000					
11	Napój owsiany 1l różne smaki Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy , rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie	szt	400					
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 tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak	kg	250					

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

	oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia							
12	Ser żółty w bloku typu szwajcarskiego: Salami Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	kg	200					
13	Ser żółty bez laktozy	szt	120					
14	Serek twarogowy 150g, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne,	szt	250					

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

	zabrudzenia							
15	<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                  Cechy dyskwalifikujące:                  obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>	szt	3000					
16	<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 zapachów obcych,</p>	szt	200					

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

	Cechy dyskwalifikujące: nie dopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,							
17	Twarożek typu grani, naturalny	szt	500					
18	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	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.							
						<b>SUMA BRUTTO</b>	