

CZĘŚĆ III

Opis przedmiotu zamówienia

1. **Nazwa nadana zamówieniu:** Dostawa artykułów mleczarskich do stołówki szkolnej.
2. **Przedmiotem zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów mleczarskich do stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej im.100-lecia Ruchu Ludowego w Wierchosławicach.
3. **Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg CPV:** 15510000-6 Mleko i śmietana, 15530000-2 Masło, 15540000-5 Produkty serowarskie, 15551000-5 Jogurt i pozostałe przefermentowane przetwory mleczne.
4. **Termin realizacji zamówienia:** Sukcesywnie przez okres siedmiu miesięcy od dnia 01.01.2026 r. lub do wyczerpania kwoty wynagrodzenia określonego w umowie w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi wcześniej.
5. **Gotowość realizacji dostaw:** min 2 - max 5 razy w tygodniu (w dni robocze) w godz. 7.00÷10.00 na koszt wykonawcy po wcześniejszym zamówieniu w formie telefonicznej lub pisemnej (e-mailem na adres Wykonawcy).
6. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na każde żądanie zamawiającego dokument potwierdzający dopuszczenie pojazdu do transportu przedmiotu zamówienia przez sanepid.
7. Podane ilości poszczególnych produktów stanowią wielkość szacunkową i zostały obliczone na podstawie lat 2024/25. Faktyczne zapotrzebowanie zależne będzie od ilości osób żywionych przez Szkołę Podstawową im. 100-lecia Ruchu Ludowego w Wierchosławicach.
8. Zakres ilościowy przedmiotu zamówienia jest zakresem szacunkowym określonym przez Zamawiającego z należytą starannością. Zamawiający, pomimo dochowania należytej staranności, z uwagi na charakter prowadzonej działalności, nie zapewnia realizacji zamówienia w pełnym zakresie. Zamawiający oświadcza, że minimalna gwarantowana realizacja umowy wyniesie nie mniej niż 50% wartości udzielonego zamówienia w okresie obowiązywania umowy. Zamawiający zastrzega, iż bez narażania się na jakąkolwiek odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy uprawniony jest do zaniechania złożenia zamówienia na towar o wartości nie większej niż 50% wartości udzielonego zamówienia. Niewykonanie przez Zamawiającego umowy w takim zakresie nie wymaga podania przyczyn.
9. **Przedmiot zamówienia:**

Lp.	Nazwa produktu	j.m.	Ilość
1.	Jogurt grecki 9% 400g	szt.	30
2.	Jogurt naturalny 2% 400g	szt.	200
3.	Jogurt naturalny 180g (zwykły i b/laktozy)	szt.	100
4.	Jogurt naturalny wiadro 5kg	szt.	350
5.	Jogurt owocowy 150g (z laktozą i bez laktozy)	szt.	1000
6.	Jogurt pitny 150g (typu actimel, zwykły i b/laktozy)	szt.	1200
7.	Jogurt pitny 250g bez laktozy	szt.	50
8.	Kefir 1l	szt.	100
9.	Kefir 200g	szt.	280
10.	Masło	szt.	3000

11.	Mleko bez laktozy	szt.	150
12.	Maślanka 1l	szt.	150
13.	Mleko UHT 2%	szt.	4500
14.	Parmezan 200g	szt.	200
15.	Ser Edamski	kg	50
16.	Ser Feta	szt.	100
17.	Ser Gouda	kg	80
18.	Ser Gouda bez laktozy 150g	szt.	30
19.	Ser na sernik wiaderko 1kg	szt.	350
20.	Ser topiony	szt.	200
21.	Serek homogenizowany 140g	szt.	1000
22.	Serek maskarpone	szt.	100
23.	Serek mozzarella kulka	szt.	300
24.	Ser mozzarella mini 230g	szt.	100
25.	Serek wiejski 580g	szt.	100
26.	Serek wiejski 200g bez laktozy	szt.	10
27.	Skyr naturalny i smakowy bez laktozy 150g	szt.	50
28.	Skyr naturalny i smakowy 150g	szt.	1000
29.	Śmietana 18%	szt.	1300
30.	Śmietana 18% bez laktozy	szt.	20
31.	Śmietana 12%	szt.	100
32.	Śmietana 12% bez laktozy	szt.	20
33.	Śmietana 30%	l	200
34.	Śmietana 36%	l	80

35.	Śmietana 12% słodka	l	30
36.	Śmietana 18% słodka	l	100
37.	Twaróg półtłusty bez laktozy 230g	szt.	50
38.	Twaróg półtłusty	kg	220

Uwaga. Tam gdzie zamawiający wskazał pochodzenie /marka, znak towarowy, producent, dostawca itp./ zamawiający dopuszcza oferowanie produktu równoważnego pod warunkiem, że zapewnia on parametry nie gorsze od założonych w niniejszym OPZ. Jeżeli wykonawca zamierza złożyć ofertę równoważną, jest wówczas zobowiązany wykazać zamawiającemu na piśmie, że proponowany przez niego produkt nie jest gorszej jakości niż wymieniony przez zamawiającego, w tym celu wykonawca winien dokonać pisemnego porównania parametrów (waga, skład, itp.) obu produktów. Porównanie należy dokonać w taki sposób, aby zamawiający bez żadnej wątpliwości i w sposób jednoznaczny mógł stwierdzić równoważność proponowanego przez wykonawcę produktu.

Charakterystyka przedmiotu zamówienia:

Poz. 1, 2, 3, 4, 5, 27 i 28 - Jogurt naturalny, skyr

Np. Mlekar

Wymagania klasyfikacyjne:

Struktura i konsystencja - jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna (jogurt grecki konsystencja zwarta).

Smak i zapach - czysty, łagodny, słodko – kwaśny. Bogaty w naturalne składniki odżywcze: białko, wapń i witaminy.

Dopuszczalne tolerancje:

Brak.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jelczenia, psucia.

Zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali.

Obecność bakterii gronkowców i z grupy coli.

Brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowania:

Opakowanie jednostkowe - kubek z tworzywa sztucznego 150g, 400g, 1kg lub wiaderko 5kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) pojemność opakowania
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania.

Inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 14 dni od daty dostarczenia.

Poz. 6 i 7 – Jogurt pitny

Wymagania klasyfikacyjne:

Struktura i konsystencja - jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna.

Barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie.

Smak i zapach - czysty, łagodny, słodko - kwaśny, smakowo właściwy dla owoców będących składnikiem jogurtu.

Dopuszczalne tolerancje:

Brak.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia.

Zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali.

Obecność bakterii gronkowców i z grupy coli.

Brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowania:

Opakowanie jednostkowe – kubek lub butelka z tworzywa sztucznego min. 150g – 250g, (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy - producenta, adres

b) nazwę produktu

c) pojemność opakowania

d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)

e) warunki przechowywania.

Inne wymagania:

Możliwość zamówienia jogurtów owocowych bez laktozy.

Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od daty dostarczenia, jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków, wybór smaku jogurtu zależy od zamawiającego.

Poz. 8, 9 - Kefir

Wymagania klasyfikacyjne:

Struktura i konsystencja - jednolita, bez grudek, lekko luźna.

Smak i zapach - czysty, łagodny, słodko – kwaśny. Bogaty w naturalne składniki odżywcze: białko, wapń i witaminy.

Dopuszczalne tolerancje:

Brak.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia.

przekroczenie normy zawartości wody i metali.

Obecność bakterii gronkowców i z grupy coli.

Brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowania:

Opakowanie jednostkowe - kubek z tworzywa sztucznego 150g i 1l (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy - producenta, adres

b) nazwę produktu

c) pojemność opakowania

d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)

e) warunki przechowywania.

Inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 14 dni od daty dostarczenia.

Poz. 10 - Masło

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd - kostka starannie uformowana, barwy jednolitej, powierzchnia gładka, sucha, barwa jednolita.

Konsystencja - jednolita, zwarta, smarowna.

Smak czysty lekko kwaśny, mlekowy.

Zawartość wody nie więcej niż 16%

Zawartość tłuszczu nie mniej niż 82%

Dopuszczalne tolerancje:

Barwa nieznacznie intensywniejsza na powierzchni.

Dopuszcza się konsystencję lekko twardawą lub lekko mazistą.

Cechy dyskwalifikujące:

Zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania.

Barwa niejednolita, obecność rozwarstwień.

Obce posmaki, zapachy, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek.

Objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia.

Obniżona zawartość tłuszczu.

Opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.

Opakowania:

Opakowanie jednostkowe - kostka min. 200 g.

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe od 1 - 10 kg.

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy - producenta, adres

b) nazwę produktu

c) pojemność opakowania

d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)

e) warunki przechowywania.

Inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 30 dni od daty dostarczenia.

Poz. 11- Mleko bez laktozy

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd - jednorodna ciecz, o barwie lekko kremowej.

Bez rozwarstwień, posmaków i zapachów obcych, pozbawiona laktozy.

Cechy dyskwalifikujące:

Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienia, rozwarstwienia produktu, zmiany zabarwienia oraz obecność obcych posmaków i zapachów.

Rozwodnienie, zafałszowanie zawartości tłuszczu.

Opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.

Opakowania:

Opakowanie jednostkowe - karton tekturowy laminowany folią polietylową o poj. 1 litra

Opakowanie zbiorcze - karton tekturowy

oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy - producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) pojemność opakowania,

d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

Inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 30 dni od daty dostarczenia.

Poz. 12 - Maślanka

Wymagania klasyfikacyjne:

Struktura i konsystencja - jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna.

Barwa naturalna, jednolita w całej masie.

Smak i zapach - czysty, łagodny, kwaskowy.

Dopuszczalne tolerancje:

Brak.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia.

Zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali.

Obecność bakterii gronkowców i z grupy coli.

Brak oznakowania mleka, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowania:

Opakowanie jednostkowe – kubek lub butelka z tworzywa sztucznego min. 150g – 250g, (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy - producenta, adres

- b) nazwę produktu
- c) pojemność opakowania
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania.

Inne wymagania:

Możliwość zamówienia bez laktozy.

Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od daty dostarczenia, jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków, wybór smaku mleka zależy od zamawiającego.

Poz. 13 Mleko UHT 2%

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd - jednorodna ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białym.

Bez rozwarstwień, posmaków i zapachów obcych.

Cechy dyskwalifikujące:

Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienia, rozwarstwienia produktu, zmiany zabarwienia oraz obecność obcych posmaków i zapachów.

Rozwodnienie, zafałszowanie zawartości tłuszczu.

Opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.

Opakowania:

Opakowanie jednostkowe - karton tekturowy laminowany folią polietylową o poj. 1 litra

Opakowanie zbiorcze - karton tekturowy

oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 30 dni od daty dostarczenia.

Poz. 14 – Parmezan 200g

Wymagania klasyfikacyjne:

Twardy ser podpuszczkowy otrzymany z mleka krowiego. Smak – owocowo-orzechowy. Kolor – żółto smakowy. Mocny aromat oraz ziarnistą i kruchą strukturę.

Dopuszczalne tolerancje:

Brak

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli.

Brak oznakowania sera, ich uszkodzenie mechaniczne, zabrudzenia.

Niedopuszczalny jest produkt seropodobny.

Opakowanie i oznakowanie dostawy

Opakowanie jednostkowe - min. 200 g, opakowany w materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością (folia zgrzewna).

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) pojemność opakowania
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 60 dni od daty dostarczenia.

Poz. 15 - Ser Edamski

Wymagania klasyfikacyjne:

Ser typu holenderskiego. Charakteryzuje się dużymi okrągłymi bądź owalnymi oczkami.

Struktura i konsystencja - kostka sera miękka, elastyczna, jednolita.

Barwa naturalna, żółta do pomarańczowej, jednolita w całej masie.

Smak i zapach - delikatny, łagodny, lekko orzechowy

Skład: mleko pasteryzowane, sól, kultury bakterii, podpuszczka, stabilizator - chlorek wapnia. Składnik dodatkowy: barwnik (annato).

Zawartość tłuszczu: 26 %.

Dopuszczalne tolerancje:

Brak

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli.

Brak oznakowania sera, ich uszkodzenie mechaniczne, zabrudzenia.

Niedopuszczalny jest produkt seropodobny.

Opakowanie i oznakowanie dostawy

Opakowanie jednostkowe - blok sera, min. 1 kg, opakowany w materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością (folia zgrzewna).

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe

a) nazwę dostawcy - producenta, adres

b) nazwę produktu

c) pojemność opakowania

d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)

e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 60 dni od daty dostarczenia.

Poz. 16 - Ser feta

Wymagania klasyfikacyjne:

Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna.

Barwa - naturalna, biała jednolita w całej masie.

Smak i zapach - czysty, łagodny, słony lekko kwaśny.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali.

Obecność bakterii gronkowców i z grupy coli.

Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowania:

Opakowanie jednostkowe - kostka

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę producenta, adres

b) nazwę produktu

c) pojemność opakowania

d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)

e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od daty dostarczenia.

Poz. 17 i 18 - Ser Gouda

Wymagania klasyfikacyjne:

Ser typu szwajcarskiego produkowany z mleka krowiego. Charakteryzuje się dużymi okrągłymi bądź owalnymi oczkami.

Struktura i konsystencja - blok sera miękki, elastyczny, jednolity.

Barwa naturalna, żółta w całej masie.

Smak i zapach - delikatny, słodkawy orzechowy.

Zawartość tłuszczu: ok. 25 %.

Dopuszczalne tolerancje:

Brak

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli.

Brak oznakowania sera, ich uszkodzenie mechaniczne, zabrudzenia. Niedopuszczalny jest produkt **seropodobny**.

Opakowanie i oznakowanie dostawy

Opakowanie jednostkowe - blok sera min. 2 kg opakowany w materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością (folia termozgrzewna).

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe.

a) nazwę dostawcy - producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) pojemność opakowania,

d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 60 dni od daty dostarczenia.

Poz. 19 - Ser na sernik - wiaderko

Wymagania klasyfikacyjne:

Struktura i konsystencja - jednolita, kremowa, bez grudek.

Smak i zapach - czysty, łagodny, słodko – kwaśny charakterystyczny dla białego sera. Bogaty w naturalne składniki odżywcze: białko, wapń i witaminy.

Dopuszczalne tolerancje:

Nieduża ilość serwatki

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zbyt rzadka konsystencja.

Zaniżona lub zawyżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali.

Obecność bakterii gronkowców i z grupy coli.

Brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowania:

Opakowanie jednostkowe - wiaderko 1kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Oznakowanie powinno zawierać:

a) producenta, adres

b) nazwę produktu

c) pojemność opakowania

d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)

e) warunki przechowywania.

Inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 14 dni od daty dostarczenia.

Poz. 20 - Ser topiony

Ser topiony - kostka, kremowy.

Wymagania klasyfikacyjne:

Opakowanie bezpośrednio powinno być nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek regularny, (o kształcie podstawy zbliżonym do prostokąta), powierzchnia gładka, konsystencja smarowna.

Barwa naturalna, jednolita w całej masie.

Smak i zapach - charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony ze swoim posmakiem topienia.

Dopuszczalne tolerancje:

Dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odcisnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia.

Smak piekący, mdły, mydlasty, gorzki. Zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli.

Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Niedopuszczalny jest produkt seropodobny.

Opakowania:

Opakowanie jednostkowe - prostokąt o wadze min. 100 g pakowany jednostkowo w folię aluminiową, zbiorczo w pudełko tekturowe.

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe

a) nazwę dostawcy - producenta, adres

b) nazwę produktu

c) pojemność opakowania

d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)

e) warunki przechowywania.

Inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 60 dni od daty dostarczenia.

Poz. 21 - Serek homogenizowany

Wymagania klasyfikacyjne:

Struktura i konsystencja - jednolita, kremowa, bez grudek.

Barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych owoców lub wanilii, jednolita w całej masie.

Smak i zapach - czysty, łagodny, słodko - kwaśny, smakowo właściwy dla owoców będących składnikiem serka oraz naturalnej wanilii.

Dopuszczalne tolerancje:

Brak.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jelczenia, psucia.

Zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali.

Obecność bakterii gronkowców i z grupy coli.

Brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowania:

Opakowanie jednostkowe lub wielopak – kubek z tworzywa sztucznego min.140g, (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy - producenta, adres

b) nazwę produktu

c) pojemność opakowania

d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)

e) warunki przechowywania.

Inne wymagania:

Możliwość zamówienia jogurtów owocowych bez laktozy.

Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od daty dostarczenia, jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków, wybór smaku jogurtu zależy od zamawiającego.

Poz. 22 - Serek Maskarpone

Wymagania klasyfikacyjne:

Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, bez grudek, kremowa.

Barwa - naturalna, biała, jednolita w całej masie.

Smak kremowy i słodki, łagodny.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, uszkodzone opakowanie, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jelczenia, psucia.

Zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali.

Obecność bakterii gronkowców i z grupy coli.

Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowania:

Opakowanie jednostkowe kubeczek plastikowy min. 125g maks. 500 g.

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę producenta, adres

b) nazwę produktu

c) pojemność opakowania

d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)

e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od daty dostarczenia.

Poz. 23, 24- Serek mozzarella kulka i mini

Wymagania klasyfikacyjne: ser podpuszczkowy.

Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, bez grudek, pasma zbite w kulkę.

Barwa - naturalna, biała, jednolita w całej masie.

Smak i zapach - czysty, łagodny, słodkawo kwaśny w zalewie z serwatki.

Ser formowany w kulki, opakowane w folię z tworzyw sztucznych.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali.

Obecność bakterii gronkowców i z grupy coli.

Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowania:

Opakowanie jednostkowe - kulka min. 125 g.

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy - producenta, adres

b) nazwę produktu

c) pojemność opakowania

d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)

e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od daty dostarczenia.

Poz. 25 i 26 - Serek wiejski

Wymagania klasyfikacyjne:

Struktura i konsystencja – luźna i ziarnista.

Barwa - naturalna, biała, jednolita w całej masie.

Smak kremowy i kwaskowy, łagodny.

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, uszkodzone opakowanie, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali.

Obecność bakterii gronkowców i z grupy coli.

Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowania:

Opakowanie jednostkowe kubeczek plastikowy min. 200g maks. 580 g.

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę producenta, adres

b) nazwę produktu

c) pojemność opakowania

d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)

e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od daty dostarczenia.

Poz. 29, 30, 31 i 32 - Śmietana 18%, 12% i bez laktozy

Mlekar

Śmietana ukwaszona uzyskana jest ze śmietanki pasteryzowanej, homogenizowanej, poddanej ukwaszeniu przez dodatek kultur bakterii mlekowych.

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd - jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, posmaków i zapachów obcych.

Zawartość tłuszczu nie mniejsza niż 12% i 18%, dotyczy również produktów bez laktozy.

Dopuszczalne tolerancje

Dopuszcza się stosowanie kwasów: mlekowego, cytrynowego i/lub regulatorów kwasowości.

Cechy dyskwalifikujące:

Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, jełczenia, zapleśnienie.

Wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy.

Obecność bakterii z grupy salmonella, listeria monocytogenes.

Rozwodnienie, zafałszowanie zawartości tłuszczu.

Opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.

Opakowania:

Opakowanie jednostkowe - kubek plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), o poj. min 400g.

Opakowanie zbiorcze - opakowanie kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) pojemność opakowania
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania.

Inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 30 dni od daty dostarczenia.

Poz. 33, 34, 35 i 36 - Śmietana 30 i 36%, 12 i 18%

Słodka o dużej zawartości tłuszczu śmietana uzyskana z mleka w procesie wirowania.

Wymagania klasyfikacyjne:

Wygląd - produkt gęsty, jednorodny bez rozwarstwień, posmaków i zapachów obcych.

Smak i zapach - czysty, lekko słodki, bez obcych posmaków i zapachów

Zawartość tłuszczu nie mniejsza niż 30 i 36 %, 12 i 18%,

Dopuszczalne tolerancje

Brak

Cechy dyskwalifikujące:

Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienia.

Wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy.

Obecność bakterii z grupy salmonella, listeria monocytogenes.

Rozwodnienie, zafałszowanie zawartości tłuszczu.

Opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.

Opakowania:

Opakowanie jednostkowe – karton oliowany (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), o poj. min 1 litra.

Opakowanie zbiorcze - opakowanie kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) pojemność opakowania
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania.

Inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od daty dostarczenia.

Poz. 37 i 38 - Twaróg półtłusty

Np. Mlektar

Wymagania klasyfikacyjne:

Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna.

Barwa - naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie.

Smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny.

Dotyczy również produktów bez laktozy.

Ser formowany w kostki min (500 g, nie dotyczy produktów bez laktozy), opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Cechy dyskwalifikujące:

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia.

Zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali.

Obecność bakterii gronkowców i z grupy coli.

Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowania:

Opakowanie jednostkowe - kostka min. 500 g.

Opakowanie zbiorcze - pojemnik plastikowy lub karton tekturowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy - producenta, adres

b) nazwę produktu

c) pojemność opakowania

d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)

e) warunki przechowywania

Inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od daty dostarczenia.