**Opis przedmiotu zamówienia**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.P.** | **Nazwa artykułów spożywczych** | **Opis/charakterystyka** |
| 1 | **Bita śmietana** | -Śmietanka (z mleka) 85%.  -Opakowanie puszka.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 2 | **Deser mleczny z mleka, orzechów i czekolady** | -Stanowi kremowe połączenie smaku czekolady, kremu mlecznego oraz orzechów mlecznych,mleko(52%).  -Opakowanie od 50-100g.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 3 | **Jogurt do picia** | -Produkt świeży, uzyskany wyłącznie z mleka, jednolita konsystencja, bez obcych posmaków, bez dodatku żelatyny zwierzęcej.  Owoce użyte do produkcji min. 6%,z soku owoców użytych do produkcji min. 0,5%.  -Opakowanie butelka pet, pojemność 200-300ml.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 4 | **Jogurt naturalny** | -Produkt świeży, uzyskany wyłącznie z mleka, dość gęsty, jednolita konsystencja, bez obcych posmaków, bez dodatku cukru. Bez dodatku żelatyny zwierzęcej.  -Opakowanie 300-1000g.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 5 | **Jogurt owocowy** | -Produkt świeży, uzyskany wyłącznie z mleka, dość gęsty, jednolita konsystencja, bez obcych posmaków, bez dodatku żelatyny zwierzęcej. Owoce użyte do produkcji min. 6%, sok z owoców użytych do produkcji min. 0,5%. Produkt o jednolitej strukturze i kremowej konsystencji bez grudek, z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych owoców. Smak właściwy dla owoców będących składnikiem jogurtu.  -Opakowanie 100-100g,różne smaki.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 6 | **Kefir** | -Z mleka krowiego, o zawartości min. 1,5 % tłuszczu, z dodatkiem białek mleka - zawartość białka nie mniej niż 3%, i kultur bakteryjnych. Kefir płynny jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla lub bez pęcherzyków, dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki. Barwa biała z  odcieniem kremowym. Smak i zapach lekko kwaśny do kwaśnego, charakterystyczny dla kefiru –  lekko drożdżowy. Konsystencja jednolita, zawiesista.  -Opakowanie typu butelka 300-1000g.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 7 | **Margaryna** | -Zawartość tłuszczu w margarynie wynosi 40–80%  -Kostka 250g.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 8 | **Margaryna porcja** | -Zawartość tłuszczu w margarynie wynosi 40–80%  -Opakowanie plastik, waga porcji 10-20g.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 9 | **Masło 82% tłuszczu** | -Masło z mleka krowiego, o zawartości min 82% tłuszczu. Barwa masła powinna być jednolita, powierzchnia gładka i sucha. Konsystencja jednolita, zwarta, smarowna, lekko twarda.  Smak i zapach czysty, lekko kwaśny, mlekowy.  -Masło w kostce, waga 200g.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 10 | **Masło klarowane** | -Zawartość tłuszczu minimum 99%  -Opakowanie 500-1000g.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 11 | **Masło porcja** | -Masło z mleka krowiego, o zawartości min 82% tłuszczu. Barwa masła powinna być jednolita, powierzchnia gładka i sucha. Konsystencja jednolita, zwarta, smarowna, lekko twarda.  Smak i zapach czysty, lekko kwaśny, mlekowy.  -Opakowanie plastik, waga porcji 10-20g.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 12 | **Maślanka naturalna** | -Maślanka spożywcza naturalna z mleka krowiego, o zawartości max. 0,8 % tłuszczu, jednolita w całej masie, dopuszcza się lekki podstój serwatki. Barwa biała do lekko kremowej. Smak i zapach lekko kwaśny, aromatyczny.  -Opakowanie 300-1000g.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 13 | **Mleko** | -Produkt pozyskany z mleka krowiego, poddany obróbce UHT. Bez środków konserwujących i sztucznych dodatków, o barwie białej.  -Karton pojemność 1l, 3,2% tłuszczu.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 14 | **Mleko smakowe** | -Napoje produkowane z mleka znormalizowanego  lub odtłuszczonego, pasteryzowanego, z dodatkiem cukru oraz  z dodatkami smakowymi i zapachowymi.  -Opakowanie karton, pojemność 200-300 ml, różne smaki.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 15 | **Parmezan lub Grana Padano lub równoważny** | -Wyprodukowany z krowiego mleka, mleko krowie (około 99%),twardy i dojrzewający.  -Opakowanie ok.200g.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 16 | **Ser Brie** | -Wytwarzany z mleka krowiego o charakterystycznym trójkątnym kształcie i aksamitnej, kremowej skórce.  -Opakowanie 100-200g, trójkąt pakowane w papier lub folię, smak naturalny.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 17 | **Ser camembert** | -Konsystencja sera powinna być jednolita w całej masie, z kremowym wnętrzem. Ser Camembert ma białą lub kremową barwę. Skórka tego sera jest cienka i delikatna, z nalotem białej pleśni. Sery tego typu są mają charakterystyczny okrągły kształt, wytwarzany jest z mleka pasteryzowanego.  -Opakowanie 100-200 g, krążki pakowane w papier lub folię ,smak naturalny lub inne smaki.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 18 | **Ser edamski 40%-45% tłuszczu** | -Produkowany na bazie pasteryzowane mleka krowiego, w**ysoka zawartość tłuszczu: 40%-** 45% w suchej masie.  -Blok w opakowaniu barierowym(folia).  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 19 | **Ser gouda 40%-45% tłuszczu** | -Produkowany na bazie pasteryzowane mleka krowiego, w**ysoka zawartość tłuszczu: 40%-** 45% w suchej masie.  -Blok w opakowaniu barierowym(folia).  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 20 | **Ser gouda 40%-45% tłuszczu, krojony** | -Produkowany na bazie pasteryzowane mleka krowiego, w**ysoka zawartość tłuszczu: 40%-** 45% w suchej masie.  -Ser krojony w opakowaniu próżniowym, masa opakowania 100-200g.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 21 | **Ser królewski 45% tłuszczu** | -Produkowany na bazie pasteryzowane mleka krowiego, w**ysoka zawartość tłuszczu: 4**5% w suchej masie.  -Blok w opakowaniu barierowym(folia).  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 22 | **Ser królewski 45% tłuszczu, krojony** | -Produkowany na bazie pasteryzowane mleka krowiego, w**ysoka zawartość tłuszczu: 4**5% w suchej masie.  -Ser krojony w opakowaniu próżniowym, masa opakowania 100-200g.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 23 | **Ser marmurkowy lub z przyprawami** | -Produkowany na bazie pasteryzowane mleka krowiego, w**ysoka zawartość tłuszczu: 40%-** 45% w suchej masie.  -Blok w opakowaniu barierowym(folia).  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 24 | **Ser mini mozzarella** | -Ser sałatkowy w zalewie o łagodnym, kremowym smaku oraz miękkiej, gładkiej konsystencji.  -Opakowanie 100-300g, kulki w zalewie.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 25 | **Ser morski 45% tłuszczu** | -Produkowany na bazie pasteryzowane mleka krowiego, w**ysoka zawartość tłuszczu: 4**5% w suchej masie.  -Blok w opakowaniu barierowym(folia).  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 26 | **Ser mozzarella** | -Ser Mozzarella w zalewie 45% tł.  -Opakowanie 100-200g, krążki w zalewie.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 27 | **Ser pleśniowy** | -Ser głęboko przerośnięty pleśnią kruchy i kremowy miąższ, o lekko słonawym smaku.  -Opakowanie 100-200g.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 28 | **Ser salami 40-45% tłuszczu** | -Produkowany na bazie pasteryzowane mleka krowiego, w**ysoka zawartość tłuszczu: 40%-** 45% w suchej masie.  -Blok w opakowaniu barierowym(folia).  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 29 | **Ser sokół 45% tłuszczu** | -Produkowany na bazie pasteryzowane mleka krowiego, w**ysoka zawartość tłuszczu: 4**5% w suchej masie.  -Blok w opakowaniu barierowym(folia).  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 30 | **Ser topiony kiełbaski** | -Produkt seropodobny o powierzchni gładkiej, konsystencja smarowna, barwa naturalna, jednolita w całej masie, smak i zapach – charakterystyczny dla odpowiedniego produktu ze swoistym posmakiem topienia.  -Wyprodukowany z surowca najwyższej jakości.  -Opakowanie barierowe folia.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 31 | **Ser typu feta** | - Ser typu feta, sałatkowo-kanapkowy, którego skład został wzbogacony o łatwo przyswajalny przez organizm tłuszcz, białko, witaminy, wapń i składniki mineralne.  -Opakowanie karton ok.270g.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 32 | **Ser wędzony** | -Charakterystyczny smak, ciekawy aromat i unikalny kolor.  -Blok w opakowaniu barierowym(folia).  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 33 | **Serek dla Dzieci** | Produkt otrzymany z masy twarogowej, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny dla użytego dodatku.  Bez dodatku żelatyny zwierzęcej.  -Opakowanie od 50-100g, różne smaki Danonki lub Bakuś lub równoważny.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 34 | **Serek homogenizowany** | -Produkt otrzymany z masy twarogowej poprzez proces homogenizacji.  Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny. Bez dodatku żelatyny zwierzęcej.  -Opakowanie 100-200 g, różne smaki.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 35 | **Serek mascarpone** | -Produkt ma kremową konsystencję, biały lub kremowy kolor i delikatny, słodki i śmietankowy smak, produkowany na bazie mleka krowiego.  -Opakowanie plastik.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 36 | **Serek topiony trójkąt** | -Produkt seropodobny o powierzchni gładkiej, konsystencja smarowna, barwa naturalna, jednolita w całej masie, smak i zapach – charakterystyczny dla odpowiedniego produktu ze swoistym posmakiem topienia.  -Wyprodukowany z surowca najwyższej jakości.  -Opakowanie zbiorcze karton, opakowanie porcji folia aluminiowa, waga porcji 10-30g, opk po 8szt.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 37 | **Serek twarogowy porcjowy** | -Produkt otrzymany z twarogu chudego, tłuszczu roślinnego, przypraw, soli. Struktura i konsystencja jednolita, zawarta, porowata, bez grudek, widoczne cząstki użytych dodatków; barwa naturalna, biała lub charakterystyczna dla użytych dodatków smakowych. Bez dodatku żelatyny zwierzęcej.  -Opakowanie plastik, waga porcji 10-30g,różne smaki.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 38 | **Serek wiejski** | -Naturalny, bez konserwantów i innych dodatków składa się z delikatnych ziaren twarożku zanurzonych w słodkiej śmietance.  -Opakowanie kubek pojemność 500g.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 39 | **Śmietana 30% tłuszczu** | -Śmietana o zawartości min. 30% tłuszczu.  -Opakowanie karton pojemność 500ml.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 40 | **Śmietana do zup i sosów 18% tłuszczu** | -Śmietana o zawartości tłuszczu 18%, niezagęszczana i niesłodzona.  Kremowa konsystencja. Bez żadnych dodatków.  -Opakowanie karton pojemność 500ml.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 41 | **Śmietana kwaśna 18% tłuszczu** | -Śmietana ukwaszona z mleka krowiego, min. zawartość tłuszczu 18%, bez dodatków, bez zagęszczaczy i konserwantów. Konsystencja śmietany płynna, gęstawa, jednolita w całej masie. Smak i zapach powinien być czysty, lekko kwaśny.  -Opakowanie kubek pojemność 400ml.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 42 | **Śmietanka do kawy 12% tłuszczu** | -Śmietana o zawartości min. 12% tłuszczu.  -Opakowanie karton pojemność 500ml.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 43 | **Twaróg krajanka półtłusty** | -Świeży, z mleka krowiego, o zawartości min. 4% tłuszczu. Smak i zapach sera powinien być czysty, łagodny, lekko kwaśny. Struktura i konsystencja jednolita, zwarta, bez grudek. Barwa biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie.  -Opakowanie VACUM lub MAP.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 44 | **Twaróg sernikowy mielony** | -Świeży, z mleka krowiego, o zawartości min. 4%  tłuszczu. Smak i zapach sera powinien być czysty, łagodny, lekko kwaśny. Struktura i konsystencja  jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna. Barwa biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie.  -Ser mielony pakowany w opakowanie typu wiaderko, pojemność 1000g.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 45 | **Ser cheddar** | -Serkrowi*,* dojrzewający. W smaku wyrazisty, może być ostrawy i kwaskowy, o średnio-twardej lub twardej konsystencji.  -Blok w opakowaniu barierowym(folia).  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 46 | **Ser sałatkowy typu feta w zalewie(kostka)** | -Ma miękką i elastyczną konsystencję, idealnie białą barwę i charakterystyczny smak, ser w zalewie solankowej.  -Opakowanie wiaderko, pojemność 300-1000g.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 47 | **Ser górski typu oscypek lub równoważny** | -Ser parzony, dojrzewający, wędzony.  -Opakowanie barierowe folia, różne wielkości.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 48 | **Jogurt grecki** | -Produkt świeży, uzyskany wyłącznie z mleka, dość gęsty, jednolita konsystencja, bez obcych posmaków, bez dodatku cukru. Bez dodatku żelatyny zwierzęcej.  -Opakowanie 300-1000g.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 49 | **Mleko kondensowane** | -Mleko zagęszczone słodzone zawiera co najmniej 44,5% sacharozy, 28% składników mleka, w tym 8% tłuszczu.  -Pojemność 0,5-1 kg, puszka lub karton.  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |
| 50 | **Ser mozzarella blok** | -Ser parzony, niedojrzewający produkowany z wyselekcjonowanego mleka najwyższej jakości w oparciu o oryginalną technologię. Ma delikatny, łagodny smak oraz elastyczną konsystencję. Charakteryzuje się dobrą topliwością i rozciągliwością,  -Blok w opakowaniu barierowym(folia).  -Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. |