|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Asortyment** | **Ilość oszacowana w kg** | **Cena za 1 kg w zł netto** | **Wartość netto w zł** | **Stawka podatku VAT** | **Minimalny**  **termin przydatności** | **Producent** |
| 1 | **Baton zbożowy -** opak. 30 -50 g/ 1 szt. różne gatunki zbóż, musli, suszone owoce, płatki owsiane, oblany jogurtem lub czekoladą, smak: truskawka | **825** |  |  |  | 6 miesięcy |  |
| 2 | **Deser dwukomorowy** - opak. 90-150 g/ 1 szt. - deser jogurtowy kremowy z wsadem owocowym wiśniowym | **800** |  |  |  | 14 dni |  |
| 3 | **Deser kaszka manna na mleku**  - opak. 150-200 g/ 1 sztuka, kaszka manna gotowana na mleku z dodatkiem owoców: malina | **1500** |  |  |  | 21 dni |  |
| 4 | **Deser mleczno-czekoladowy -** op**.**120-130g/ 1 sztuka, deser ze śmietanki z dodatkiem czekolady, konsystencja kremowo-budyniowa, smak i zapach charakterystyczny dla użytych dodatków śmietanki i czekolady | **1500** |  |  |  | 21 dni |  |
| 5 | **Deser czekoladowy z bitą śmietaną** - op.150-200 g/ 1 sztuka | **1650** |  |  |  | 21 dni |  |
| 6 | **Deser mleczno- ryżowy** - op.150 g- 200 g/ 1 sztuka, deser o konsystencji kremowej z widocznymi ziarenkami ryżu z wsadem smakowym maliną | **1500** |  |  |  | 21 dni |  |
| 7 | **Jogurt owocowy** - op. 100- 150 g/1 sztuka, jogurt powstały z mleka pasteryzowanego poddany procesowi ukwaszenia żywymi kulturami bakterii i dodaniu wsadu owocowego, smak- truskawka | **2600** |  |  |  | 21 dni |  |
| 8 | **Jogurt owocowy -** op. 100- 150 g/1 sztuka, jogurt powstały z mleka pasteryzowanego poddany procesowi ukwaszenia żywymi kulturami bakterii i dodaniu wsadu owocowego, smak- wanilia | **1300** |  |  |  | 21 dni |  |
| 9 | **Jogurt owocowy pitny**- op. 200- 250 ml/1 sztuka, smak: owoce leśne | **2000** |  |  |  | 21 dni |  |
| 10 | **Jogurt owocowy z ziarnami zbóż** - op.120- 200 g/ 1 sztuka, smak: śliwka | **1200** |  |  |  | 21 dni |  |
| 11 | **Jogurt naturalny typu greckiego-** op.350-500 ml/1 sztuka | **250** |  |  |  | 21 dni |  |
| 12 | **Kefir naturalny**  - **op. 150 -200ml/** 1 sztuka, napój wyprodukowany z pasteryzowanego mleka z dodatkiem żywych kultur kefirowych, zawartość tłuszczu nie mniej niż 1,5% | **1200** |  |  |  | 21 dni |  |
| 13 | **Margaryna zwykła -** kostka, 250 - 500 g/1 sztuka, przeznaczona do smażenia, pieczenia, w składzie tłuszcze roślinne, o zawartości nie mniej niż 60% tłuszczu | **350** |  |  |  | 21 dni |  |
| 14 | **Masło porcjowane** - 15 g/ 1 sztuka, nie solone, zawartość tłuszczu nie mniej niż 82% | **3600** |  |  |  | 60 dni |  |
| 15 | **Maślanka**- produkt wyprodukowany z mleka pasteryzowanego i maślanki naturalnej wzbogacony wsadem straciatella (kawałki czekolady) op. 250-500 ml | **2400** |  |  |  | 14 dni |  |
| 16 | **MLEKO UHT smakowe -** mleko o znormalizowanej zawartości tłuszczu z dodatkiem dodatków smakowo-zapachowych o smaku czekoladowym op. 200-250 ml/ 1 szt. | **2200** |  |  |  | 21 dni |  |
| 17 | **Mleko 2%** - op. 1-5 litr, pasteryzowane, świeże | **4500** |  |  |  | 5 dni |  |
| 18 | **Płatki owsiane na mleku - płatki owsiane** owsianka na mleku lub płatki owsiane dodane do jogurtu z dodatkiem wsadu owocowego, smak-truskawka, op. 150-200 g/1 szt. | **1000** |  |  |  | 30 dni |  |
| 19 | **Serek homogenizowany** - op.100-150 g/ 1 sztuka, produkt o kremowej konsystencji z możliwymi nielicznymi grudkami, dopuszczalny opływ serwatki, smak i zapach wyraźny, właściwy dla danego rodzaju użytych dodatków, smak: wanilia | **3200** |  |  |  | 21 dni |  |
| 20 | **Ser topiony w kiełbasce/batonie -** op.80-100g/ 1 sztuka, ser wyprodukowany z serów dojrzewających z dodatkiem smakowym suszonej papryki | **825** |  |  |  | 30 dni |  |
| 21 | **Ser topiony w plastrach** w opakowaniu otwórz-zamknij*-* op.100-150 g/ 1 sztuka, każdy listek pakowany w folię w atmosferze ochronnej, smaki: szczypior | **600** |  |  |  | 21 dni |  |
| 22 | **Ser topiony w krążkach/zegarach** - op.120 -180g/ 1 sztuka, forma opakowania: 8 porcji x 17,5 g ,smaki: szynka | **300** |  |  |  | 30 dni |  |
| 23 | **Serek twarogowo-topiony w batonie/kostce -** op.80-100 g/ 1 sztuka, ser twarogowy topiony wyprodukowany z sera topionego z dodatkami smakowymi lub bez, pakowany w kostkę, smak szczypiorku z cebulką | **360** |  |  |  | 30 dni |  |
| 24 | **Serek miękki z porostem białej pleśni w trójkącikach porcjowany**- porcja 20-30 g, opakowany w folię aluminiową z pergaminem | **375** |  |  |  | 21 dni |  |
| 25 | **Serek twarogowy w porcjach do smarowania-** op. 20-25 g/1 sztuka, opakowanie kubek zamknięty patynką | **500** |  |  |  | 21 dni |  |
| 26 | **Serek twarogowy typu fromage -** op.70-80 g/ 1 sztuka,ser miękki, niedojrzewający, termizowany, z dodatkiem mieszanki przyprawy czosnkowej | **500** |  |  |  | 21 dni |  |
| 27 | **Serek typu wiejski** naturalny- op.150-200 g/ 1 sztuka, ziarnisty serek wyprodukowany z pasteryzowanego mleka i śmietanki | **2300** |  |  |  | 14 dni |  |
| 28 | **Ser sałatkowo - kanapkowy -**op. 200-300g/1 sztuka, ser miękki solankowy, o zawartości tłuszczu minimum 12%, dojrzewający, opakowanie w kartonie | **105** |  |  |  | 21 dni |  |
| 29 | **Serek naturalny twarogowy w porcjach -**  15-20 g/ 1 sztuka | **475** |  |  |  | 14 dni |  |
| 30 | **Serek twarogowo-śmietankowy typu kanapkowego**  - op.100-150 g/ 1 sztuka, serek twarogowy z dodatkiem śmietanki i suszonego szczypiorku | **825** |  |  |  | 21 dni |  |
| 31 | **Ser twarogowy kanapkowy w plastrach w opakowaniu otwórz-zamknij -**  op. 140-160 g, serek twarogowy kanapkowy wyprodukowany z sera twarogowego, masła i dodatków suszonych ziół, poddany procesowi plastrowania | **900** |  |  |  | 21 dni |  |
| 32 | **Ser wędzony typu Rolada Ustrzycka -** ser wędzony wyprodukowany z mieszaniny serów dojrzewających i serów świeżych, solony i poddany wędzeniu | **450** |  |  |  | 30 dni |  |
| 33 | **Serowe wiórki -** wiórki serowe serów typu: Mozzarella, Cheddar, Gouda, Edamski, Ementaler, pakowane w atmosferze ochronnej, opakowanie 1 kg | **300** |  |  |  | 30 dni |  |
| 34 | **Ser twardy typu Gouda** - ser typu holenderskiego, podpuszczkowy, dojrzewający, tłusty, zawartość tłuszczu minimum 45% w suchej masie, w blokach ok. 3 kg | **550** |  |  |  | 60 dni |  |
| 35 | **Ser twardy typu Królewski**- ser typu szwajcarsko-holenderski, zawartość tłuszczu minimum 45% w suchej masie, w bloku ok. 3 kg | **2600** |  |  |  | 60 dni |  |
| 36 | **Ser żółty w plastrach w opakowaniu otwórz-zamknij**- op. 130-150 g, ser typu masdamer, pakowany w atmosferze ochronnej | **600** |  |  |  | 60 dni |  |
| 37 | **Śmietana zakwaszana/ukwaszana o zawartości tłuszczu 18%** - op.200- 400 ml/ 1 sztuka | **2800** |  |  |  | 21 dni |  |
| 38 | **Śmietanka słodka o zawartości tłuszczu 18%** - op. 200 ml-250 ml 1 sztuka | **3000** |  |  |  | 5 dni |  |
| 39 | **Twaróg półtłusty** -**krajanka**, o wadze 200 g-1 kg/ 1 sztuka, pakowana w pergamin lub próżniowo | **350** |  |  |  | 21 dni |  |
|  |  | **38 615 kg** |  |  |  |  |  |