Załącznik nr 1 do SIWZ - Wykaz Asortymentu

nr sprawy : DPS/ZP/2522/2532/ZP/D/ 22N /2016

**CZĘŚĆ I - NABIAŁ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p** | **Opis przedmiotu zamówienia**  | **Ilość** **kg/****szt/litr** | **Cena jednostkowa****brutto 1/szt/****kg** | **Razem** **wartość** **brutto do zapłaty (-zł-)** | **Producent/ marka** |
|  **-1-** | **-2-** |  **-3-** | **-4-** | **-5-** | **-6-** |
| 1. | mleko krowie 2% w workach foliowych - opakowanie 10 l, 15 l ( worki nieuszkodzone, czyste ) mleko tradycyjne pasteryzowane . | 65000litrów |  |  |  |
| 2. | ser biały tłusty krajanka – świeży, jednolita konsystencja, o zawartości w 100g -tłuszczu od 6g do 9g, białko od 14g do17g , cukier do 4,2g ,sól do0,10g, węglowodany od 4g do 4,3g- bez posmaku goryczki i kwasu, pakowany w kostkę – opakowanie ~ 1 kg | 3000kg |  |  |  |
| 3. | śmietana - świeża, kwaśna , konsystencja jednolita, bez grudek, barwa biała lub kremowa, bez substancji zagęszczających – zawartość w 100g produktu-tłuszcz 18g, białko od 2,2g do 2,6g, cukier do 3,6g, sól do 0,1g, węglowodany od 3,4g do 3,7g- (w wiaderkach , opakowanie 5 l, wiaderka zamknięte, czyste, nieuszkodzone) | 2000litrów |  |  |  |
| 4. | kefir naturalny w kubkach – mleko, częściowo odtłuszczone pasteryzowane, żywe kultury bakterii – zawartość w 100g produktu- tłuszcz od 1,5 g do 2,2 g, białko od 2,9 g do 3,5 g, cukier do 5,1g, sól do 0,13g, - opakowanie od 200g do 250 g  | 11500szt. |  |  |  |
| 5. | ser twarogowy chudy-ser twarogowy o mielony z mleka pasteryzowanego – zawartość w 100g produktu-tłuszcz 0%, białko od 17g do 21g, cukier do 5,1 g, sól do 0,10g,węglowodany od 4,5g do 5,0g- pakowany próżniowo, waga od 20 dkg do 50 dkg | 250kg |  |  |  |
| 6. | maślanka-maślanka naturalna, mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii mlekowych opakowanie 400 ml/1 szt | 10szt |  |  |  |
| 7. | zsiadłe mleko –mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej opakowanie minimum 200 ml | 800szt |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **Razem wartość netto do zapłaty : ..........................................(zł)** |

 **Razem wartość brutto do zapłaty : ..........................................(zł)** |

*Słownie brutto:(............................................................................................................................. )*

*Pieczęć i podpis Wykonawcy :* ………………………