

**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	120					
2	Drożdże świeże, opakowanie 100g	kg	5					
3	Jogurt kremowy (+-5%). Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt	3400					
4	Jogurt naturalny 1kg	szt	300					
5	Jogurt naturalny gęsty 390g, skład: mleko, białka mleka, żywe	szt	50					

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

	kultury bakterii jogurtowych							
6	Jogurt naturalny śmietankowy bez laktozy 9% tł 220g	szt	150					
7	Jogurt owocowy pitny 170g, bez dodatku zagęstników, sztucznych aromatów i barwników	szt	744					
8	Maślanka 1l	szt	100					
9	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 powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, zwiększona zawartość	szt	2000					

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

	wody, soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania masła przez Państwowy Zakład Higieny							
10	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	60					
11	Mleko 2% 1l butelka Wymagania klasyfikacyjne: jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 3,2 %,	szt	200					

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

	Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie						
12	Mleko 200 ml ze słomką. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie	szt	2418				
13	Mleko 3,2% bez laktozy 1l Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie	szt	200				
14	Mleko folia 2% 1l Wymagania klasyfikacyjne: jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub	szt	4500				

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

	białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 2 %, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie Opakowanie : Opakowanie jednostkowe – torby z folii 1 l							
15	Napój sojowy 1l różne smaki Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy , rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie	szt	150					
16	Ser żółty bez laktozy plastry 150g	szt	52					
17	Ser żółty w bloku typu holenderskiego Gouda, Morski, Edamski Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane	kg	70					

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

	kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia							
18	Ser żółty w bloku typu szwajcarskiego: Salami 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	40					
19	Serek homogenizowany 135g, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,	szt	2100					

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

	rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.							
20	Serek homogenizowany waniliowy 200g bez laktozy, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników.	szt	50					
21	Serek owocowy 90g, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników.	szt						
22	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, zabrudzenia	szt	120					
23	Śmietana folia 30% 250ml, bez karagenu. Wymagania klasyfikacyjne:	szt	500					

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

	<p>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, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>							
24	<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> <p>Cechy dyskwalifikujące:  niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, jełczenia, zapleśnienie,</p>	szt	60					



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

	wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,						
25	<p>Twaróg półtłusty 1kg 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, jęlczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>	kg	70				
26	<p>Twaróg półtłusty, gat. I krajanka typu „Tornado” lub równoważny. Za produkt równoważny uważamy ser twarogowy o zbliżonych cechach sensorycznych i</p>	kg	40				

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

<p>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  kształty, rozwarstwienie, objawy  pleśnienia, fermentacji, jęlczenia,  psucia, opakowania uszkodzone,  nieoznakowane, zabrudzone.</p>							
<b>SUMA NETTO</b>					<b>SUMA BRUTTO</b>		