**CZĘŚĆ VI / NABIAŁ / 2025**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa i opis | j.m. | Przewidywana ilość | Ryczałtowa cena jednostkowa brutto zł | Szacunkowe wynagrodzenie brutto zł | Nazwa oferowanego produktu proszę wskazać Producenta - należy uzupełnić obowiązkow | Stawka VAT |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  | **Masło extra 82%** skłąd nie gorszy niż : o zawartości tłuszczu min. 82%, niesolone; smak czysty, z lekkim posmakiem pasteryzacji; zapach mlekowy, bez obcych zapachów; jednolita, zwarta, smarowna, konsystencja, dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą; kostka sucha, starannie uformowana o gładkiej powierzchni; barwa jednolita, dopuszcza się intensywniejszą na powierzchni; dostarczany w kostkach o gramaturze od 200 do 250 g. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 90 dni od daty dostawy | szt. | 550 |  |  |  |  |
|  | **Masło klarowane** skład nie gorszy niż : tłuszczu mlecznego min. 99,8%, produkt dostarczany w opakowaniach o wadze 500 g. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy | szt. | 25 |  |  |  |  |
|  | **Mleko 2%, UHT –** mleko normalizowane, pasteryzowane, ozawartości białka 3,2 %; smak i zapach czysty, bez obcych posmaków i zapachów; barwa jednolita, jasnokremowa; konsystencja płynna; produkt dostarczany w opakowaniach bezpośrednich typu karton o pojemności 1000ml. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące od daty dostawy | szt. | 1800 |  |  |  |  |
|  | **Maślanka naturalna** –skład nie gorszy niż:maślanka naturalna (z mleka), bakterie fermentacji mlekowej; smak łagodny; zapach mlekowy, bez obcych zapachów; produkt dostarczany w opakowaniach bezpośrednich typu karton o pojemności 1000ml. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy | szt. | 80 |  |  |  |  |
|  | **Śmietana 12% pasteryzowana** – skład nie gorszy niż: śmietanka pasteryzowana, żywe kultury bakterii mlekowych; smak lekko kwaśny, kremowy; zapach czysty, bez obcych zapachów; produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji, dopuszcza się lekki podstój tłuszczu; barwa jednolita, biała z odcieniem od jasnokremowego do kremowego; produkt dostarczany w opakowaniach jednostkowych typu kubki o pojemności 380ml. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy | szt. | 500 |  |  |  |  |
|  | **Śmietana 18% pasteryzowana** – skład nie gorszy niż**:** śmietanka pasteryzowana, żywe kultury bakterii mlekowych**;** smak lekko kwaśny, kremowy; zapach czysty, bez obcych zapachów; produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji, dopuszcza się lekki podstój tłuszczu; barwa jednolita, biała z odcieniem od jasnokremowego do kremowego; produkt dostarczany w opakowaniach jednostkowych typu kubki o pojemności 380ml. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy | szt. | 650 |  |  |  |  |
|  | **Śmietana UHT 18%** –skład nie gorszy niż:śmietanka, białka mleka, stabilizator: karagan**; s**mak słodki, kremowy; zapach czysty, bez obcych zapachów; produkt o jednolitej kremowej konsystencji; barwa biała z odcieniem jasnokremowym; produkt dostarczany w opakowaniach jednostkowych o pojemności 500ml. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy | szt. | 200 |  |  |  |  |
|  | **Śmietana UHT 30%** – skład nie gorszy niż: śmietanka, białka mleka, stabilizator: karagan; smak słodki, kremowy; zapach czysty, bez obcych zapachów; produkt o jednolitej kremowej konsystencji; barwa biała z odcieniem jasnokremowym; produkt dostarczany w opakowaniach jednostkowych o pojemności 500ml. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy | szt. | 60 |  |  |  |  |
|  | **Jogurt naturalny** – skład nie gorszy niż:mleko, kultury bakterii jogurtowych; produkt dostarczany w opakowaniach bezpośrednich typu wiaderko plastikowe o pojemności 1000ml. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy | szt. | 300 |  |  |  |  |
|  | **Jogurt naturalny typu greckiego** – skład nie gorszy niż: mleko, śmietanka, białka mleka, żywe kultury bakterii w postaci: Lactobacilus delbrueckii subsp. bulgaricus i Streptococcus thermophilus; produkt dostarczany w opakowaniach bezpośrednich typu pojemnik plastikowy o pojemności 400ml. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy | szt. | 30 |  |  |  |  |
|  | **Ser biały półtłusty** – skład nie gorszy niż: mleko, kultury bakterii mlekowych; smak czysty, łagodny, lekko kwaśny, z lekkim posmakiem pasteryzacji; zapach charakterystyczny dla procesu pasteryzacji, bez obcych zapachów; jednolita, zwarta, konsystencja, bez grudek, lekko luźna; barwa od białej do lekko kremowej, jednolita w całej masie; produkt dostarczany w opakowaniach bezpośrednich typu opakowanie próżniowe, w postaci kostki o wadze 250g. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy | kg | 30 |  |  |  |  |
|  | **Ser typu greckiego - Feta 12%** – ser sałatkowo–kanapkowy, produkt dostarczany w opakowaniach jednostkowych o wadze 270g. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy | szt. | 30 |  |  |  |  |
|  | **Ser / twarożek typu włoskiego –** smak czysty, łagodny, lekko kwaśny, z lekkim posmakiem pasteryzacji; jednolita, zwarta konsystencja, bez grudek, lekko luźna; barwa od białej do lekko kremowej, jednolita w całej masie; produkt dostarczany w opakowaniach jednostkowych o wadze 220g. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy | szt. | 400 |  |  |  |  |
|  | **Ser mozzarella tarty** – skład nie gorszy niż: mleko pasteryzowane, sól, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna**;** zapach mlekowy, bez obcych zapachów; ser sypki, świeży; produkt dostarczany w opakowaniach jednostkowych o wadze 1000g. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy | kg | 5 |  |  |  |  |
|  | **Ser żółty typu Gouda** –skład nie gorszy niż: mleko, sól, podpuszczka oraz kultury bakterii**;** ser typupełnotłustego; smak łagodny; zapach aromatyczny, mlekowy, bez obcych zapachów; jednolita, zwarta, konsystencja, miąższ elastyczny; barwa jednolita w całej masie, produkt dostarczany w blokach o wadze od 0,5 do 3,0 kg. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 90 dni od daty dostawy | kg | 80 |  |  |  |  |

**RAZEM 30697,40**