*Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego P37.261.4.2023*

# **Zadanie 1 – Zakup i sukcesywna dostawa nabiału i jaj**

| *Lp.* | *Nazwa artykułu* | *Opis*  | *j.m.* | *Liczba* |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *A* | *B* | *C* | *D* | *E* |
| 1 | Jaja kurze | Świeże, czyste, klasa A, rozmiar L (o wadze od 63g do 73g), kod systemu chowu 0. Każde jajko musi być ostemplowane numerem identyfikacyjnym wskazującym kod systemu hodowli, kod państwa oraz oznaczenie zakładu. Niedopuszczalne są jajka nieoznaczone, zbite lub popękane. Jajka mają być pakowane w pojemnikach tekturowych. Opakowanie powinno zawierać nazwę lub numer producenta, adres, klasę jakości, kategorię wagową, liczbę jaj w opakowaniu i datę pakowania. | szt. | 3000 |
| 2 | Jogurt naturalny | Opakowanie 1l (kubek), skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii, bez mleka w proszku. | op. | 480 |
| 3 | Masło ekstra | Opakowanie 200g (kostka), zawartość tłuszczu: min. 82%. | op. | 700 |
| 4 | Mleko | Opakowanie 1l (karton), 2% tłuszczu. | op. | 3500 |
| 5 | Parmezan | Opakowanie od 200g do 250g, skład: mleko, żywe kultury bakterii, sól, podpuszczka, substancja konserwująca (lizozym (z jaj)), bez azotanu potasu. | op. | 10 |
| 6 | Ser mozzarella mini | Opakowanie od 125g do 150g, skład: mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka, składniki zalewy: woda, sól. | op. | 180 |
| 7 | Ser żółty Gouda | Opakowanie 1kg, skład: wyłącznie mleko pasteryzowane, sól, kultury bakterii fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna. | op . | 90 |
| 8 | Serek naturalny  | Opakowanie 150g, skład: ser twarogowy, białka mleka, sól, cukier, bez żelatyny, stabilizatorów, mleka w proszku, substancji zagęszczających, oleju palmowego, utwardzonego tłuszczu roślinnego. | op. | 240 |
| 9 | Śmietana 18% | Opakowanie 0,5l (kartonik), skład: wyłącznie śmietanka, bakterie fermentacji mlekowej. | op. | 200 |
| 10 | Twaróg półtłusty | Opakowanie 250g (kostka), skład: mleko, kultury bakterii mlekowych. | op. | 200 |