

FORMULARZ CENOWY – NABIAŁ

Lp.	Przedmiot zamówienia	CPV	Ilość	Nazwa oferowanego produktu/ nazwa producenta/ gramatura produktu	Wartość netto PLN	Wartość brutto PLN
1.	<p>Mleko min.2% tłuszczu pasteryzowane Wymagania klasyfikacyjne: jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białym, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu min. 2 %,</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,</p> <p>Opakowanie jednostkowe : torby z folii lub pojemniki plastikowe od 5 do 10 L</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 5 dni</p>	15511100 – 4	7 000 L	<p>Nazwa produktu: MLEKO PASTERYZOWANE 2% TŁUSZCZU</p> <p>Nazwa producenta: OSM OLECKO</p> <p>Gramatura jednostkowa produktu: OPAKOWANIE 5L</p>	21700,00	21700,00
2.	<p>Mleko sterylizowane min.3% tłuszczu. Wymagania klasyfikacyjne: jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białym, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu min. 3 %,</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.</p> <p>Opakowanie jednostkowe : karton o pojemności 1l (±3%)</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy</p>	15511210 – 8	6 000L	<p>Nazwa produktu: MLEKO UHT 3,2%</p> <p>Nazwa producenta: OSM ŁOWICZ</p> <p>Gramatura jednostkowa produktu: 1L</p>	20100,00	20100,00

	minimum: 60 dni					
3.	<p>Masło extra Wymagania klasyfikacyjne: 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% 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 wody, soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone. Opakowanie jednostkowe : kostka o wadze 200 g (±3%) Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 14 dni</p>	15530000 – 2	10 000kg	<p>Nazwa produktu: MASŁO EXTRA 82% TŁUSZCZU Nazwa producenta: OSM GIŻYCKO Gramatura jednostkowa produktu: 200 G</p>	270000,00	270000,00
4.	<p>Śmietana min.18% tłuszczu kwaśna poddana zakwaszaniu kwasami i/lub regulatorami kwasowości w celu obniżenia pH i/lub koagulacji Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białym, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, Dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się stosowanie kwasów: mlekowego, cytrynowego i/lub regulatorów kwasowości cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania</p>	15512100 – 1	750 L	<p>Nazwa produktu: ŚMIETANA 18% KWAŚNA Nazwa producenta: OSM OLECKO Gramatura jednostkowa produktu: OPAKOWANIE 5 L</p>	8437,50	8437,50

	uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, Opakowanie jednostkowe : torby z folii lub pojemniki plastikowe od 5 do 10 L Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum : 5 dni					
5.	Śmietanka sterylizowana min.30% tłuszczu Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białym, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, Opakowanie jednostkowe : karton o pojemności 1l (±3%) Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum : 60 dni	15512200-2	1000 l	Nazwa produktu: ŚMIETANA UHT 30% Nazwa producenta: OSM ŁOWICZ Gramatura jednostkowa produktu: 1L	14000,00	14000,00
6.	Śmietanka pasteryzowana min.30% tłuszczu Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białym, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, Opakowanie jednostkowe : torby z folii lub pojemniki plastikowe od 5 do 10 L Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum : 5 dni	15512200-2	8 000L	Nazwa produktu: ŚMIETANA 30% PASTERYZOWANA Nazwa producenta: TORNADO II Gramatura jednostkowa produktu: 5L	112000,00	112000,00

7.	<p>Śmietanka do kawy a 10g (±3%) zawartość tłuszczu min.10%</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna 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, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,</p> <p>Opakowanie jednostkowe: kubek plastikowy 10g (±3%)* 10 szt.</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 30 dni</p>	15512100 – 0	13 000 szt. pojedynczych 10g - (±3%)	<p>Nazwa produktu: ŚMIETANKA ŁACIATA UHT DO KAWY 10G 10% TŁUSZCZU</p> <p>Nazwa producenta: SM MLEKPOL</p> <p>Gramatura jednostkowa produktu: 10G</p>	2080,00	2080,00
8.	<p>Ser twarogowy półtłusty</p> <p>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</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone</p> <p>Opakowanie jednostkowe : kostki o wadze min. 0,5 kg zapakowane w papier lub folie</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 7 dni</p>	15542100 – 0	3 000kg	<p>Nazwa produktu: TWARÓG PÓŁTŁUSTY KRAJANKA</p> <p>Nazwa producenta: TORNADO II</p> <p>Gramatura jednostkowa produktu: WAGA ZALEŻNA OD KOSTKI – OKOŁO 700G</p>	43950,00	43950,00

9.	<p>Ser sałatkowo-kanapkowy o zawartości tłuszczu min. 12% typu Favita lub równoważny.</p> <p>Za produkt równoważny uważamy ser o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych,</p> <p>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</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.</p> <p>Opakowanie jednostkowe : kostka zapakowana o wadze min. 250 g</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 20 dni</p>	15542300-2	200 kg	<p>Nazwa produktu: SER SAŁATKOWO-KANAPKOWY FELLADA Nazwa producenta: OSM ŁOWICZ Gramatura jednostkowa produktu: 270G</p>	3070,00	3070,00
10.	<p>Serek wiejski Serek wyprodukowany z pasteryzowanego mleka i śmietanki.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, porowata, z wyraźnymi kształtnymi grudkami przypominającymi swym wyglądem “rozdrobniony drobny styropian” barwa naturalna, biała, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśno – słonawy, wyraźny smak i zapach mleczny</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne,</p>	15542100-0	25 000 szt.	<p>Nazwa produktu: SEREK WIEJSKI ZIARNISTY Nazwa producenta: SM MLEKOVITA Gramatura jednostkowa produktu: 200G</p>	62500,00	62500,00

	zabrudzenia Opakowanie jednostkowe : kubek plastikowy o wadze 180 -200 g Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 14 dni					
11.	<p>Serek śmietankowy typu twój smak lub równoważny. Za produkt równoważny uważamy serek o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych,</p> <p>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, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie jednostkowe : kubek lub wiaderko plastikowe o wadze min 900 g Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 20 dni</p>	15542100 – 0	3 500 kg	<p>Nazwa produktu: SEREK ŚMIETANKOWY TWÓJ SMAK Nazwa producenta: OSM PIĄTNICA Gramatura jednostkowa produktu: 1KG lub 5KG</p>	61600,00	61600,00
12.	Serek pleśniowy camembert typu turek lub równoważny ,	15542200 – 1	2 500 kg	<p>Nazwa produktu: SEREK PLEŚNIOWY</p>	96000,00	96000,00

	<p>Za produkt równoważny uważamy serek o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: wyprodukowany z niepasteryzowanego mleka krowiego, zaszczerpiiony bakterią <i>Penicilium Camembert</i> która tworzy na skórce charakterystyczny watowaty nalot struktura i konsystencja – jednolita, delikatna, zwarta, bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, aromatyczny, charakterystyczny dla serów pleśniowych</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> <p>Opakowanie jednostkowe : ser zapakowany w papier lub folie i dodatkowo zapakowany w kartonik o wadze 120 -150 g</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 20 dni</p>			<p>CAMEMBERT</p> <p>Nazwa producenta: SM MLEKOVITA Gramatura jednostkowa produktu: 120G</p>		
13.	<p>Ser mozzarella miękka w lekko słonej zalewie, min.19 % tłuszczu.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: Ser biały z mleka krowiego o delikatnym lekko słodkawym mlecznym smaku, zanurzony w zalewie struktura i konsystencja – jednolita, delikatna, zwarta, gładka bez grudek, barwa biała, smak i zapach – czysty, łagodny, 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> <p>Opakowanie jednostkowe :</p>	15542200 – 1	1 500 kg	<p>Nazwa produktu: SER MOZZARELLA MIĘKKA KULKA Nazwa producenta: SM MLEKOVITA Gramatura jednostkowa produktu: 125G</p>	45000,00	45000,00

	folia plastikowa lub kubek o wadze 125 -135 g Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 14 dni					
14.	Ser twardy rycki Edam produkowany tylko i wyłącznie z mleka czystego mikrobiologicznie i chemicznie, bez innych dodatków takich jak tłuszcze nie pochodzące z mleka Wymagania klasyfikacyjne: wygląd: prostopadłościan o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych i wadze powyżej 2 kg, oczka duże i owalne konsystencja: mięszsz miękki, elastyczny, jednolity w całej masie, smak i zapach: łagodny, lekko orzechowy, barwa: na przekroju od lekko kremowej do żółtej, jednolita w całej masie z zewnątrz bardziej intensywna zawartość tłuszczu nie mniej niż 25 %, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia Opakowanie jednostkowe : ser zapakowany w folie o wadze min. 2 kg Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 30 dni	15544000 – 3	4 000 kg	Nazwa produktu: SER RYCKI EDAM Nazwa producenta: OSM RYKI Gramatura jednostkowa produktu: BLOK OKOŁO 2,6 KG	135000,00	135000,00
15.	Ser twardy złoty mazur produkowany tylko i wyłącznie z mleka czystego mikrobiologicznie i chemicznie, bez innych dodatków takich jak tłuszcze nie pochodzące z mleka Wymagania klasyfikacyjne: wygląd: prostopadłościan o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych i wadze powyżej 2 kg,	15544000 – 3	4 000 kg	Nazwa produktu: SER ŻŁOTY MAZUR Nazwa producenta: SM MLEKPOL Gramatura jednostkowa produktu:	94000,00	94000,00

	<p>konsystencja: mięsz miękki, elastyczny, jednolity w całej masie, przy rozcieraniu plastyczny, smak i zapach: łagodny i delikatny, aromatyczny, lekki smak pasteryzacji, dopuszcza się lekko kwaśny, u serów starszych lekko pikantny</p> <p>barwa: na przekroju od lekko kremowej do żółtej, jednolita w całej masie z zewnątrz bardziej intensywna zawartość tłuszczu nie mniej niż 25 %,</p> <p>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</p> <p>Opakowanie jednostkowe : ser zapakowany w folie o wadze min. 2 kg</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 30 dni</p>			BLOK OKOŁO 3,2KG		
16.	<p>Ser twardy wędzony produkowany tylko i wyłącznie z mleka czystego mikrobiologicznie i chemicznie, bez innych dodatków takich jak tłuszcze nie pochodzące z mleka</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: wygląd: prostopadłościan o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych i wadze powyżej 2 kg, konsystencja: mięsz miękki, elastyczny, jednolity w całej masie, przy rozcieraniu plastyczny, smak i zapach: łagodny i delikatny, aromatyczny, wędzony, lekki smak pasteryzacji, dopuszcza się lekko kwaśny, u serów starszych lekko pikantny</p> <p>barwa: na przekroju od lekko kremowej do żółtej, jednolita w całej masie z zewnątrz bardziej intensywna zawartość tłuszczu nie mniej niż 25 %,</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,</p>	15544000 – 3	1 500 kg	Nazwa produktu: SER WĘDZONY BLOK Nazwa producenta: OSM ŁOWICZ Gramatura jednostkowa produktu: BLOK OKOŁO 3 KG	31500,00	31500,00

	<p>zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia Opakowanie jednostkowe : ser zapakowany w folie o wadze min. 2 kg Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 30 dni</p>					
17.	<p>Ser pleśniowy typu lazur błękitny lub równoważny Za produkt równoważny uważamy serek o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych. Skład: mleko pełne pasteryzowane, sól, stabilizator chlorek wapnia, bakterie fermentacji mlekowej, szlachetna pleśń <i>Penicillium roqueforti</i>. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd: ser głęboko przerośnięty pleśnią kruchy i kremowy mięsz o lekko słonawym smaku. Smak aromatyczny, ostry o delikatnym, długo utrzymującym się posmaku grzybowym. 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 Opakowanie jednostkowe : ser zapakowany w folie lub papier o wadze 100 - 120 g Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 30 dni</p>	15544000 – 3	700 kg	<p>Nazwa produktu: SER PLEŚNIOWY LAZUR ŻŁOTY/BŁĘKITNY</p> <p>Nazwa producenta: LAZUR Gramatura jednostkowa produktu: 100G</p>	32900,00	32900,00
18.	<p>Jogurt kremowy – biszkoptowy typu Danone lub równoważny Za produkt równoważny uważamy jogurt o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych,</p>	15551320 - 4	15 000 szt.	<p>Nazwa produktu: JOGURT BISZKOPTOWY Nazwa producenta: DANONE</p>	25500,00	25500,00

	<p>Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia Opakowanie jednostkowe : kubek plastikowy o wadze 100 -125 g Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 14 dni</p>			Gramatura jednostkowa produktu: 120 G		
19.	<p>Jogurt z owocami typu Jogobella lub równoważny. Różne smaki Za produkt równoważny uważamy jogurt o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych, Skład: mleko pasteryzowane, serwatka odtwarzana, cukier, wsad owocowy, skrobia modyfikowana, żelatyna wieprzowa, żywe kultury bakterii jogurtowych Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia Opakowanie jednostkowe : kubek plastikowy o wadze 130 -150 g Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 14 dni</p>	15551320-4	15 000 szt.	Nazwa produktu: JOGURT OWOCOWY Nazwa producenta: SM MLEKPOL Gramatura jednostkowa produktu: 150 G Smaki: BRZOSKWINIA TRUSKAWKA JAGODA WIŚNIA	18750,00	18750,00

20.	<p>Jogurt kremowy typu Fantazja Danone lub równoważny. Za produkt równoważny uważamy jogurt o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych, Różne smaki. Z dodatkami owoców lub z dodatkami czekoladowymi.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p> <p>Opakowanie jednostkowe : kubek plastikowy o wadze 90 -125 g</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 14 dni</p>	15551320 – 4	15 000 szt.	<p>Nazwa produktu: JOGURT FANTASIA Nazwa producenta: DANONE Gramatura jednostkowa produktu: 90 - 128 G</p>	39000,00	39000,00
21.	<p>Serek Homo Pyszny typu Mlekpól lub równoważny Za produkt równoważny uważamy serek o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych. Różne smaki</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny</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> <p>Opakowanie jednostkowe : kubek plastikowy o wadze 130 -145 g</p>	15551320 – 4	15 000 szt.	<p>Nazwa produktu: SEREK HOMOGENIZOWANY PYSZNY różne smaki Nazwa producenta: SM MLEKPOL Gramatura jednostkowa produktu: 140 G</p>	26250,00	26250,00

	Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 14 dni					
22.	<p>Serek typu włoskiego Capri lub równoważny. Za produkt równoważny uważamy serek o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.</p> <p>Składniki: serwatka, mleko pasteryzowane, sól spożywcza, kwas spożywcza jako regulator kwasowości</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, 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> <p>Opakowanie jednostkowe : ser zapakowany w folię o wadze 200 -225 g</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 14 dni</p>	15542100 – 0	3 000 kg.	<p>Nazwa produktu: SEREK CAPRI TYPU WŁOSKIEGO</p> <p>Nazwa producenta: OSM SIERPC</p> <p>Gramatura jednostkowa produktu: 220 G</p>	60000,00	60000,00
23.	<p>Serek śmietankowy plastry typu Piątnica lub równoważny. Za produkt równoważny uważamy ser o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych. Różne smaki</p> <p>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,</p>	15542100 – 0	2 500 kg	<p>Nazwa produktu: SEREK ŚMIETANKOWY FAVITA W PŁASTRACH</p> <p>Nazwa producenta: SM MLEKOVITA</p> <p>Gramatura jednostkowa produktu: 150G</p>	66375,00	66375,00

	rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia Opakowanie jednostkowe : tacka plastikowa o wadze 150 -155 g Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum : 30 dni					
24.	<p>Sery topione typu Hochland - plastry a 130g ($\pm 3\%$) lub równoważne z dodatkami, Za produkt równoważny uważamy sery o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych,</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: opakowanie bezpośrednio powinno być nieuszkodzone, powierzchnia gładka, konsystencja smarowna, barwa naturalna, jednolita w całej masie, widoczne dodane dodatki rozłożone w całej masie produktu, ser topiony plastry- każdy plaster sera pakowany pojedynczo</p> <p>Dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 30 dni</p>	15543000-6	1500 kg	<p>Nazwa produktu: PLASTRY TOPIONE pakowane pojedynczo Nazwa producenta: LACTIMA Sp. z o.o. Gramatura jednostkowa produktu: 130G (8 szt)</p>	39000,00	39000,00

25.	<p>Sery topione typu Hochland - krążki a 180g (±3%) lub równoważne z dodatkami, Za produkt równoważny uważamy sery o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych, Wymagania klasyfikacyjne: opakowanie bezpośrednio 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 Dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 30 dni</p>	15543000-6	1500 kg	Nazwa produktu: SEREK TOPIONY W KRAŻKACH Nazwa producenta: HOCHLAND Gramatura jednostkowa produktu: 180 G	37950,00	37950,00
26.	<p>Sery topione typu Hochland – kostka a 90g (±3%) lub równoważne z dodatkami, Za produkt równoważny uważamy sery o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych, Wymagania klasyfikacyjne: opakowanie bezpośrednio powinno być nieuszkodzone, powierzchnia gładka, konsystencja smarowna, barwa naturalna, jednolita w całej masie, widoczne dodane dodatki rozłożone w całej masie produktu. Dopuszczalne tolerancje:</p>	15543000-6	1500 kg	Nazwa produktu: SEREK TOPIONY BLOCZEK Nazwa producenta: HOCHLAND Gramatura jednostkowa produktu: 90 G	49500,00	49500,00

	<p>dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim,</p> <p>dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <p>obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,</p> <p>zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,</p> <p>smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki</p> <p>brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 30 dni</p>					
27.	<p>Jogurt typu greckiego</p> <p>typu Mleko lub równoważny. Za produkt równoważny uważamy jogurt o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p>struktura i konsystencja – jednolita, bez grudek, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <p>obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,</p> <p>rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,</p> <p>brak oznakowania, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p> <p>Opakowanie jednostkowe : wiaderko plastikowe o wadze min. 1 kg</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 10 dni</p>	15551320 – 4	1000 kg	<p>Nazwa produktu:</p> <p>JOGURT GRECKI 10%</p> <p>Nazwa producenta:</p> <p>OSM ŁOWICZ</p> <p>Gramatura jednostkowa produktu: 5KG</p>	5400,00	5400,00
28.	<p>Jogurt pitny typu activia Danone lub równoważny</p> <p>Za produkt równoważny uważamy jogurt o zbliżonych</p>	15551320 - 4	15 000 szt.	<p>Nazwa produktu:</p> <p>JOGURT PITNY ACTIVIA</p>		

	<p>cechach sensorycznych i fizykochemicznych,</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p> <p>Opakowanie jednostkowe : butelka lub kubek o wadze netto 280 g (± 5%)</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 14 dni</p>			<p>Nazwa producenta: DANONE Gramatura jednostkowa produktu: 270-280G</p>	59250,00	59250,00
29.	<p>Jogurt twist pitny typu Bakoma lub równoważny Za produkt równoważny uważamy jogurt o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych,</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p> <p>Opakowanie jednostkowe : butelka lub kubek o wadze netto 370 g (± 5%)</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 14 dni</p>	15551320 - 4	15 000 szt.	<p>Nazwa produktu: JOGURT PITNY TWIST Nazwa producenta: BAKOMA SP z o.o. Gramatura jednostkowa produktu: 370G</p>	57900,00	57900,00
30.	<p>Jogurt pitny wysokobiałkowy men typu Bacoma lub równoważny Za produkt równoważny uważamy jogurt o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych,</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p>	15551320 - 4	15 000 szt.	<p>Nazwa produktu: JOGURT PITNY WYSOKOBIAŁKOWY MEN Nazwa producenta:</p>	69750,00	69750,00

	<p>struktura i konsystencja – jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <p>obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p> <p>Opakowanie jednostkowe :</p> <p>butelka lub kubek o wadze netto 250 g (± 5%)</p> <p>Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum: 14 dni</p>			<p>BAKOMA Sp z o.o.</p> <p>Gramatura jednostkowa produktu: 230G</p>		
--	---	--	--	---	--	--

Razem wartość BRUTTO (cena) zamówienia wynosi: 1 608 462,50 zł

Razem wartość NETTO (cena) zamówienia wynosi: 1 608 462,50 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.