

## FORMULARZ CENOWY – NABIAŁ

| Lp. | Przedmiot zamówienia  | CPV          | Ilość   | Nazwa oferowanego produktu/<br>nazwa producenta/<br>gramatura produktu   | Wartość netto<br>PLN   | Wartość brutto<br>PLN  |
|-----|---|--------------|---------|--|------------------------|------------------------|
| 1.  | <p><b>Mleko min.2% tłuszczu pasteryzowane Wymagania klasyfikacyjne:</b><br/>jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białym, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu min. 2 %,</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br/>obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,<br/>zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,</p> <p><b>Opakowanie jednostkowe :</b> torby z folii lub pojemniki plastikowe od 5 do 10 L</p> <p><b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum:</b> 5 dni</p> | 15511100 – 4 | 7 000 L | <p>Nazwa produktu:<br/><b>Mleko pasteryzowane 2%</b><br/>Nazwa producenta:<br/><b>OSM Maluta</b><br/>Gramatura jednostkowa produktu: <b>5l</b></p> | Wartość:<br>20 300,00  | Wartość:<br>20 300,00  |
| 2.  | <p><b>Mleko sterylizowane min.3% tłuszczu. Wymagania klasyfikacyjne:</b><br/>jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białym, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu min. 3 %,</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br/>obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,<br/>zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.</p> <p><b>Opakowanie jednostkowe :</b> karton o pojemności 1l ( ±3%)</p> <p><b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum:</b> 60 dni</p>                      | 15511210 – 8 | 6 000L  | <p>Nazwa produktu:<br/><b>Mleko UHT 3,2%</b><br/>Nazwa producenta:<br/><b>SM Mlekpól</b><br/>Gramatura jednostkowa produktu:<b>1l</b></p>          | Wartość :<br>18 360,00 | Wartość :<br>18 360,00 |

|    |  |              |          |  |            |            |
|----|--|--------------|----------|--|------------|------------|
| 3. | <p><b>Masło extra</b><br/> <b>Wymagania klasyfikacyjne:</b><br/> wygląd –prostokątna kostka starannie uformowana, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita, konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna, smak i zapach - orzeźwiający, lekko kwaskowaty smak oraz „orzechowy” aromat, zawartość tłuszczu – min 82%<br/> <b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br/> 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 wody, soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.<br/> <b>Opakowanie jednostkowe :</b> kostka o wadze 200 g ( ±3%)<br/> <b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum:</b> 14 dni</p>  | 15530000 – 2 | 10 000kg | Nazwa produktu:<br><b>Masło extra 82%</b><br>Nazwa producenta:<br><b>SM Mlekpól</b><br>Gramatura jednostkowa produktu: <b>200g</b>   | 280 000,00 | 280 000,00 |
| 4. | <p><b>Śmietana min.18% tłuszczu</b> kwaśna poddana zakwaszaniu kwasami i/lub regulatorami kwasowości w celu obniżenia pH i/lub koagulacji<br/> <b>Wymagania klasyfikacyjne:</b><br/> wygląd – jednnorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białym, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych,<br/> <b>Dopuszczalne tolerancje:</b><br/> dopuszcza się stosowanie kwasów: mlekowego, cytrynowego i/lub regulatorów kwasowości<br/> <b>cechy dyskwalifikujące:</b><br/> niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,<br/> <b>Opakowanie jednostkowe :</b> torby z folii lub pojemniki plastikowe od 5 do 10 L<br/> <b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum:</b> 5 dni</p> | 15512100 – 1 | 750 L    | Nazwa produktu:<br><b>Śmietana kwaśna 18%</b><br>Nazwa producenta:<br><b>OSM Maluta</b><br>Gramatura jednostkowa produktu: <b>5l</b> | 8 250,00   | 8 250,00   |

|    |  |            |        |   |            |            |
|----|--|------------|--------|---|------------|------------|
| 5. | <p><b>Śmietanka sterylizowana min.30% tłuszczu</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b><br/> wygląd – jednolita ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białym, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych,</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br/> niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,</p> <p><b>Opakowanie jednostkowe :</b> karton o pojemności 1l ( ±3%)</p> <p><b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum:</b> 60 dni</p>                      | 15512200-2 | 1000 l | <p>Nazwa produktu:<br/> <b>Śmietanka UHT 30%</b></p> <p>Nazwa producenta:<br/> <b>OSM Łowicz</b></p> <p>Gramatura jednostkowa produktu: <b>1l</b></p>             | 14 480,00  | 14 480,00  |
| 6. | <p><b>Śmietanka pasteryzowana min.30% tłuszczu</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b><br/> wygląd – jednolita ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białym, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych,</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br/> niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,</p> <p><b>Opakowanie jednostkowe :</b> torby z folii lub pojemniki plastikowe od 5 do 10 L</p> <p><b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum:</b> 5 dni</p> | 15512200-2 | 8 000L | <p>Nazwa produktu:<br/> <b>Śmietanka pasteryzowana 30%</b></p> <p>Nazwa producenta:<br/> <b>OSM Piątnica</b></p> <p>Gramatura jednostkowa produktu:<b>10l</b></p> | 112 800,00 | 112 800,00 |

|    |   |              |                                       |   |           |           |
|----|---|--------------|---------------------------------------|---|-----------|-----------|
| 7. | <p><b>Śmietanka do kawy</b> a 10g ( ±3%) zawartość tłuszczu min.10%</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b><br/>wygląd – jednolita ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych,</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br/>niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,</p> <p><b>Opakowanie jednostkowe:</b> kubek plastikowy 10g ( ±3%)* 10 szt.</p> <p><b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum:</b> 30 dni</p>                                  | 15512100 – 0 | 13 000 szt. pojedynczych 10g - ( ±3%) | <p>Nazwa produktu:<br/><b>Śmietanka do kawy</b><br/>Nazwa producenta:<br/><b>SM Mleko</b><br/>Gramatura jednostkowa produktu:<b>10g</b></p>               | 1 950,00  | 1 950,00  |
| 8. | <p><b>Ser twarogowy półtłusty</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b><br/>struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna,<br/>barwa – naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie,<br/>smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br/>obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty,<br/>rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, zjełczenia, psucia, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone</p> <p><b>Opakowanie jednostkowe :</b> kostki o wadze min. 0,5 kg zapakowane w papier lub folie</p> <p><b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum:</b> 7 dni</p> | 15542100 – 0 | 3 000kg                               | <p>Nazwa produktu:<br/><b>Twaróg półtłusty</b><br/>Nazwa producenta:<br/><b>OSM Kosów</b><br/>Gramatura jednostkowa produktu: <b>ok 0,7 kg- 0,8kg</b></p> | 44 400,00 | 44 400,00 |

|     |   |            |             |  |           |           |
|-----|---|------------|-------------|--|-----------|-----------|
| 9.  | <p><b>Ser sałatkowo-kanapkowy</b> o zawartości tłuszczu min. 12% typu Favita lub równoważny.</p> <p>Za produkt równoważny uważamy ser o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych,</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b><br/> struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna,<br/> barwa – naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie,<br/> smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br/> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty,<br/> rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,<br/> zaniżona zawartość tłuszczu, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.</p> <p><b>Opakowanie jednostkowe :</b> kostka zapakowana o wadze min. 250 g</p> <p><b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum:</b> 20 dni</p> | 15542300-2 | 200 kg      | <p>Nazwa produktu:<br/> <b>Ser sałatkowo-kanapkowy</b></p> <p>Nazwa producenta:<br/> <b>SM Mlekovita</b></p> <p>Gramatura jednostkowa produktu:<b>270g</b></p> | 3 380,00  | 3 380,00  |
| 10. | <p><b>Serek wiejski</b></p> <p>Serek wyprodukowany z pasteryzowanego mleka i śmietanki.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b><br/> struktura i konsystencja – jednolita, porowata, z wyraźnymi kształtnymi grudkami przypominającymi swym wyglądem “rozdrobniony drobny styropian”<br/> barwa naturalna, biała, jednolita w całej masie,<br/> smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśno – słonawy, wyraźny smak i zapach mleczny</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br/> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zanieczyszczenia mechaniczne,<br/> rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,<br/> brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p> <p><b>Opakowanie jednostkowe :</b> kubek plastikowy o wadze</p>   | 15542100-0 | 25 000 szt. | <p>Nazwa produktu:<br/> <b>Serek wiejski</b></p> <p>Nazwa producenta:<br/> <b>SM Mlekpól</b></p> <p>Gramatura jednostkowa produktu:<b>200g</b></p>             | 59 500,00 | 59 500,00 |

|     |   |              |          |   |           |           |
|-----|---|--------------|----------|---|-----------|-----------|
|     | 180 -200 g<br><b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 14 dni</b>   |              |          |   |           |           |
| 11. | <p><b>Serek śmietankowy</b> typu twój smak lub równoważny. Za produkt równoważny uważamy serek o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych,</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b><br/>struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek,<br/>barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników,<br/>smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br/>obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,<br/>brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. <b>Opakowanie jednostkowe</b> : kubek lub wiaderko plastikowe o wadze min 900 g</p> <p><b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 20 dni</b></p> | 15542100 – 0 | 3 500 kg | <p>Nazwa produktu:<br/><b>Serek śmietankowy</b><br/>Nazwa producenta:<br/><b>OSM Piątnica</b><br/>Gramatura jednostkowa produktu:<b>1kg</b></p> | 63 000,00 | 63 000,00 |
| 12. | <p><b>Serek pleśniowy camembert</b> typu turek lub równoważny ,<br/>Za produkt równoważny uważamy serek o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b></p>   | 15542200 – 1 | 2 500 kg | <p>Nazwa produktu:<br/><b>Ser Camembert</b><br/>Nazwa producenta:<br/><b>Mleczarnia Turek Sp. Z O.O.</b></p>                                    | 89 500,00 | 89 500,00 |

|     |   |              |          |   |           |           |
|-----|---|--------------|----------|---|-----------|-----------|
|     | <p>wyprodukowany z niepasteryzowanego mleka krowiego, zaszczepiony bakterią <i>Penicilium Camembert</i> która tworzy na skórce charakterystyczny watowaty nalot</p> <p>struktura i konsystencja – jednolita, delikatna, zwarta, bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników,</p> <p>smak i zapach – czysty, łagodny, aromatyczny, charakterystyczny dla serów pleśniowych</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br/>obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,</p> <p>brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia <b>Opakowanie jednostkowe :</b><br/>ser zapakowany w papier lub folie i dodatkowo zapakowany w kartonik o wadze 120 -150 g</p> <p><b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum:</b> 20 dni</p> |              |          | Gramatura jednostkowa produktu: <b>120g</b>   |           |           |
| 13. | <p><b>Ser mozzarella</b> miękka w lekko słonej zalewie, min.19 % tłuszczu.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b><br/>Ser biały z mleka krowiego o delikatnym lekko słodkawym mlecznym smaku, zanurzony w zalewie</p> <p>struktura i konsystencja – jednolita, delikatna, zwarta, gładka bez grudek, barwa biała,</p> <p>smak i zapach – czysty, łagodny, aromatyczny, charakterystyczny</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br/>obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,</p> <p>brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia <b>Opakowanie jednostkowe :</b> folia plastikowa lub kubek o wadze 125 -135 g</p> <p><b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum:</b> 14 dni</p>  | 15542200 – 1 | 1 500 kg | <p>Nazwa produktu:<br/><b>Ser mozzarella</b></p> <p>Nazwa producenta:<br/><b>SM Mlekovita</b></p> <p>Gramatura jednostkowa produktu:<b>125g</b></p> | 42 750,00 | 42 750,00 |

|     |   |              |          |   |            |            |
|-----|---|--------------|----------|---|------------|------------|
| 14. | <p><b>Ser twardy rycki Edam</b><br/> produkowany tylko i wyłącznie z mleka czystego<br/> mikrobiologicznie i chemicznie, bez innych dodatków takich<br/> jak tłuszcze nie pochodzące z mleka</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b><br/> wygląd: prostopadłościan o bokach prostych lub lekko<br/> zaokrąglonych i wadze powyżej 2 kg, oczka duże i owalne<br/> konsystencja: miąższ miękki, elastyczny, jednolity w całej<br/> masie,<br/> smak i zapach: łagodny, lekko orzechowy,<br/> barwa: na przekroju od lekko kremowej do żółtej,<br/> jednolita w całej masie z zewnątrz bardziej intensywna<br/> zawartość tłuszczu nie mniej niż 25 %,</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br/> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,<br/> zdeformowane kształty,<br/> rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia,<br/> psucia,<br/> zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy<br/> zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich<br/> uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p> <p><b>Opakowanie jednostkowe</b> : ser zapakowany w folie o wadze min. 2 kg</p> <p><b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum</b>: 30 dni</p> | 15544000 – 3 | 4 000 kg | Nazwa produktu:<br><b>Ser Rycki Edam</b><br>Nazwa producenta:<br><b>OSM Ryki</b><br>Gramatura jednostkowa<br>produktu: <b>ok 2,50kg</b> | 138 400,00 | 138 400,00 |
| 15. | <p><b>Ser twardy złoty mazur</b><br/> produkowany tylko i wyłącznie z mleka czystego<br/> mikrobiologicznie i chemicznie, bez innych dodatków takich<br/> jak tłuszcze nie pochodzące z mleka</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b><br/> wygląd: prostopadłościan o bokach prostych lub lekko<br/> zaokrąglonych i wadze powyżej 2 kg,<br/> konsystencja: miąższ miękki, elastyczny, jednolity w całej<br/> masie, przy rozcieraniu plastyczny,<br/> smak i zapach: łagodny i delikatny, aromatyczny, lekki<br/> smak pasteryzacji, dopuszcza się lekko kwaśny, u serów<br/> starszych lekko pikantny<br/> barwa: na przekroju od lekko kremowej do żółtej,<br/> jednolita w całej masie z zewnątrz bardziej intensywna<br/> zawartość tłuszczu nie mniej niż 25 %,</p>   | 15544000 – 3 | 4 000 kg | Nazwa produktu:<br><b>Ser Złoty Mazur</b><br>Nazwa producenta:<br><b>SM Mlekpól</b><br>Gramatura jednostkowa<br>produktu: <b>ok 3kg</b> | 96 800,00  | 96 800,00  |



|     |   |              |          |   |           |           |
|-----|---|--------------|----------|---|-----------|-----------|
|     | <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br/> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,<br/> zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia <b>Opakowanie jednostkowe</b> : ser zapakowany w folie o wadze min. 2 kg<br/> <b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum:</b> 30 dni</p>   |              |          |   |           |           |
| 16. | <p><b>Ser twardy wędzony</b><br/> produkowany tylko i wyłącznie z mleka czystego mikrobiologicznie i chemicznie, bez innych dodatków takich jak tłuszcze nie pochodzące z mleka<br/> <b>Wymagania klasyfikacyjne:</b><br/> wygląd: prostopadłościan o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych i wadze powyżej 2 kg,<br/> konsystencja: mięsz miękki, elastyczny, jednolity w całej masie, przy rozcieraniu plastyczny,<br/> smak i zapach: łagodny i delikatny, aromatyczny, wędzony, lekki smak pasteryzacji, dopuszcza się lekko kwaśny, u serów starszych lekko pikantny<br/> barwa: na przekroju od lekko kremowej do żółtej, jednolita w całej masie z zewnątrz bardziej intensywna<br/> zawartość tłuszczu nie mniej niż 25 %, <b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br/> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,<br/> zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia <b>Opakowanie jednostkowe</b> : ser zapakowany w folie o wadze min. 2 kg<br/> <b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum:</b> 30 dni</p> | 15544000 – 3 | 1 500 kg | Nazwa produktu:<br><b>Ser twardy wędzony</b><br>Nazwa producenta:<br><b>SM Mlekpól</b><br>Gramatura jednostkowa produktu: <b>ok 3kg</b> | 35 700,00 | 35 700,00 |

|     |   |              |             |   |           |           |
|-----|---|--------------|-------------|---|-----------|-----------|
| 17. | <p><b>Ser pleśniowy typu lazur błękitny lub równoważny</b><br/> Za produkt równoważny uważamy serek o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.<br/> <b>Skład:</b> mleko pełne pasteryzowane, sól, stabilizator chlorek wapnia, bakterie fermentacji mlekowej, szlachetna pleśń <i>Penicillium roqueforti</i>.<br/> <b>Wymagania klasyfikacyjne:</b><br/> wygląd: ser głęboko przerośnięty pleśnią kruchy i kremowy miąższ o lekko słonawym smaku. Smak aromatyczny, ostry o delikatnym, długo utrzymującym się posmaku grzybowym.<br/> <b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br/> 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<br/> <b>Opakowanie jednostkowe</b> : ser zapakowany w folie lub papier o wadze 100 - 120 g<br/> <b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum:</b> 30 dni</p> | 15544000 – 3 | 700 kg      | Nazwa produktu:<br><b>Ser Lazur</b><br>Nazwa producenta:<br><b>Lazur</b><br>Gramatura jednostkowa produktu: <b>100g</b>                   | 34 720,00 | 34 720,00 |
| 18. | <p><b>Jogurt kremowy – biszkoptowy</b> typu Danone lub równoważny<br/> Za produkt równoważny uważamy jogurt o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych,<br/> <b>Wymagania klasyfikacyjne:</b><br/> struktura i konsystencja – jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny<br/> <b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br/> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia<br/> <b>Opakowanie jednostkowe</b> : kubek plastikowy o wadze 100 -125 g</p>  | 15551320 - 4 | 15 000 szt. | Nazwa produktu:<br><b>Jogurt kremowy-biszkoptowy</b><br>Nazwa producenta:<br><b>Danone</b><br>Gramatura jednostkowa produktu: <b>120g</b> | 25 350,00 | 25 350,00 |

|            |   |              |             |  |           |           |
|------------|---|--------------|-------------|--|-----------|-----------|
|            | <b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 14 dni</b>   |              |             |  |           |           |
| <b>19.</b> | <b>Jogurt z owocami</b> typu Jogobella lub równoważny.<br><b>Różne smaki</b><br>Za produkt równoważny uważamy jogurt o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych,<br>Skład: mleko pasteryzowane, serwatka odtwarzana, cukier, wsad owocowy, skrobia modyfikowana, żelatyna wieprzowa, żywe kultury bakterii jogurtowych<br><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b><br>struktura i konsystencja – jednolita, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny<br><b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br>obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,<br>brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia<br><b>Opakowanie jednostkowe :</b> kubek plastikowy o wadze 130 -150 g<br><b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 14 dni</b> | 15551320-4   | 15 000 szt. | Nazwa produktu:<br><b>Jogurt z owocami</b><br>Nazwa producenta:<br><b>Zott</b><br>Gramatura jednostkowa produktu: <b>150g</b>              | 23 700,00 | 23 700,00 |
| <b>20.</b> | <b>Jogurt kremowy typu</b><br>Fantazja Danone lub równoważny.<br>Za produkt równoważny uważamy jogurt o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych,<br>Różne smaki. Z dodatkami owoców lub z dodatkami czekoladowymi.<br><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b><br>struktura i konsystencja – jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny<br><b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br>obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,   | 15551320 – 4 | 15 000 szt. | Nazwa produktu:<br><b>Jogurt kremowy Fantazja</b><br>Nazwa producenta:<br><b>Danone</b><br>Gramatura jednostkowa produktu: ok. <b>118g</b> | 41 250,00 | 41 250,00 |

|     |   |              |             |  |           |           |
|-----|---|--------------|-------------|--|-----------|-----------|
|     | brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia <b>Opakowanie jednostkowe</b> : kubek plastikowy o wadze 90 -125 g<br><b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum:</b> 14 dni   |              |             |  |           |           |
| 21. | <b>Serek Homo Pyszny</b><br>typu Mlekpól lub równoważny Za produkt równoważny uważamy serek o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.<br>Różne smaki<br><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b><br>struktura i konsystencja – jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny <b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br>obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,<br>brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia <b>Opakowanie jednostkowe</b> : kubek plastikowy o wadze 130 -145 g<br><b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum:</b> 14 dni | 15551320 – 4 | 15 000 szt. | Nazwa produktu:<br><b>Serek homo Pyszny</b><br>Nazwa producenta:<br><b>SM Mlekpól</b><br>Gramatura jednostkowa produktu: <b>140g</b> | 26 700,00 | 26 700,00 |
| 22. | <b>Serek typu włoskiego Capri</b> lub równoważny. Za produkt równoważny uważamy serek o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.<br><br>Składniki: serwatka, mleko pasteryzowane, sól spożywcza, kwas spożywczy jako regulator kwasowości<br><br><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b><br>struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny  | 15542100 – 0 | 3 000 kg.   | Nazwa produktu:<br><b>Serek Capri</b><br>Nazwa producenta:<br><b>OSM Sierpc</b><br>Gramatura jednostkowa produktu: <b>220g</b>       | 58 200,00 | 58 200,00 |

|     |   |              |          |  |           |           |
|-----|---|--------------|----------|--|-----------|-----------|
|     | <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br/> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,<br/> brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia <b>Opakowanie jednostkowe</b> : ser zapakowany w folię o wadze 200 -225 g<br/> <b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum:</b> 14 dni</p>   |              |          |  |           |           |
| 23. | <p><b>Serek śmietankowy plastry</b> typu Piątnica lub równoważny. Za produkt równoważny uważamy ser o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych. Różne smaki</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b><br/> struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek,<br/> barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników,<br/> smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br/> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,<br/> brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia<br/> <b>Opakowanie jednostkowe</b> : tacka plastikowa o wadze 150 -155 g<br/> <b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum:</b> 30 dni</p> | 15542100 – 0 | 2 500 kg | Nazwa produktu:<br><b>Ser śmietankowy plastry</b><br>Nazwa producenta:<br><b>OSM Piątnica</b><br>Gramatura jednostkowa produktu: <b>150g</b> | 81 250,00 | 81 250,00 |
| 24. | <p><b>Sery topione</b> typu Hochland - plastry a 130g (±3%) lub równoważne z dodatkami,<br/> Za produkt równoważny uważamy sery o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych,<br/> <b>Wymagania klasyfikacyjne:</b><br/> opakowanie bezpośrednio powinno być nieuszkodzone, powierzchnia gładka, konsystencja smarowna,</p>   | 15543000-6   | 1500 kg  | Nazwa produktu:<br><b>Ser topiony plastry</b><br>Nazwa producenta:<br><b>Lactima</b><br>Gramatura jednostkowa produktu: <b>130g</b>          | 39 000,00 | 39 000,00 |

|     |   |            |         |  |           |           |
|-----|---|------------|---------|--|-----------|-----------|
|     | <p>barwa naturalna, jednolita w całej masie, widoczne dodane dodatki rozłożone w całej masie produktu, ser topiony plastry- każdy plaster sera pakowany pojedynczo</p> <p><b>Dopuszczalne tolerancje:</b><br/>dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim,<br/>dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br/>obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,<br/>smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki<br/>brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,</p> <p><b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum:</b> 30 dni</p>  |            |         |  |           |           |
| 25. | <p><b>Sery topione</b> typu Hochland - krążki a 180g ( ±3%)<br/>lub równoważne z dodatkami,<br/>Za produkt równoważny uważamy sery o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych,</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b><br/>opakowanie bezpośrednie powinno być nieuszkodzone, powierzchnia gładka, konsystencja smarowna, barwa naturalna, jednolita w całej masie, widoczne dodane dodatki rozłożone w całej masie produktu, ser topiony krążki - każdy krążek sera pakowany pojedynczo</p> <p><b>Dopuszczalne tolerancje:</b><br/>dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim,<br/>dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br/>obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne,</p> | 15543000-6 | 1500 kg | <p>Nazwa produktu:<br/><b>Ser topiony krążki</b><br/>Nazwa producenta:<br/><b>Hochland</b><br/>Gramatura jednostkowa produktu: <b>180g</b></p> | 42 750,00 | 42 750,00 |

|     |   |              |         |   |           |           |
|-----|---|--------------|---------|---|-----------|-----------|
|     | rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,<br>smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki<br>brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,<br><b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 30 dni</b>  |              |         |   |           |           |
| 26. | <b>Sery topione</b> typu Hochland – kostka a 90g ( ±3%)<br>lub równoważne z dodatkami,<br>Za produkt równoważny uważamy sery o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych,<br><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b><br>opakowanie bezpośrednio powinno być nieuszkodzone, powierzchnia gładka, konsystencja smarowna, barwa naturalna, jednolita w całej masie, widoczne dodane dodatki rozłożone w całej masie produktu.<br><b>Dopuszczalne tolerancje:</b><br>dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim,<br>dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego<br><b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br>obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,<br>smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki<br>brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,<br><b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 30 dni</b> | 15543000-6   | 1500 kg | Nazwa produktu:<br><b>Ser topiony bloczki</b><br>Nazwa producenta:<br><b>Hochland</b><br>Gramatura jednostkowa produktu: <b>90g</b> | 46 500,00 | 46 500,00 |
| 27. | <b>Jogurt typu greckiego</b> typu Mleko lub równoważny. Za produkt równoważny uważamy jogurt o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.<br><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b>  | 15551320 – 4 | 1000 kg | Nazwa produktu:<br><b>Jogurt typu greckiego</b><br>Nazwa producenta:<br><b>OSM Łowicz</b>   | 5 800,00  | 5 800,00  |

|            |   |              |             |  |           |           |
|------------|---|--------------|-------------|--|-----------|-----------|
|            | <p>struktura i konsystencja – jednolita, bez grudek, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br/>obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,<br/>brak oznakowania, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p> <p><b>Opakowanie jednostkowe :</b> wiaderko plastikowe o wadze min. 1 kg</p> <p><b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum:</b> 10 dni</p>   |              |             | Gramatura jednostkowa produktu: <b>5kg</b>   |           |           |
| <b>28.</b> | <p><b>Jogurt pitny typu activia</b> Danone lub równoważny<br/>Za produkt równoważny uważamy jogurt o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych,</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b><br/>struktura i konsystencja – jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br/>obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,<br/>brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p> <p><b>Opakowanie jednostkowe :</b> butelka lub kubek o wadze netto 280 g (± 5%)</p> <p><b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum:</b> 14 dni</p> | 15551320 - 4 | 15 000 szt. | <p>Nazwa produktu:<br/><b>Jogurt activia pitny</b><br/>Nazwa producenta:<br/><b>Danone</b><br/>Gramatura jednostkowa produktu: <b>280g</b></p> | 60 750,00 | 60 750,00 |
| <b>29.</b> | <p><b>Jogurt twist pitny</b> typu Bacoma lub równoważny<br/>Za produkt równoważny uważamy jogurt o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych,</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b><br/>struktura i konsystencja – jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br/>obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,</p>   | 15551320 - 4 | 15 000 szt. | <p>Nazwa produktu:<br/><b>Jogurt twist pitny</b><br/>Nazwa producenta:<br/><b>Bakoma</b><br/>Gramatura jednostkowa produktu: <b>370g</b></p>   | 55 200,00 | 55 200,00 |



|     |   |              |             |   |           |           |
|-----|---|--------------|-------------|---|-----------|-----------|
|     | rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia <b>Opakowanie jednostkowe</b> : butelka lub kubek o wadze netto 370 g ( $\pm$ 5%)<br><b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum:</b> 14 dni   |              |             |   |           |           |
| 30. | <b>Jogurt pitny wysokobiałkowy men</b> typu Bacoma lub równoważny<br>Za produkt równoważny uważamy jogurt o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych,<br><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b><br>struktura i konsystencja – jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i<br>zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny<br><b>Cechy dyskwalifikujące:</b><br>obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia <b>Opakowanie jednostkowe</b> : butelka lub kubek o wadze netto 250 g ( $\pm$ 5%)<br><b>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum:</b> 14 dni | 15551320 - 4 | 15 000 szt. | Nazwa produktu:<br><b>Jogurt pitny men</b><br>Nazwa producenta:<br><b>Bakoma</b><br>Gramatura jednostkowa produktu: <b>230g</b> | 65 550,00 | 65 550,00 |

Razem wartość BRUTTO (cena) zamówienia wynosi: 1 636 290,00 zł (Jeden milion sześćset trzydzieści sześć tysięcy dwieście dziewięćdziesiąt zł 0/100)

Razem wartość NETTO (cena) zamówienia wynosi: 1 636 290,00 zł

Dokument należy wypełnić elektronicznie. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF (poprzez funkcję „zapisz jako” lub „drukuj”) i podpisanie kwalifikowanym podpisem elektronicznym w formacie PAdES. Zamawiający dopuszcza inne formaty plików i podpisów zgodnie z zapisami SWZ.