

## cz. 5 - nabiał

Pieczęć firmy

| LP. | Nazwa i opis produktu                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Nr grupy asortymentowej | J.m. | ilość produktu na 12 kolejnych miesięcy | cena netto | Wartość całkowita netto | stawka vat | cena brutto za | Wartość całkowita brutto |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------|-----------------------------------------|------------|-------------------------|------------|----------------|--------------------------|
| 1   | Jogurt naturalny 150g tylko naturalne składniki. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia                                                           | V                       | szt  | 600                                     |            | -                       |            | 0,00           | -                        |
| 2   | Jogurt naturalny gęsty typu greckiego 350g, skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia | V                       | szt  | 1066                                    |            | -                       |            | 0,00           | -                        |
| 3   | Napój migdałowy opakowanie 1L wzbogacony o wapń i witaminę B12. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia                                            | V                       | szt  | 100                                     |            | -                       |            | 0,00           | -                        |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   |     |     |  |   |  |      |   |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|-----|--|---|--|------|---|
| 4 | Napój owsiany opakowanie 1L wzbogacony o wapń i witaminę B12, bez dodatku oleju słonecznikowego. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | V | szt | 100 |  | - |  | 0,00 | - |
| 5 | Masło 82% 200g<br>Wymagania klasyfikacyjne:<br>wygląd – kostka starannie uformowana, barwy jednolitej, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita, konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, Zawartość tłuszczu 82%<br>Cechy dyskwalifikujące:<br>zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednorodna, 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, niedopuszczone do pakowania masła przez Państwowy Zakład Higieny | V | szt | 590 |  | - |  | 0,00 | - |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |     |     |  |   |  |      |   |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|-----|--|---|--|------|---|
| 6 | Mleko świeże 2% 1l butelka Wymagania klasyfikacyjne: jednnorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 2 %,<br>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie | V | szt | 456 |  | - |  | 0,00 | - |
| 7 | Ser mozarella blok. 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                                                                             | V | kg  | 35  |  | - |  | 0,00 | - |
| 8 | Ser żółty typu holenderskiego Gouda, Morski, Edamski wiórki 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                                     | V | kg  | 60  |  | - |  | 0,00 | - |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |     |     |  |   |  |      |   |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|-----|--|---|--|------|---|
| 9  | <p>Śmietana kwaśna 18% 400ml, bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednoodna 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, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,</p> | V | szt | 865 |  | - |  | 0,00 | - |
| 10 | <p>Śmietanka 36% 1L karton. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednoodna 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>                          | V | szt | 15  |  | - |  | 0,00 | - |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |    |     |  |       |  |        |   |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|-----|--|-------|--|--------|---|
| 11 | Twaróg półtłusty krajanka<br>Wymagania klasyfikacyjne:<br>struktura i konsystencja – jednolita, zwarta,<br>porowata bez grudek, barwa naturalna,<br>charakterystyczna dla użytych<br>składników, smak i zapach – czysty, łagodny,<br>lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny<br>Cechy dyskwalifikujące:<br>obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej<br>niejednorodność,<br>rozwarstwienie, objawy pleśnienia,<br>fermentacji, jełczenia, psucia, brak<br>oznakowania serków, ich uszkodzenia<br>mechaniczne, zabrudzenia | V | kg | 150 |  | -     |  | 0,00   | - |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |    |     |  | -     |  |        | - |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |    |     |  | Netto |  | Brutto |   |

\*podane ilości stanowią wartość szacunkową

ogółem wartość zamówienia netto 0,00 zł

ogółem wartość zamówienia brutto 0,00 zł

ogółem wartość podatku VAT 0,00 zł

.....  
 upoważniony przedstawiciel oferenta, podpisy, pieczęć