Numer zapytania	Z174/10218/1
Tytuł zapytania	Badania laboratoryjne dla Grupy Animex 2026
Kupiec prowadzący:	Orczykowska, Joanna
Osoba kontaktowa w sprawach merytorycznych:	
Data złożenia:	2025-10-08 11:38:02
Waluta:	PLN

TERMINY W ZAPYTANIU

Data i godzina rozpoczęcia przyjmowania ofert:	2025-10-08 11:45:00
Data i godzina zakończenia przyjmowania ofert:	2025-10-22 13:00:00
Termin zadawania pytań (do kiedy?):	2025-10-20 11:00:00

Załączniki	nie

Treść zapytania

Dzień dobry,

Zapraszamy do składania ofert na badania laboratoryjne w Grupie Animex na rok 2026 (Zakład w Morlinach, Iławie, Ełku, Suwałkach, CFM, Starachowicach, Szczecinie, Opolu, Kutnie: 1,2,3,4,5).

Proszę o wypełnienie tabeli na platformie zakupowej oraz dołączenie kompletnej oferty w pliku PDF zawierającej **cennik (ceny netto)** oraz wszystkie **warunki handlowe** (termin i warunki płatności - oczekiwane min. 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej fv, termin realizacji każdego badania, koszt transportu - oczekiwany po stronie dostawcy, ważność oferty - oczekiwana min 31.12.2026).

Planujemy zawrzeć umowę na okres 2 lat ze stałością cen min. 1 rok.

Ilość badań w skali roku jest trudna do oszacowania dlatego prośba o wycenę jednostkową.

Oczekujemy brak dodatkowych kosztów typu poboru próbek czy transportu- proszę uwzględnić tą informację w ofercie.

Proszę o uwzględnienie informacji nt. czasu wykonania i ceny badań priorytetowych oraz godzin i dni w jakich istnieje możliwość składania zleceń (również w sytuacjach nagłych).

Ceny netto podane na platformie i w ofercie PDF muszą być zgodne.

Jeżeli jesteście Państwo zainteresowani współpracą z konkretnymi lokalizacjami- proszę o wpisanie tej informacji w ofercie PDF.

Jeżeli nie posiadacie Państwo w swojej ofercie wszystkich badań wyszczególnionych w specyfikacji - proszę o wycenę tych, które przeprowadzacie a pozostałe pozycje na platformie proszę pominąć w wycenie- dopuszczono możliwość składania ofert częściowch.

Na ofercie PDF proszę dopisać nazwisko kupca prowadzącego : Joanna Orczykowska oraz numer/ tytuł postępowania ofertowego.

Wszelkie pytania związane z postępowaniem ofertowym proszę kierować za pośrednictwem wiadomości na platformie zakupowej.

Termin składania oraz warunki formalne do oferty:

- Oferty należy składać w terminie wskazanym w zapytaniu ofertowym, wyłącznie z wykorzystaniem platformy zakupowej.

Oferta nadto powinna zawierać:

- Potwierdzenie akredytacji laboratorium.

- Oferty odbiegające od wymogów opisanych powyżej mogą zostać automatycznie odrzucone i nie będą brane pod uwagę.

5. Dokumenty wymagane od Oferenta:

Oferent zobowiązany jest dołączyć do oferty (w formie załączników) następujące dokumenty

- Potwierdzenie akredytacji laboratorium

- Oferta w formacie PDF (jako załącznik do formularza ofertowego) - określająca najważniejsze warunki współpracy

- Niedołączenie do ofert wszystkich wymienionych powyżej dokumentów może stanowić podstawę do odrzucenia oferty przez Zamawiającego.

6. Przebieg postępowania:

- Zamawiający dopuszcza w ramach postępowania podjęcie negocjacji handlowych mających na celu ustalenie wszystkich postanowień docelowej umowy. Zaproszenie do negocjacji nie oznacza wyboru oferty przez Zamawiającego.

- Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- zmiany zakresu postępowania zakupowego oraz sposobu jego prowadzenia

- swobodnego wyboru oferty

- selektywnego wyboru dostawcy

- odmowy podjęcia negocjacji w toku postępowania zakupowego

- odrzucenia którejkolwiek z ofert, rezygnacji i zamknięcia postępowania lub odrzucenia wszystkich ofert, w dowolnym czasie na każdym etapie postępowania bez dokonania wyboru oferty i bez jakiejkolwiek odpowiedzialności wobec oferentów, jak i bez podania przyczyny.

Z pozdrowieniami, Joanna Orczykowska

LISTA ZAŁĄCZNIKÓW

Lp.	Dokumenty
Brak pozycji	

PRODUKTY

Lp.	Produkt	Indeks/Nr produktu	Ilość	Jednostka miary	Kategoria zakupowa
1.	Aflatoksyny B1 B2 G1 G2 (żywność) (IAC-LC-FLD) (R3) DIN EN 14123 (2008-03) chromatograficznie		1	szt.	Inne
2.	Aflatoksyny B_1, B_2, G_1, G_2. PN-EN ISO 16050:2011		1	szt.	Inne
3.	Akrylamid. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia LC-MS/MS		1	szt.	Inne
4.	Akrylamid (żywność) - niskie LOQ (LC-MS/MS) chromatografia cieczowa		1	szt.	Inne
5.	Aktywność wody		1	szt.	Inne
6.	Alergeny Dwutlenek siarki - zawartość Mięso i przetwory mięsne - metoda ilościowa		1	szt.	Inne

7.	Alergeny Seler - zawartość Mięso i przetwory mięsne - metoda ilościowa		1	szt.	Inne
8.	Alergeny Białka jaja - zawartość Mięso i przetwory mięsne - metoda ilościowa		1	szt.	Inne
9.	Alergeny Białka mleka - zawartość Mięso i przetwory mięsne - metoda ilościowa		1	szt.	Inne
10.	Alergeny Białka mleka - zawartość Wymazy - metoda ilościowa		1	szt.	Inne
11.	Alergeny Gluten - ELISA Mendez R5 - zawartość Mięso i przetwory mięsne- metoda ilościowa		1	szt.	Inne
12.	Alergeny Gluten - ELISA Mendez R5 - zawartość Wymazy - metoda ilościowa		1	szt.	Inne
13.	Alergeny Gluten - obecność Mięso i przetwory mięsne - metoda jakościowa		1	szt.	Inne
14.	Alergeny Gluten - obecność Wymazy - metoda jakościowa		1	szt.	Inne
15.	Alergeny Gorczyca - zawartość Mięso i przetwory mięsne- metoda ilościowa		1	szt.	Inne
16.	Alergeny Gorczyca - obecność Mięso i przetwory mięsne - metoda jakościowa		1	szt.	Inne
17.	Alergeny Gorczyca - zawartość Wymazy - metoda ilościowa		1	szt.	Inne
18.	Alergeny Gorczyca - obecność Wymazy - metoda jakościowa		1	szt.	Inne
19.	Alergeny Laktoza 5mg/100g - testy ilościowe spektrofotometryczna		1	szt.	Inne
20.	Alergeny Laktoza - obecność Mięso i przetwory mięsne - metoda jakościowa		1	szt.	Inne
21.	Alergeny Laktoza (wymaz) - testy ilościowe spektrofotometryczna		1	szt.	Inne
22.	Alergeny Laktoza - obecność Wymazy - metoda jakościowa		1	szt.	Inne
23.	Alergeny Mięczaki - obecność Mięso i przetwory mięsne - metoda jakościowa		1	szt.	Inne
24.	Alergeny Przygotowanie próbki - ekstrakcja DNA, kontrola PC - pszenica, gluten - test jakościowy		1	szt.	Inne
25.	Alergeny Pszenicy DNA, zboża (PCR) - pszenica, gluten - test jakościowy		1	szt.	Inne
26.	Alergeny Ryby - zawartość Mięso i przetwory mięsne - metoda ilościowa		1	szt.	Inne
27.	Alergeny Seler - obecność Mięso i przetwory mięsne - metoda jakościowa		1	szt.	Inne
28.	Alergeny Seler - obecność Wymazy - metoda jakościowa		1	szt.	Inne
29.	Alergeny Siarczyn (Distillate) - testy ilościowe miareczkowa		1	szt.	Inne
30.	Alergeny Dwutlenek siarki SO2 (Total) wymazy, woda, żywność - testy ilościowe spektrofotometryczna		1	szt.	Inne
31.	Alergeny Soja - zawartość Mięso i przetwory mięsne - metoda ilościowa		1	szt.	Inne

32.	Alergeny Soja - obecność Mięso i przetwory mięsne - metoda jakościowa		1	szt.	Inne
33.	Alergeny Soja Solanka - metoda jakościowa		1	szt.	Inne
34.	Alergeny Soja - zawartość Wymazy - metoda ilościowa		1	szt.	Inne
35.	Alergeny Soja - obecność Wymazy - metoda jakościowa		1	szt.	Inne
36.	Aminy biogenne. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia ASU L 10.00 5, HPLC FLD		1	szt.	Inne
37.	Aminy czwartorzędowe Olej używany na smażalniku LC-MS/MS// CLF SOP 535-04 (2020-02)		1	szt.	Inne
38.	Antybiotyki - Bacytracyna Antybiotyki i pestycydy - UKRAINA		1	szt.	Inne
39.	Antybiotyki Chloramfenikol mięso, produkty mleczne, jaja Antybiotyki i hormony (LC-MS/MS) chromatografia cieczowa		1	szt.	Inne
40.	Antybiotyki Chloramfenikol. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia		1	szt.	Inne
41.	Antybiotyki Gryzeina Antybiotyki i pestycydy - UKRAINA BIOR-T-012-109-2009		1	szt.	Inne
42.	Antybiotyki Kokcydiostatyki Mięso surowe - kokcydiostatyki i środki przciwrobacze		1	szt.	Inne
43.	Antybiotyki Środki przeciwrobacze Mięso surowe - kokcydiostatyki i środki przciwrobacze LA-Pestizide-001.09 based on DIN EN 15662 of the L00.00-115/1 §64 LFGB		1	szt.	Inne
44.	Antybiotyki polipeptydowe. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia , LC/MS/MS		1	szt.	Inne
45.	Antybiotyki Pozostałości substancji hamujących (PREMITEST) Antybiotyki i hormony		1	szt.	Inne
46.	Antybiotyki Pozostałości substancji hamujących Antybiotyki i hormony (Test przeciwbakteryjny) (UX)		1	szt.	Inne
47.	Antybiotyki - tetracykliny Antybiotyki i pestycydy - UKRAINA		1	szt.	Inne
48.	Azotany, azotyny HPLC		1	szt.	Inne
49.	Azotany, azotyny Solanka - metoda klasyczna		1	szt.	Inne
50.	Azotany, azotyny. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia - metoda instrumentalna IPC		1	szt.	Inne
51.	Azotany, azotyny. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia - metoda klasyczna PN -74/A-82114		1	szt.	Inne
52.	Badanie wody. Liczba przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia) - mikrobiologia PN-EN 26461-2:2001		1	szt.	Inne

53.	Badanie wody. Liczba Clostridium perfringens (łącznie z przetrwalnikami) - mikrobiologia PN-EN ISO 14189:2016-10		1	szt.	Inne
54.	Badanie wody. Benzen HS-GC-FID		1	szt.	Inne
55.	Badanie wody. Zawartość pierwiastków - Mangan PN-EN ISO 17294-2:2016		1	szt.	Inne
56.	Badanie wody. pH - fizykochemia		1	szt.	Inne
57.	Badanie wody. Rtęć (Hg) CV-AAS		1	szt.	Inne
58.	Badanie wody. Stront - fizykochemia		1	szt.	Inne
59.	Badanie wody. Zasadowość ogólna (Miareczkowa) (I9), PN-EN ISO 9963-1:2001+Ap1:2004		1	szt.	Inne
60.	Badanie wody. Zawiesiny ogólne (Grawimetryczna) (I9), PN EN 872:2007+Ap1:2007		1	szt.	Inne
61.	Badanie wody. Akrylamid - fizykochemia		1	szt.	Inne
62.	Badanie wody. Amonowy jon - fizykochemia		1	szt.	Inne
63.	Badanie wody. Antymon (Sb) ICP-OES		1	szt.	Inne
64.	Badanie wody. Arsen (As) ICP-OES		1	szt.	Inne
65.	Badanie wody. Azotany Spektrofotometryczna (CFA) zgodnie z: PN-EN ISO 13395:2001		1	szt.	Inne
66.	Badanie wody. Barwa - fizykochemia PN-EN ISO 7887:2012 Metoda C, PN-EN ISO 7887:2012/Ap1:2015		1	szt.	Inne
67.	Badanie wody. Biochemiczne zapotrzebowanie tlenu, PN-EN 1899-2:2002		1	szt.	Inne
68.	Badanie wody. Bor (B) ICP-OES		1	szt.	Inne
69.	Badanie wody. Bromiany - fizykochemia PN-EN ISO 11206:2013-07		1	szt.	Inne
70.	Badanie wody. Cez - fizykochemia		1	szt.	Inne
71.	Badanie wody. Chemiczne zapotrzebowanie tlenu, PN-ISO 6060:2006		1	szt.	Inne
72.	Badanie wody. Chlor wolny - fizykochemia		1	szt.	Inne
73.	Badanie wody. Chlorki IC-EC		1	szt.	Inne
74.	Badanie wody. Chrom (Cr) ICP-OES		1	szt.	Inne
75.	Badanie wody. Cyjanki wolne i związane - fizykochemia		1	szt.	Inne
76.	Badanie wody. Dawka orientacyjna - fizykochemia		1	szt.	Inne
77.	Badanie wody. Epichlorohydryna - fizykochemia		1	szt.	Inne
78.	Badanie wody. Fluorki IC-EC		1	szt.	Inne

79.	Badanie wody. Fosforany (Spektrofotometryczna) (I9), PN-EN ISO 6878:2006 pkt. 4+Ap1:2010+Ap2:2010		1	szt.	Inne
80.	Badanie wody. Glin (Al) ICP-OES		1	szt.	Inne
81.	Badanie wody. Zawartość pierwiastków - Glin PN-EN ISO 17294-2:2016		1	szt.	Inne
82.	Badanie wody. Indeks nadmanganianowy - fizykochemia		1	szt.	Inne
83.	Badanie wody. Kadm (Cd) ICP-OES		1	szt.	Inne
84.	Badanie wody. Krzemionka (SiO2) (Spektrofotometryczna) (I9), PN-ISO 6382:2000		1	szt.	Inne
85.	Badanie wody. Liczba bakterii z grupy coli - mikrobiologia PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04		1	szt.	Inne
86.	Badanie wody. Liczba Escherichia coli - mikrobiologia PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04		1	szt.	Inne
87.	Badanie wody. Liczba Enterokoków kałowych - mikrobiologia PN-EN ISO 7899-2:2004		1	szt.	Inne
88.	Badanie wody. Liczba bakterii z rodzaju Legionella Metoda filtracji membranowej PN-EN ISO 11731:2017-08		1	szt.	Inne
89.	Badanie wody. Liczba Pseudomonas aeruginosa - mikrobiologia PN-EN ISO 16266:2009		1	szt.	Inne
90.	Badanie wody. Liczba progowa zapachu Metoda uproszczona i pełna, parzysta, wybór niewymuszony zgodnie z: PN-EN 1622:2006		1	szt.	Inne
91.	Badanie wody. Liczba progowa smaku Metoda uproszczona i pełna, parzysta, wybór niewymuszony zgodnie z: PN-EN 1622:2006		1	szt.	Inne
92.	Badanie wody. Lotne związki organiczne - fizykochemia		1	szt.	Inne
93.	Badanie wody. Mangan (Mn) ICP-OES		1	szt.	Inne
94.	Badanie wody. Mętność - fizykochemia PN-EN ISO 7027-1:2016-09		1	szt.	Inne
95.	Badanie wody. Miedź (Cu) ICP-OES		1	szt.	Inne
96.	Badanie wody. Nikiel (Ni) ICP-OES		1	szt.	Inne
97.	Badanie wody. Ogólny węgiel organiczny (OWO) - fizykochemia PN-EN 1484:1999		1	szt.	Inne
98.	Badanie wody. Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 22 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębny) PN-EN ISO 6222:2004		1	szt.	Inne
99.	Badanie wody. Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 36 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębny) PN-EN ISO 6222:2004		1	szt.	Inne

100.	Badanie wody. Ołów (Pb) ICP-OES		1	szt.	Inne
101.	Badanie wody. Ozon - fizykochemia		1	szt.	Inne
102.	Badanie wody. Pestycydy chloroorganiczne - fizykochemia PN-EN ISO 6468:2002		1	szt.	Inne
103.	Badanie wody. Pestycydy fosforoorganiczne - fizykochemia PN-EN 12918:2004		1	szt.	Inne
104.	Badanie wody. Zawartość pierwiastków - zawartość pierwiastków w pakiecie Mg i Ag PN-EN ISO 17294-2:2016		1	szt.	Inne
105.	Badanie wody. Zawartość pierwiastków - zawartość pierwiastków w pakiecie: As, Sb, B, Na, Al, Cr, Mn, Ni, Cu, Se, Cd, Pb, Fe, Hg PN-EN ISO 17294-2:2016		1	szt.	Inne
106.	Badanie wody. Pobieranie próbek wody do badań chemicznych i fizycznych Usługi dodatkowe		1	szt.	Inne
107.	Badanie wody. Potas (K) (ICP-OES) (I9), PN-EN ISO 11885:2009		1	szt.	Inne
108.	Badanie wody. Całkowita promieniotwórczość α i β - fizykochemia		1	szt.	Inne
109.	Badanie wody. Przewodność elektryczna właściwa - fizykochemia PN-EN 27888:1999		1	szt.	Inne
110.	Badanie wody. Przygotowanie próbki do analiz WWA - fizykochemia PN-EN-ISO 17993:2005		1	szt.	Inne
111.	Badanie wody. Radon - fizykochemia		1	szt.	Inne
112.	Badanie wody. Selen (Se) (HG-AAS) spektrofotometryczna		1	szt.	Inne
113.	Badanie wody. Siarczany IC-EC		1	szt.	Inne
114.	Badanie wody. Smak - fizykochemia		1	szt.	Inne
115.	Badanie wody. Sód (Na) ICP-OES		1	szt.	Inne
116.	Badanie wody. Stężenie łatwo lotnych chlorowcowych pochodnych węglowodorów GC-ECD		1	szt.	Inne
117.	Badanie wody. Stężenie Jon amonowy (NH4) Spektrofotometryczna (CFA)		1	szt.	Inne
118.	Badanie wody. Stężenie ogólnego węgla organicznego (OWO) Spektrofotometria		1	szt.	Inne
119.	Badanie wody. Stężenie pestycydów chloroorganicznych GC-ECD		1	szt.	Inne
120.	Badanie wody. Stężenie anionów - fizykochemia PN-EN ISO 10304-1:2009		1	szt.	Inne
121.	Badanie wody. Stężenie bromianów IC-EC		1	szt.	Inne
122.	Badanie wody. Stężenie cyjanków wolnych, związanych, ogólnych spektrofotometryczna		1	szt.	Inne

123.	Badanie wody. Suma chloranów i chlorynów - fizykochemia PN-EN ISO 10304-4:2002		1	szt.	Inne
124.	Badanie wody. Sumaryczna zawartość wapnia i magnezu - fizykochemia PN-ISO 6059:1999		1	szt.	Inne
125.	Badanie wody. Tryt - fizykochemia		1	szt.	Inne
126.	Badanie wody. Uran - fizykochemia PN-EN ISO 11885:2009		1	szt.	Inne
127.	Badanie wody. Węglany (Obliczeniowa) (I9), PB/FCH/34/B:30.03.2012		1	szt.	Inne
128.	Badanie wody. Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne / WWA - fizykochemia		1	szt.	Inne
129.	Badanie wody. Wodorowęglany (Obliczeniowa) (I9), PB/FCH/34/B:30.03.2012		1	szt.	Inne
130.	Badanie wody. Zapach - fizykochemia		1	szt.	Inne
131.	Badanie wody. Żelazo (Fe) ICP-OES		1	szt.	Inne
132.	Liczba przypuszczalnych Bacillus cereus mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 7932:2005		1	szt.	Inne
133.	Białko (N*6,25). Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia - metoda klasyczna		1	szt.	Inne
134.	Chlorany, nadchlorany. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia HH-MA-M 02-155, LC-MS/MS: 2019-09		1	szt.	Inne
135.	Zawartość chlorku sodu potencjometryczna PN ISO 1841-2:2002		1	szt.	Inne
136.	Cukry - profil. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia		1	szt.	Inne
137.	Cukry ogółem po inwersji. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia PN-A-82100:1985		1	szt.	Inne
138.	Czwartorzędowe związki amoniowe LC-MS/MS zgodnie z: Internal Method chromatografia cieczowa		1	szt.	Inne
139.	Fosfor i Fosfor dodany jako P_2O_5. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia PN-A-82060:1999		1	szt.	Inne
140.	Fosfor jako P_2O_5. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia ICP		1	szt.	Inne
141.	Fosfor jako P_2O_5 Przyprawy - fizykochemia ICP		1	szt.	Inne
142.	Popiół całkowity. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia PN-ISO 936:2000		1	szt.	Inne
143.	Skrobia. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia		1	szt.	Inne
144.	Sód. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia AAS		1	szt.	Inne

145.	Sól kuchenna Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia PN-A-82112:1973 + Az1:2002		1	szt.	Inne
146.	Sól (Nax2,5). Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia z wyliczenia		1	szt.	Inne
147.	W/B Stosunek zawartości wody do białka Mięso i wyroby mięsne - stosunek zawartości wody do białka z wyliczenia		1	szt.	Inne
148.	Tłuszcz Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia ISO 1443:1973		1	szt.	Inne
149.	Tłuszcz wolny PN-ISO 1444:2000		1	szt.	Inne
150.	Zawartość Wapnia (Ca) fizykochemia		1	szt.	Inne
151.	Woda, sucha masa zawartość. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia PN-ISO 1442:2000		1	szt.	Inne
152.	Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej Metoda płytkowa (posiew wgłębny) PN-ISO 15214:2002		1	szt.	Inne
153.	Liczba bakterii grupy coli metody klasyczne PN-EN ISO 9308-1:2014-12+A1:2017-04		1	szt.	Inne
154.	Liczba bakterii z grupy coli Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-ISO 4832:2007		1	szt.	Inne
155.	Liczba bakterii z grupy coli w temp. 30°C PN-ISO 4831:2007		1	szt.	Inne
156.	Obecność bakterii z grupy coli Metoda hodowlana PN-ISO 4831:2007		1	szt.	Inne
157.	Barwniki - identyfikacja Dodatki i przyprawy - barwniki		1	szt.	Inne
158.	Barwniki Sudan (przyprawy, żywność) (LC-MS/MS) chromatografia cieczowa		1	szt.	Inne
159.	BEFFE - mięso drobiowe z wyliczenia		1	szt.	Inne
160.	Białko sojowe Meat content		1	szt.	Inne
161.	Błonnik pokarmowy Galareta wieprzowa - węglowodany zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011AOAC 991.43:1994		1	szt.	Inne
162.	Błonnik pokarmowy. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia AOAC 991.43:1994		1	szt.	Inne
163.	Liczba Campylobacter spp. mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 10272-2:2017-10		1	szt.	Inne
164.	Obecność Campylobacter spp. w 125 g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 10272-1:2017-08		1	szt.	Inne
165.	Obecność Campylobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym PN-EN ISO 10272-1:2017-08		1	szt.	Inne

166.	Obecność Campylobacter spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym Wymaz - powierzchnia całkowita PN-EN ISO 10272-1:2017-08		1	szt.	Inne
167.	Obecność Clostridium botulinum met. własna		1	szt.	Inne
168.	Obecność Clostridium botulinum w 1g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-A-86730:1989		1	szt.	Inne
169.	Wykrywanie Clostridium botulinum i toksyny botulinowej mikrobiologia metody klasyczne PN-A-82055-12:1997		1	szt.	Inne
170.	Liczba Clostridium perfringens mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 7937:2005		1	szt.	Inne
171.	Obecność Clostridium perfringens Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym met. własna		1	szt.	Inne
172.	Obecność Clostridium perfringens w 1g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN – 90/A-75052/10		1	szt.	Inne
173.	Dioksyny/Furany/PCB dioksynopodobne/PCB wskaźnikowe. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia NEN-EN 16215 - EC 152/2009 & 1883/2006		1	szt.	Inne
174.	DNA Ekstrakcja DNA (pochodzenia zwierzęcego) DNA - gotowy produkt		1	szt.	Inne
175.	DNA Ekstrakcja DNA z wymazów DNA gęs - wymaz		1	szt.	Inne
176.	DNA Ekstrakcja DNA z wymazów DNA indyk - wymaz		1	szt.	Inne
177.	DNA Ekstrakcja DNA z wymazów DNA kaczka - wymaz		1	szt.	Inne
178.	DNA Ekstrakcja DNA z wymazów DNA konina - wymaz		1	szt.	Inne
179.	DNA Ekstrakcja DNA z wymazów DNA kurczak - wymaz		1	szt.	Inne
180.	DNA Ekstrakcja DNA z wymazów DNA wieprzowina - wymaz		1	szt.	Inne
181.	DNA Identyfikacja/wykrycie obecności gatunku mięsa Drób - oznaczanie gatunku (jakościowo) 4 gatunki Drób - oznaczanie gatunku (jakościowo) 4 gatunki Metoda Real - Time PCR		1	szt.	Inne
182.	DNA Identyfikacja/wykrycie obecności gatunku mięsa - oznaczanie gatunku (jakościowo) 7 gatunków Metoda Real - Time PCR		1	szt.	Inne
183.	DNA Identyfikacja/wykrycie obecności rodzaju mięsa - gęś Mięso i przetwory mięsne - identyfikacja DNA		1	szt.	Inne
184.	DNA Identyfikacja/wykrycie obecności gatunku mięsa - indyk Mięso i przetwory mięsne - identyfikacja DNA		1	szt.	Inne

185.	DNA Identyfikacja/wykrycie obecności gatunku mięsa - jagnięcina Wymazy - identyfikacja DNA		1	szt.	Inne
186.	DNA Identyfikacja/wykrycie obecności DNA kaczki DNA - gotowy produkt Metoda Real - Time PCR		1	szt.	Inne
187.	DNA Identyfikacja/wykrycie obecności gatunku mięsa - konina Mięso i przetwory mięsne - identyfikacja DNA		1	szt.	Inne
188.	DNA Identyfikacja/wykrycie obecności gatunku mięsa - kurczak Mięso i przetwory mięsne - identyfikacja DNA		1	szt.	Inne
189.	DNA Identyfikacja/wykrycie obecności gatunku mięsa - wieprzowina Mięso i przetwory mięsne - identyfikacja DNA		1	szt.	Inne
190.	DNA Identyfikacja/wykrycie obecności DNA gęsi DNA gęs - wymaz Metoda Real - Time PCR		1	szt.	Inne
191.	DNA Identyfikacja/wykrycie obecności gatunku mięsa - indyk Wymazy - identyfikacja DNA		1	szt.	Inne
192.	DNA Identyfikacja/wykrycie obecności DNA kaczka DNA - wymaz Metoda Real - Time PCR		1	szt.	Inne
193.	DNA Identyfikacja/wykrycie obecności gatunku mięsa - konina Wymazy - identyfikacja DNA		1	szt.	Inne
194.	DNA Identyfikacja/wykrycie obecności gatunku mięsa - kurczak Wymazy - identyfikacja DNA		1	szt.	Inne
195.	DNA Identyfikacja/wykrycie obecności gatunku mięsa - wieprzowina Wymazy - identyfikacja DNA		1	szt.	Inne
196.	DNA Identyfikacja/wykrycie obecności gatunku mięsa - wołowina Wymazy - identyfikacja DNA		1	szt.	Inne
197.	DNA Identyfikacja/wykrycie obecności gatunku mięsa - wołowina Mięso i przetwory mięsne - identyfikacja DNA		1	szt.	Inne
198.	DNA Zawartość gatunku mięsa - indyk Mięso i przetwory mięsne - gatunkowość -zawartość		1	szt.	Inne
199.	DNA Zawartość gatunku mięsa - konina Mięso i przetwory mięsne - gatunkowość -zawartość		1	szt.	Inne
200.	DNA Zawartość gatunku mięsa - kurczak Mięso i przetwory mięsne - gatunkowość -zawartość		1	szt.	Inne
201.	DNA Zawartość gatunku mięsa - wieprzowina Mięso i przetwory mięsne - gatunkowość -zawartość		1	szt.	Inne
202.	DNA Zawartość gatunku mięsa - wołowina Mięso i przetwory mięsne - gatunkowość -zawartość		1	szt.	Inne
203.	Wyroby mięsne. Liczba drobnoustrojów przetrwalnikujacych termofilnych w temp.55st.		1	szt.	Inne
204.	Liczba drożdży - mikrobiologia		1	szt.	Inne

205.	Ekspertyza dla LIDL Weryfikacja etykiety, ekspertyza Opracowanie dokumentu		1	szt.	Inne
206.	Podsumowanie wyników, ekspertyza, markety Podsumowanie wyników - LIDL ocena wyników		1	szt.	Inne
207.	Liczba bakterii z rodziny Enterobacteriaceae Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 21528-2:2017-08		1	szt.	Inne
208.	Liczba enterokoków Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-A-86034-10:1993		1	szt.	Inne
209.	Obecność Escherichia coli O157 (w tym H7) Metoda immunochromatograficzna		1	szt.	Inne
210.	Liczba beta-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli mikrobiologia metody klasyczne PN-ISO 16649-2:2004		1	szt.	Inne
211.	Obecność Escherichia coli w 0,01g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-ISO 7251:2006		1	szt.	Inne
212.	Obecność Escherichia coli w 25g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-ISO 7251:2006		1	szt.	Inne
213.	Obecność specyficznego DNA dla Escherichia coli O157:H7 w 25g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia		1	szt.	Inne
214.	Obecność specyficznego DNA Escherichia coli oraz obecność Escherichia coli wytwarzających toksyny Shiga (STEC) O157, O111, O26, O103, O145, O104, O121, O45, O157:H7 w 125 g. Etap I2. Mięso i przetwory mięsne - STEC ISO/TS 13136:2012,		1	szt.	Inne
215.	Liczba Escherichia coli. Petrifilmy		1	szt.	Inne
216.	Fosfor Olej używany na smażalniku		1	szt.	Inne
217.	GMO - kukurydza MON810 ilościowo Wyroby garmażeryjne - GMO- EC Regulation 1829/2003 and 1830/2003		1	szt.	Inne
218.	GMO - potrójny screening SCR		1	szt.	Inne
219.	GMO - rzepak RT73 ilościowo Wyroby garmażeryjne - GMO- EC Regulation 1829/2003 and 1830/2003		1	szt.	Inne
220.	GMO Obecność specyficznej sekwencji dla wirusa mozaiki kalafiora - 35S promotorMięso i wyroby mięsne - GMO		1	szt.	Inne
221.	GMO Modyfikacja soi Roundup Ready GMO - testy ilościowe - kontynuacja badania jakościowego event FG72 soja (Real-time PCR) (UY)		1	szt.	Inne
222.	GMO - RR soja ilościowo Wyroby garmażeryjne - GMO- EC Regulation 1829/2003 and 1830/2003		1	szt.	Inne

223.	GMO - RR2 soja ilościowo Wyroby garmażeryjne - GMO- EC Regulation 1829/2003 and 1830/2003		1	szt.	Inne
224.	GMO - soja Mięso i wyroby mięsne - GMO		1	szt.	Inne
225.	GMO Soja, oznaczenie ilościowe GMO - testy ilościowe - kontynuacja badania jakościowego 35S promotor ilościowo (soja) (Real-time PCR) (UY)		1	szt.	Inne
226.	GMO Wykrycie modyfikacji GMO		1	szt.	Inne
227.	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (S.aureus i innych gatunków) Metoda płytkowa (posiew wgłębny) PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004		1	szt.	Inne
228.	Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (S.taphylococcus aureus i innych gatunków) Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 6888-1:2001+A1:2004		1	szt.	Inne
229.	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) Metoda hodowlana PN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005		1	szt.	Inne
230.	Obecność gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) na badanej powierzchni Wymazy - metody klasycznePN-EN ISO 6888-3:2004+AC:2005		1	szt.	Inne
231.	Heparyna sodowa		1	szt.	Inne
232.	Hormony, sterydy anaboliczne, Estrogeny (mięso) (LC-MS/MS) (YL), Acetylgestageny (mięso) (LC-MS/MS) (YL), Androgeny (mięso) (LC-MS/MS) (YL)		1	szt.	Inne
233.	Hydroksyprolina kolagen gotowy produkt PN ISO 3496:2000		1	szt.	Inne
234.	Kolagen obliczeniowo		1	szt.	Inne
235.	Kolagen. Mięso i przetwory mięsne - kolagenRozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.		1	szt.	Inne
236.	Konserwy Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej w 37^{o}C		1	szt.	Inne
237.	Konserwy Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej w 55^{o}C przez 5 dni		1	szt.	Inne
238.	Konserwy Badanie wody do chłodzenia konserw. Bakterie z grupy coli		1	szt.	Inne
239.	Karagen Konserwy - fizykochemia PV-AC-173 2019-02		1	szt.	Inne
240.	Konserwy Ocena organoleptyczna/Analiza sensoryczna; Przetwory mięsne - konserwy PN-A-82056:1985		1	szt.	Inne

241.	Konserwy Szczelność opakowań hermetycznie zamkniętych Konserwy - szczelność, trwałość PN-A-82055-4:1997+Az1:2002		1	szt.	Inne
242.	Konserwy Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto Konserwy - fizykochemia PN-A-82056:1985		1	szt.	Inne
243.	Konserwy Zawartość składników mięsnych Konserwy - fizykochemia PN-A-82107:1996		1	szt.	Inne
244.	Konserwy Zawartość farszu w stosunku do deklarowanej masy netto Konserwy - fizykochemia PN-A-82056:1985		1	szt.	Inne
245.	Konserwy Zawartość wytopionego tłuszczu i galarety Konserwy - fizykochemia PN-A-82056:1985 p.2.3.8		1	szt.	Inne
246.	Kwas glutaminowy enzymatyczna test r-biopharm		1	szt.	Inne
247.	Wolny kwas glutaminowy HPLC		1	szt.	Inne
248.	Kwas izo-askorbinowy		1	szt.	Inne
249.	Kwas izoaskorbinowy Mięso i przetwory mięsne - suma E315 i E316HPLC, IK5595		1	szt.	Inne
250.	Kwasy tłuszczowe - profil. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemiaPN-EN ISO 12966-1:2015-01, PN-EN ISO 12966-2:2017-05 z wyłączeniem p.5.3 i 5.5, PN-EN ISO 12966-4:2015-07		1	szt.	Inne
251.	Liczba bakterii beztlenowych przetrwalnikujących redukujących siarczany mikrobiologia metody klasyczne PN-ISO 15213:2005		1	szt.	Inne
252.	Obecność i miano bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych mikrobiologia metody klasyczne PN-A-82055-12:1997		1	szt.	Inne
253.	Liczba kwasowa i kwasowość w przeliczeniu na kwas oleinowy PN EN ISO 660:2010		1	szt.	Inne
254.	Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia PN-EN ISO 660:2010		1	szt.	Inne
255.	Liczba nadtlenkowa PN-EN ISO 3960:2017-03		1	szt.	Inne
256.	Liczba nadtlenkowa wyekstrahowanego tłuszczu Smalec, tłuszcz - fizykochemia PN-EN ISO 3960:2017-03		1	szt.	Inne
257.	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes w 125g- 24h Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody instrumentalne		1	szt.	Inne
258.	Obecność specyficznego DNA dla Listeria monocytogenes 25g, Metoda Real – Time PCR		1	szt.	Inne

259.	Liczba Listeria monocytogenes mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 11290-2:2017-07		1	szt.	Inne
260.	Obecność Listeria monocytogenes w 125 g mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 11290-1:2017-07		1	szt.	Inne
261.	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym PN-EN ISO 11290-1:2017-07		1	szt.	Inne
262.	Obecność Listeria monocytogenes Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym Wymaz PN-EN ISO 11290-1:2017-07		1	szt.	Inne
263.	Obecność Listeria sp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym /25 g PN-EN ISO 11290-1:2017-07		1	szt.	Inne
264.	Obecność Listeria sp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym Wymaz PN-EN ISO 11290-1:2017-07		1	szt.	Inne
265.	Masa netto. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia		1	szt.	Inne
266.	Materiały do badań Produkcja pierwotna - wymazy podeszwowe		1	szt.	Inne
267.	Materiały do wymazów: gąbki,woreczki,wymazówki		1	szt.	Inne
268.	Mięso i wroby mięsne. Antymon.		1	szt.	Inne
269.	Metale. Arsen. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia metoda instrumentalna		1	szt.	Inne
270.	Metale. Cyna, Sn - fizykochemia metoda instrumentalna		1	szt.	Inne
271.	Metale. Cynk - Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia metoda instrumentalna		1	szt.	Inne
272.	Metale. Kadm.Ołów. Mięso i przetwory mięsne - Pb, Cd (pakiet) ICP		1	szt.	Inne
273.	Metale. Kadmu, Cd - fizykochemia metoda instrumentalna		1	szt.	Inne
274.	Metale. Miedź. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia metoda instrumentalna		1	szt.	Inne
275.	Metale. Mięso i przetwory mięsne - Pb, Cd, As, Hg (pakiet) PN-EN 15763:2010		1	szt.	Inne
276.	Metale. Rtęć - Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia metoda instrumentalna		1	szt.	Inne
277.	Metale. Rtęć. Solanka AAS		1	szt.	Inne
278.	Ocena organoleptyczna/Analiza sensoryczna Przetwory mięsne - wędliny PN-A-82062:1988		1	szt.	Inne
279.	Ocena organoleptyczna/Analiza sensoryczna; Mięso drobiowe w elementach PN-A-86524:1994+A1:1998		1	szt.	Inne

280.	Odbiór oraz transport próbek do laboratorium		1	szt.	Inne
281.	Odbiór próbek kurierem		1	szt.	Inne
282.	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 30 °C Metoda płytkowaPN-EN ISO 4833-1:2013-12		1	szt.	Inne
283.	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 36 °C Metoda płytkowa (posiew wgłębny) PN-EN ISO 4833-1:2013-12		1	szt.	Inne
284.	Ogólna liczba drobnoustrojów Metoda płytkowa Powietrze - met. Sedymentacyjna		1	szt.	Inne
285.	Ogólna liczba drobnoustrojów w temp. 30 °C Metoda płytkowa. Wymaz, wycinek PN-EN ISO 4833-1:2013-12		1	szt.	Inne
286.	Oleje mineralne (MOSH/POSH i MOAH) Mięso i przetwory mięsne - MOSH/MOAHHH-MA-M 03-054, LC/GC-FID:2019-07		1	szt.	Inne
287.	Opakowania. Badania migracji globalnej opakowania do kontaktu z żywnością		1	szt.	Inne
288.	Pestycydy OC/PY/OP		1	szt.	Inne
289.	Pestycydy chloroorganiczne. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia PN-EN 1528:2000 ark. 1,2,3,4: metoda D		1	szt.	Inne
290.	Pestycydy Chloropiryfos Mięso i wroby mięsne.		1	szt.	Inne
291.	Pestycydy - FAO. Mięso i przetwory mięsne - analizy fizykochemiczne-pestycydylista FAO		1	szt.	Inne
292.	zawartość PFOS, PFOA, PFNA, PFHxS		1	szt.	Inne
293.	pH potencjometryczna PN ISO 2917: 2001 + Ap1:2002		1	szt.	Inne
294.	Liczba pleśni i drożdży Metoda płytkowa (posiew powierzchniowy) PN-ISO 7954:1999		1	szt.	Inne
295.	Liczba pleśni i drożdży Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-ISO 21527-1:2009		1	szt.	Inne
296.	Liczba pleśni i drożdży Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne PN-ISO 21527-2:2009		1	szt.	Inne
297.	Liczba pleśni i drożdży Powietrze - mikrobiologia		1	szt.	Inne
298.	Liczba pleśni i drożdży PRZYPRAWY/DODATKI - mikrobiologia		1	szt.	Inne
299.	Pobieranie próbek powietrza do badań mikrobiologicznych metodą sedymentacyjną		1	szt.	Inne
300.	Pobieranie próbek z powierzchni z użyciem płytek kontaktowych i wymazów PN-ISO 18593:2018-08		1	szt.	Inne
301.	Przygotowanie próbki		1	szt.	Inne

302.	Przygotowanie próbki (0.2 do1kg)		1	szt.	Inne
303.	Liczba przypuszczalnych Pseudomonas spp. mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 13720:2010		1	szt.	Inne
304.	Cs-134 + Cs-137 Mięso i przetwory mięsne - radiacja		1	szt.	Inne
305.	Obecność Salmonella Enteritidis Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasycznePN-EN ISO 6579-1:2017-04+A1:2020-09 Schemat White'a-Kauffmanna-LeMinora:2007 IS/TR 6579-3:2014		1	szt.	Inne
306.	Obecność Salmonella spp. 10g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym PN-EN ISO 6579-1:2017-04		1	szt.	Inne
307.	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. w 125g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody instrumentalne		1	szt.	Inne
308.	Obecność Salmonella spp. 125g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym PN-EN ISO 6579-1:2017-04		1	szt.	Inne
309.	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp Metoda PCR, system BAX /25 g		1	szt.	Inne
310.	Obecność Salmonella spp. 25g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym PN-EN ISO 6579-1:2017-04		1	szt.	Inne
311.	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. w 325g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody instrumentalne		1	szt.	Inne
312.	Obecność Salmonella spp. 325g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym PN-EN ISO 6579-1:2017-04		1	szt.	Inne
313.	Obecność specyficznego DNA dla Salmonella spp. w 65 g Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody instrumentalne		1	szt.	Inne
314.	Obecność Salmonella spp. 65g Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym PN-EN ISO 6579-1:2017-04		1	szt.	Inne
315.	Określenie serotypu Salmonella immunoaglutynacja		1	szt.	Inne
316.	Określenie serotypu Salmonella Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia, Schemat White'a-Kauffmanna-LeMinora:2007 IS/TR 6579-3:2014		1	szt.	Inne
317.	Identyfikacja serologiczna szczepu Salmonella spp. Produkcja pierwotna - wymazy podeszwowe PN-EN ISO 6579-1:2017-04		1	szt.	Inne
318.	Obecność Shigella spp. Mięso i przetwory mięsne - mikrobiologia metody klasyczne CSN EN ISO 21567		1	szt.	Inne

319.	Tłumaczenie raportu Usługi dodatkowe		1	szt.	Inne
320.	Wartość energetyczna pochodząca z tłuszczu. Mięso i przetwory mięsne - wartość energetyczną pochodzącą z tłuszczu i witaminy A z wyliczenia		1	szt.	Inne
321.	Wartość odżywcza wg rozp. (UE) 1169/2011. Mięso i przetwory mięsne - wartość odżywcza zgodnie z metodami dla danej matrycy		1	szt.	Inne
322.	Weryfikacja etykiety SK (Słowacja)		1	szt.	Inne
323.	Weryfikacja etykiety wg wymagań prawnych odnośnie znakowania Weryfikacja treści etykiety - rynek polski wizualnie		1	szt.	Inne
324.	Woda dodana. Białko (N*6,25) Mięso drobiowe z ud - woda dodana		1	szt.	Inne
325.	Woda dodana. Mięso drobiowe z ud - woda dodana z wyliczenia (W-3,9B)		1	szt.	Inne
326.	Współczynnik fizjologiczny Obliczeniowa zgodnie z: (WE) NR 543/2008 Dz.UrzUEL.2008.157.46		1	szt.	Inne
327.	Ekstrakcja tłuszczów do oznaczania WWA		1	szt.	Inne
328.	Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne / WWA . Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia		1	szt.	Inne
329.	Oznaczanie zanieczyszczeń mechanicznych - żywność wizualnie met. własna		1	szt.	Inne
330.	Oznaczanie zanieczyszczeń mineralnych żywność wizualnie met. własna		1	szt.	Inne
331.	Oznaczanie zanieczyszczeń organicznych żywność wizualnie met. własna		1	szt.	Inne
332.	Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia Wizualnie		1	szt.	Inne
333.	Opakowania. Grubość, szerokość, wysokość, waga folii opakowaniowej		1	szt.	Inne
334.	Opakowania. Ocena sensoryczna		1	szt.	Inne
335.	Opakowania. Oleje mineralne (MOSH/POSH i MOAH)		1	szt.	Inne
336.	Opakowania. Przenikalność gazów (Tlen, azot, dwutlenek węgla)		1	szt.	Inne
337.	Opakowania. Skład chemiczny opakowania (grubość i skład warstw w opakowaniu wielowarstwowym)		1	szt.	Inne
338.	Badanie wody. Twardość węglanowa.		1	szt.	Inne
339.	Surowa Heparyna Sodu. Salmonella w 25 g		1	szt.	Inne
340.	Surowa Heparyna Sodu. Liczba Enterobacteriaceae w 37*C		1	szt.	Inne
341.	Heparyna sodu. Obecność specyficznego DNA gatunków zwierząt- krowa		1	szt.	Inne

342.	Heparyna sodu. Obecność specyficznego DNA gatunków zwierząt- świnia		1	szt.	Inne
343.	Heparyna sodu. Obecność specyficznego DNA gatunków zwierząt- przeżuwacze		1	szt.	Inne
344.	Mięso i wroby mięsne. Potas.		1	szt.	Inne
345.	Mięso i wroby mięsne. Selen.		1	szt.	Inne
346.	Mięso i wroby mięsne. Żelazo.		1	szt.	Inne
347.	Obecność cząstek kości / mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM). Mięso i przetwory mięsne		1	szt.	Inne
348.	Nutrition. Cholesterol Mięso i przetwory mięsne - Nutrition Facts USA		1	szt.	Inne
349.	Nutrition. Dane do Nutrition Facts Label - USA		1	szt.	Inne
350.	Nutrition. Potas Mięso i przetwory mięsne - Nutrition Facts USA ICP		1	szt.	Inne
351.	Nutrition. Wapń. Mięso i przetwory mięsne - Nutrition Facts USA, IC		1	szt.	Inne
352.	Nutrition. Wartość energetyczna Mięso i przetwory mięsne - Nutrition Facts USAFDA Nutrition Labeling Manual		1	szt.	Inne
353.	Nutrition. Witamina A (Retinol) Nutrition USDA - USA		1	szt.	Inne
354.	Nutrition Witamina C (kwas askorbinowy + kwas dehydroaskorbinowy) (LC-DAD)		1	szt.	Inne
355.	Nutrition. Witamina D_3 Mięso i przetwory mięsne - Nutrition Facts USAPN-EN 12821:2009		1	szt.	Inne
356.	Nutrition. Żelazo Mięso i przetwory mięsne - Nutrition Facts USA		1	szt.	Inne
357.	Ocena organoleptyczna Mięso i wyroby mięsne.Koncentraty spoż.,Przyprawy		1	szt.	Inne
358.	Liczba pleśni Peklosól - mikrobiologia PN-ISO 21527-2:2009		1	szt.	Inne
359.	Pakiet radiacja (Cs-134 + Cs-137 i Sr-90) Mięso i przetwory mięsne - radiacja - pakiet (Sr+Cs)		1	szt.	Inne
360.	Radiacja Sr-90 Mięso i przetwory mięsne		1	szt.	Inne
361.	Obecność Salmonella spp. Solanka PN-EN ISO 6579-1:2017-04		1	szt.	Inne
362.	Witamina A. Mięso i przetwory mięsne - wartość energetyczną pochodzącą z tłuszczu i witaminy HPLC		1	szt.	Inne
363.	Witamina C Boczek - witamina C (cena uwzględnia przygotowanie próbki wg wymagań zleceniodawcy) Food Chemistry, 94 626-631		1	szt.	Inne
364.	Witamina C. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemia HPLC		1	szt.	Inne

365.	Woda dodana Mięso drobiowe z piersi - woda dodana z wyliczenia (W-3,6B)		1	szt.	Inne
366.	Woda dodana UK - Zawartość mięsa i woda dodana (mięso peklowane) Zawartość mięsa i woda dodana -UK - gotowy produkt		1	szt.	Inne
367.	Woda dodana. Mięso wołowe, wieprzowe - woda dodana z wyliczenia (W-4B)		1	szt.	Inne
368.	Wodny roztwór soli. Mięso i przetwory mięsne - fizykochemiaz wyliczenia		1	szt.	Inne
369.	Yersinia enterocolitica mikrobiologia metody klasyczne PN-EN ISO 10273:2017-06		1	szt.	Inne
370.	Mięsność. Zawartość mięsa. Wyroby garmażeryjne - analizy fizykochemiczne - mięsność		1	szt.	Inne
371.	Opakowania. Przenikalność pary wodnej		1	szt.	Inne
372.	Opakowania. Przenikalność/przepuszczalność światła		1	szt.	Inne
373.	Opakowania. Przyczepność [N/mm]		1	szt.	Inne
374.	Opakowania. Wydłużenie procentowe po zerwaniu		1	szt.	Inne
375.	Opakowania. Wytrzymałość na rozciąganie		1	szt.	Inne
376.	Opakowania. Zawartość Bisfenolu A		1	szt.	Inne
377.	Opakowania. Zawartość flalanów		1	szt.	Inne
378.	Opakowania. Zawartość metali ciężkich		1	szt.	Inne
379.	Strawność białka		1	szt.	Inne
380.	Heksanal		1	szt.	Inne
381.	Cysteina		1	szt.	Inne
382.	Cystyna		1	szt.	Inne
383.	Zawartość antyutleniacza (BHT, BHA)		1	szt.	Inne
384.	Badania obciążeniowe z wyznaczeniem potencjału wzrostu		1	szt.	Inne
385.	Badania obciążeniowe z wyznaczeniem maksymalnego tempa wzrostu		1	szt.	Inne

KRYTERIA OCENY OFERTY

Lp.	Kryterium	Waga	Czy kryterium zmienne	Sposób naliczania punktów	Składowa oceny
1.	Cena	0.9	Tak	Zniżkowy	Tak
2.	Termin płatności	0.1	Tak	Zwyżkowy	Nie

KRYTERIA FORMALNE (WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU):

Lp.	Kryterium
1.	Termin płatności: minimum 30 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej fv
2.	Oferta w pliku PDF
3.	Koszt transportu: po stronie dostawcy
4.	Laboratorium akredytowane
5.	Dodatkowe warunki formalne: Na końcowym etapie doślemy Państwu plik z wyspecyfikowanymi badaniami i przypisanymi do niech indeksami. Plik może być załącznikiem do faktury.

DODATKOWE PYTANIA DO OFERTY

Lp.	Pytanie
1.	Jaki termin realizacji badań?
2.	Czy transport próbek w cenie?
3.	Czy możliwy pobór próbek?
4.	Ważność oferty.
5.	Dla jakich Zakładów przedstawiona oferta?
6.	W jakich godzinach i dniach istnieje możliwość składania zleceń ?

SKŁADANIE OFERT

Zezwól na składanie ofert częściowych	tak
Zezwól na składanie ofert na zamienniki	nie
Zezwól na dodatkowe uwagi do produktów	tak
Zezwól na korygowanie ofert do momentu zakończenia przyjmowania ofert	tak
Zezwól na składanie ofert w przypadku braku spełniania kryteriów formalnych	nie
Zezwól na składanie ofert w innych walutach	nie
Zezwól na składanie ofert na inne ilości	nie
Zezwól na składanie ofert wariantowych	nie