**Opis przedmiotu zamówienia**

zestaw nr 4 – mleko, przetwory mleczne

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa Towaru** | **Kod CPV** | **J.m.** | **Ilość** |
|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | **Jogurt pitny** opakowanie min. 140 ml różne smaki w butelce plastikowej z nakrętką.  Wymagania klasyfikacyjne:   * wyprodukowany z mleka, wsadu owocowego i żywych kultur bakterii jogurtowych oraz innych składników * barwa charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie, * smak i zapach: czysty, łagodny, słodko- kwaśny, * bez dodatku żelatyny wieprzowej.   Cechy dyskwalifikujące:   * obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jełczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednolitość, * opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.   Wymagania dotyczące pakowania:   * opakowanie jednostkowe: butelka plastikowa z nakrętką, o pojemności min. 140 ml, * opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe, pojemnik plastikowy, * Zamawiający przy zamówieniu określi smaki jogurtów każdej z dostaw, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.   Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 14 dni. | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 15010000-7 | | l | **350** |
| 2 | **Masło** w kostkach (starannie uformowane) o minimalnej zawartości tłuszczu 82%, (1 kostka o wadze 200 g) bez dodatków roślinnych, bez konserwantów i sztucznych barwników, konsystencja jednolita, zwarta, smarowna.  Wymagania klasyfikacyjne:   * zawartość tłuszczu mlecznego w 100 g produktu nie mniej niż 82%, * kostka starannie uformowana, powierzchnia gładka, sucha, barwa jednolita, * konsystencja: jednolita, zwarta, smarowna, lekko twarda, lekko mazista, * smak i zapach charakterystyczny dla masła, czysty, orzeźwiający.   Cechy dyskwalifikujące:   * zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obce posmaki i/lub zapachy, krople na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, * opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. * niedopuszczalne produkty miksy mleczno-tłuszczowe.   Wymagania dotyczące pakowania:   * opakowanie jednostkowe: kostka 200 g, * opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 10 kg, lub pojemnik plastikowy, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.   Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 60 dni. | |  | | --- | |  |   15000000-8 | kg | **100** |
| 3 | **Mleko 3,2% UHT** opak. karton 1L, bez dodatku cukru i substancji słodzących.  Wymagania klasyfikacyjne:   * mleko spożywcze o zawartości 3,2% tłuszczu w 100 g produktu, UHT, * jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym, bez odstoju śmietanki, * smak i zapach charakterystyczny dla mleka.   Cechy dyskwalifikujące:   * obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, rozwodnienie. * niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.   Wymagania dotyczące pakowania:   * opakowanie jednostkowe: karton tekturowy laminowany folią polietylenową z nakrętką lub butelka plastikowa z nakrętką, pojemność od 1 litra do 2 litrów, * opakowanie zbiorcze: karton lub zgrzewka, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, zawartość tłuszczu, nazwę i adres producenta, pojemność opakowania, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.   Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy. | 15000000-8 | l | **1250** |
| 4 | **Mleko 3,5% UHT,** karton 1L, bez dodatku cukru i substancji słodzących.  Wymagania klasyfikacyjne:   * mleko spożywcze o zawartości 3,5% tłuszczu w 100 g produktu, UHT, * jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym, bez odstoju śmietanki, * smak i zapach charakterystyczny dla mleka.   Cechy dyskwalifikujące:   * obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, rozwodnienie. * niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.   Wymagania dotyczące pakowania:   * opakowanie jednostkowe: karton tekturowy laminowany folią polietylenową z nakrętką lub butelka plastikowa z nakrętką, pojemność od 1 litra do 2 litrów, * opakowanie zbiorcze: karton lub zgrzewka, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, zawartość tłuszczu, nazwę i adres producenta, pojemność opakowania, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.   Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 6 miesięcy. | 15000000-8 | l | **1250** |
| 5 | **Serek capri 0,22kg typu włoskiego**  Wymagania klasyfikacyjne:  - ser biały typu włoskiego  - waga netto jednostki 0,22 kg  - klasa produktu I  - delikatny, kremowy smak; konsystencja miękka i łatwa do serwowania  - barwa biała do kremowobiałej, jednolita, bez przebarwień i nalotów.  - smak łagodny, delikatny, lekko mleczny, charakterystyczny dla serka typu włoskiego; bez posmaku obcego, gorzkiego lub kwaśnego.  - zapach wieży, czysty, mleczny, bez zapachu obcego, stęchłego lub kwaśnego.  Cechy dyskwalifikujące:  - obca lub niejednolita barwa, w szczególności szara, żółta, z plamami, nalotem lub oznakami pleśni,  - zapach obcy: kwaśny, stęchły, gnilny, drożdżowy lub chemiczny,  - smak gorzki, nadmiernie kwaśny, jełki lub inny nietypowy dla serka typu włoskiego,  - obecność zanieczyszczeń mechanicznych lub ciał obcych,  - nieprawidłowa konsystencja: nadmiernie wodnista, śluzowata, zbrylona lub wysuszona,  - uszkodzone, nieszczelne lub napuchnięte opakowanie,  - przekroczony termin przydatności do spożycia lub brak czytelnego oznakowania.  Wymagania dotyczące pakowania:  - produkt musi być pakowany jednostkowo, w opakowanie fabrycznie zamknięte, szczelne, zabezpieczające przed zanieczyszczeniem i uszkodzeniem mechanicznym,  - opakowanie jednostkowe wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z obowiązującymi przepisami,  - opakowanie powinno zapewniać zachowanie jakości i bezpieczeństwa produktu przez cały okres przydatności do spożycia,  - każde opakowanie jednostkowe musi posiadać czytelne i trwałe oznakowanie, zawierające co najmniej:   * nazwę produktu, * nazwę i adres producenta, * masę netto (0,22 kg), * datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, * warunki przechowywania, * numer partii produkcyjnej,   - opakowania zbiorcze (transportowe) powinny być stabilne i zabezpieczające produkt w transporcie,  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 21 dni. | 15010000-7 | kg | **9** |
| 6 | **Ser mascarpone 250g**  Wymagania klasyfikacyjne:  - włoski, wysokotłuszczowy ser śmietankowy (kremowy),  - produkt o gęstej, kremowej konsystencji, białym kolorze oraz łagodnym, słodkawym smaku  - zapach: świeży, czysty, mleczno-śmietankowy, bez zapachów obcych.  - konsystencja: gładka, kremowa, jednolita, bez grudek i wydzielonej serwatki.  Cechy dyskwalifikujące:  - zmiana barwy (szarzenie, żółknięcie, plamy, nalot pleśni),  - zapach kwaśny, stęchły, drożdżowy, gnilny lub inny obcy,  - smak kwaśny, gorzki, jełki lub nietypowy dla mascarpone,  - nieprawidłowa konsystencja: wodnista, śluzowata, zbrylona, rozwarstwiona,  - obecność ciał obcych lub zanieczyszczeń,  - uszkodzone, nieszczelne lub napuchnięte opakowanie,  - przekroczony termin przydatności do spożycia lub brak czytelnego oznakowania.  Wymagania dotyczące pakowania:  - opakowanie jednostkowe, fabrycznie zamknięte, szczelne,  - opakowanie wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,  - opakowanie zapewniające zachowanie jakości i bezpieczeństwa produktu w całym okresie przydatności,  - czytelne oznakowanie zawierające co najmniej:   * nazwę produktu, * nazwę i adres producenta, * masę netto (250 g), * termin przydatności do spożycia, * warunki przechowywania, * numer partii produkcyjnej,   - opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt w transporcie, czyste i nieuszkodzone.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy nie krótszy niż 14 dni. | 15010000-7 | kg | **20** |
| 7 | **Ser twardy lub półtwardy, dojrzewający, pełnotłusty (ok. 45%−50% tłuszczu w suchej masie).**  Wymagania klasyfikacyjne:  - podpuszczkowy ser dojrzewający typu holenderskiego,  - ser pełnotłusty o łagodnym, delikatnym, lekko słodkawym smaku,  - barwa: jasnożółta do intensywniej żółtej, jednolita.  - miąższ elastyczny, z niewielkimi, rzadkimi oczkami,  - wytwarzany z mleka krowiego pasteryzowanego,  - postać blok / kostka próżniowo pakowana  - zapach: aromatyczny, mleczny, bez zapachów obcych.  - konsystencja: zwarte, elastyczne ciało sera, bez nadmiernej wilgotności czy kruchości.  Cechy dyskwalifikujące\  - obca barwa (np. plamy, przebarwienia),  - zapach obcy, kwaśny, stęchły lub gnilny,- smak gorzki lub bardzo kwaśny,  - obecność ciał obcych lub pleśni,  - nieprawidłowa konsystencja (rozwarstwienie, nadmierna kruchość),  - uszkodzone lub nieszczelne opakowanie,  - brak danych o producencie i terminie przydatności.  Wymagania dotyczące pakowania:  - ser musi być pakowany w opakowania jednostkowe, fabrycznie zamknięte, zapewniające ochronę przed zanieczyszczeniem i wysychaniem,  - dopuszcza się pakowanie w folię próżniową lub opakowanie hermetyczne,  - opakowanie jednostkowe musi być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa,  - opakowanie powinno zapewniać zachowanie jakości, bezpieczeństwa i cech organoleptycznych produktu przez cały okres przydatności do spożycia,  - każde opakowanie jednostkowe musi posiadać czytelne i trwałe oznakowanie, zawierające co najmniej:   * nazwę produktu, * nazwę i adres producenta, * masę netto, * termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości, * warunki przechowywania, * numer partii produkcyjnej,   - opakowania zbiorcze (transportowe) muszą być czyste, suche, stabilne, zabezpieczające produkt przed uszkodzeniem w trakcie transportu,  - opakowania zbiorcze nie mogą nosić śladów zawilgocenia, zabrudzeń ani uszkodzeń mechanicznych,  - pakowanie i oznakowanie produktu musi być zgodne z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, w szczególności dotyczącymi znakowania środków spożywczych.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 50 dni. | 15010000-7 | kg | **40** |
| 8 | **Ser żółty typu gouda.**  Wymagania klasyfikacyjne:   * ser typu holenderskiego, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, * zawartość tłuszczu w 100 g produktu: nie więcej niż 30%, * wygląd: prostopadłościan o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych o wadze od 1,5 kg do 3,5 kg, * brak oczek lub oczka nieliczne, okrągłe i owalne, * konsystencja: miąższ miękki, elastyczny, dopuszcza się lekko twardy, * barwa jasno–żółta, jednolita w całej masie, * smak i zapach delikatny, lekko orzechowy, dopuszcza się lekko kwaśny, lekko pikantny, lekko gorzki.   Cechy dyskwalifikujące:   * obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jełczenia, pleśnienia, zmiana barwy, niejednolitość barwy, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, zaniżona zawartość tłuszczu, * opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. * niedopuszczalny produkt seropodobny.   Wymagania dotyczące pakowania:   * opakowanie jednostkowe: z tworzywa sztucznego (folia termozgrzewalna), * opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.   Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 50 dni. | 15010000-7 | kg | **40** |
| 9 | **Ser gouda krojony op 150g**  Wymagania klasyfikacyjne:  **-** ser żółty dojrzewający, półtwardy,  - postać plastry,   * brak oczek lub oczka nieliczne, okrągłe i owalne, * konsystencja: miąższ miękki, elastyczny, dopuszcza się lekko twardy, * barwa jasno–żółta, jednolita w całej masie, * smak i zapach delikatny, lekko orzechowy, dopuszcza się lekko kwaśny, lekko pikantny, lekko gorzki.   Cechy dyskwalifikujące:   * obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jełczenia, pleśnienia, zmiana barwy, niejednolitość barwy, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, zaniżona zawartość tłuszczu, * opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. * niedopuszczalny produkt seropodobny.   Wymagania dotyczące pakowania:   * opakowanie jednostkowe: z tworzywa sztucznego (folia termozgrzewalna), * opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.   Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 21 dni. | 15010000-7 | kg | **18** |
| 10 | **Twaróg półtłusty**  Wymagania klasyfikacyjne:   * ser wyprodukowany z mleka krowiego, * barwa biała lub lekko kremowa, jednolita w całej masie, * konsystencja stała, jednolita, zwarta lub lekko luźna, bez grudek, * smak czysty, łagodny, lekko kwaśny, * zapach czysty, właściwy dla sera twarogowego.   Cechy dyskwalifikujące:   * objawy psucia, fermentacji, jełczenia, pleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana barwy, niejednolitość barwy, zdeformowane kształty, obce posmaki i/lub zapachy, * opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.   Wymagania dotyczące pakowania:   * opakowanie jednostkowe: ser formowany w kostki, zamykany próżniowo, masa netto od 0,200 kg do 0,300 kg, przy dostawach jednakowa waga kostek, * opakowanie zbiorcze: pojemnik plastikowy lub karton tekturowy, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, zawartość tłuszczu, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.   Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 10 dni. | 15010000-7 | kg | **170** |
| 11 | **Twaróg Tłusty**  Wymagania klasyfikacyjne:   * ser wyprodukowany z mleka krowiego, * barwa biała lub lekko kremowa, jednolita w całej masie, * konsystencja stała, jednolita, zwarta lub lekko luźna, bez grudek, * smak czysty, łagodny, lekko kwaśny, * zapach czysty, właściwy dla sera twarogowego.   Cechy dyskwalifikujące:   * objawy psucia, fermentacji, jełczenia, pleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana barwy, niejednolitość barwy, zdeformowane kształty, obce posmaki i/lub zapachy, * opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.   Wymagania dotyczące pakowania:   * opakowanie jednostkowe: ser formowany w kostki, zamykany próżniowo, masa netto od 0,200 kg do 0,300 kg, przy dostawach jednakowa waga kostek, * opakowanie zbiorcze: pojemnik plastikowy lub karton tekturowy, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, zawartość tłuszczu, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej. * Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 10 dni. | 15010000-7 | kg | **50** |
| 12 | **Jogurt naturalny typ grecki op. min 1kg**  Wymagania klasyfikacyjne:   * zawartość tłuszczu w 100 g produktu od 1% do 3%, * gęsta ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym, * struktura i konsystencja: jednolita, bez grudek, gęsta, * smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny, typowy dla produktu.   Cechy dyskwalifikujące:   * obce smaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jełczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, niejednolitość barwy, * opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.   Wymagania dotyczące pakowania:   * opakowanie jednostkowe, fabrycznie zamknięte, * opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.   Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni. | 15010000-7 | kg | **500** |
| 13 | **Jogurt owocowy różne smaki.** Opak. kubek min.150g. Skład: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych wsad owocowy.  Wymagania klasyfikacyjne:   * zawartość tłuszczu w 100 g produktu od 1% do 3% tłuszczu, * struktura i konsystencja jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna, * barwa: charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie, * smak i zapach czysty, łagodny, słodko-kwaśny z posmakiem użytych owoców, * bez dodatku żelatyny wieprzowej   Cechy dyskwalifikujące:   * obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jełczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednolitość, * opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.   Wymagania dotyczące pakowania:   * opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, o pojemności min. 150 g, * Zamawiający przy zamówieniu określi smaki jogurtów każdej z dostaw, * opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe, pojemnik plastikowy, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.   Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni. | 15010000-7 | kg | **94,5** |
| 14 | **Śmietana kremowa UHT** zawartość tłuszczu – 30%, waga min 0,50 l główny składnik: śmietana, bez konserwantów, i substancji zagęszczających.  Wymagania klasyfikacyjne:   * śmietanka o zawartości 30% tłuszczu w 100 g produktu, * wygląd: jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie, bez grudek tłuszczu, * smak i zapach charakterystyczny dla śmietanki, czysty, lekki posmak i zapach pasteryzacji.   Cechy dyskwalifikujące:   * objawy psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i/lub zapachy, * opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. * niedopuszczalny produkt śmietanopodobny.   Wymagania dotyczące pakowania:   * opakowanie jednostkowe: karton tekturowy laminowany folią polietylenową lub kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, * opakowanie zbiorcze: karton, zgrzewka, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, pojemność opakowania, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.   Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 60 dni. | 15010000-7 | l | **160** |
| 15 | **Śmietana gęsta** zawartość tłuszczu – 18%, opakowanie 1 kg, główny składnik: śmietana.  Wymagania klasyfikacyjne:   * śmietana o zawartości 18% tłuszczu w 100 g produktu, * wygląd: jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie, * smak i zapach charakterystyczny dla śmietany, czysty, lekko kwaśny.   Cechy dyskwalifikujące:   * objawy psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i/lub zapachy, * opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone. * niedopuszczalny produkt śmietanopodobny.   Wymagania dotyczące pakowania:   * opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, * opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.   Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni. | 15010000-7 | l | **200** |
| 16 | **Ser twarogowy śmietankowy w plastrach, op. 150 g**  Wymagania klasyfikacyjne:   * ser typu cream cheese w formie gotowych plastrów, * delikatny śmietankowy smak, wysoka zawartość tłuszczu (ok. 24g/100g) i białka (ok. 10g/100g), * łagodny smak, kremowa konsystencja, łatwe oddzielanie plastrów. * plastry równe, nieposklejane, * jednolita struktura, bez rozwarstwień i nadmiernego wycieku serwatki, * produkt gotowy do bezpośredniego spożycia.   barwa biała do kremowej, jednolita,  Cechy dyskwalifikujące:  - zmiana barwy (żółknięcie, plamy),  - zapach kwaśny, stęchły lub inny obcy,  - smak gorzki lub nietypowy,  - nadmierny wyciek serwatki,  - obecność pleśni lub zanieczyszczeń,  - uszkodzone lub nieszczelne opakowanie,  - przekroczony termin przydatności do spożycia lub brak oznakowania.  Wymagania dotyczące pakowania:  - opakowanie jednostkowe, fabrycznie zamknięte,  - dopuszcza się pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej,  - opakowanie wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,  - opakowanie zabezpieczające produkt przed wysychaniem i zanieczyszczeniem,  - oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 14 dni | 15010000-7 | kg | **19,5** |
| 17 | **Serek homogenizowany różne smaki (waniliowy, owocowy)** opak.min.140g . Skład: twaróg, cukier, ew. owoce.  Wymagania klasyfikacyjne:   * struktura i konsystencja: jednolita, zwarta, lekko luźna, bez grudek, widoczne kawałki owoców, np.: brzoskwini, wiśni, jabłek, gruszki lub o smaku waniliowym lub czekoladowym, * barwa: charakterystyczna dla użytych składników, * smak i zapach: czysty, łagodny, aromatyczny, słodki z posmakiem użytych dodatków, * bez dodatku żelatyny wieprzowej.   Cechy dyskwalifikujące:   * obce posmaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jełczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednolitość, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.   Wymagania dotyczące pakowania:   * opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej, o pojemności min. 140g, * Zamawiający przy zamówieniu określi smaki serków każdej z dostaw, * opakowanie zbiorcze- pudło kartonowe, pojemnik plastikowy, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto, skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej.   Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni. | 15010000-7 | kg | **58,4** |
| 18 | **Mleko smakowe 200 ml UHT**  Wymagania klasyfikacyjne:  - mleko UHT aromatyzowane,  - różne smaki (czekoladowej, truskawkowe, waniliowe, bananowe itp.)  - pakowany w małe kartoniki ze słomką,  - zawartość tłuszczu 1,5%  - barwa: jednolita, charakterystyczna dla danego smaku.  - smak: słodki, mleczny, typowy dla deklarowanego smaku, bez posmaków obcych.  - zapach: świeży, mleczny, charakterystyczny dla danego smaku, bez zapachów obcych.  - konsystencja: płynna, jednorodna, bez osadu i rozwarstwienia.  Cechy dyskwalifikujące  - zmiana barwy lub rozwarstwienie produktu,  - zapach kwaśny, stęchły lub inny obcy,  - smak kwaśny, gorzki lub nietypowy,  - obecność osadu, grudek lub ciał obcych,  - napuchnięte, uszkodzone lub nieszczelne opakowanie,  - przekroczony termin przydatności lub brak oznakowania.  Wymagania dotyczące pakowania  - opakowanie jednostkowe, kartonowe (Tetra Pak lub równoważne), fabrycznie zamknięte,  - opakowanie wyposażone w słomkę lub inny system umożliwiający bezpośrednie spożycie,  - opakowanie wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,  - czytelne oznakowanie zawierające co najmniej:   * + nazwę produktu i smak,   + nazwę i adres producenta,   + pojemność (200 ml),   + termin przydatności do spożycia,   + warunki przechowywania,   + numer partii produkcyjnej,   - opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt w transporcie.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 90 dni. | 15000000-8 | kg | **42** |
| 19 | **serek saszetka wyciskany waniliowy min. 120g**  Wymagania klasyfikacyjne:  - deserowy produkt mleczny / serek twarogowy smakowy  - Postać: serek w saszetce do wyciskania  - barwa: biała do kremowej, jednolita.  - smak: słodki, łagodny, waniliowy, charakterystyczny dla serka deserowego, bez posmaków obcych.  - zapach: świeży, mleczno-waniliowy, bez zapachów obcych.  - konsystencja: gładka, kremowa, jednorodna, umożliwiająca wyciskanie bez rozwarstwienia.  Cechy dyskwalifikujące  - zmiana barwy (szarzenie, żółknięcie, plamy),  - zapach kwaśny, stęchły lub inny obcy,  - smak gorzki, nadmiernie kwaśny lub nietypowy,  - rozwarstwienie, wodnista lub śluzowata konsystencja,  - obecność pleśni, pęcherzy gazu lub ciał obcych,  - uszkodzona, nieszczelna lub napuchnięta saszetka,  - przekroczony termin przydatności lub brak oznakowania.  Wymagania dotyczące pakowania  - opakowanie jednostkowe – saszetka, fabrycznie zamknięta, przeznaczona do bezpośredniego spożycia,  - opakowanie wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,  - konstrukcja opakowania zapewniająca bezpieczne i higieniczne użytkowanie,  - czytelne oznakowanie zawierające co najmniej:   * 1. nazwę produktu i smak,   2. nazwę i adres producenta,   3. masę netto (min. 120 g),   4. termin przydatności do spożycia,   5. warunki przechowywania,   6. numer partii produkcyjnej,   - opakowania zbiorcze zabezpieczające produkt w transporcie.  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 14 dni. | 15010000-7 | kg | **174** |
| 20 | **Skyr z owsianką owocowa** wyciskana min.100 g  Wymagania klasyfikacyjne:  - fermentowany produkt mleczny typu skyr z dodatkiem owsianki i owoców  - produkt wyciskany w saszetce  - barwa: jednolita, charakterystyczna dla użytych owoców.  - smak: łagodny, lekko kwaskowaty (typowy dla skyru), z wyraźną nutą owocową i zbożową, bez posmaków obcych.  - zapach: świeży, mleczno-owocowy, bez zapachów obcych.  - konsystencja: gęsta, kremowa, jednorodna, umożliwiająca wyciskanie; bez rozwarstwienia.  Cechy dyskwalifikujące  - zmiana barwy lub rozwarstwienie produktu,  - zapach kwaśny, drożdżowy, stęchły lub inny obcy,  - smak gorzki, nadmiernie kwaśny lub nietypowy,  - wodnista, śluzowata lub grudkowata konsystencja,  - obecność pleśni, pęcherzy gazu lub ciał obcych,  - uszkodzona, nieszczelna lub napuchnięta saszetka,  - przekroczony termin przydatności lub brak oznakowania.  Wymagania dotyczące pakowania  - opakowanie jednostkowe – saszetka do wyciskania, fabrycznie zamknięta,  - opakowanie wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,  - opakowanie zapewniające higieniczne i bezpieczne spożycie,  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 14 dni. | 15010000-7 | kg | **120** |
| 21 | **Drożdze**  Wymagania klasyfikacyjne:  - świeże drożdże piekarskie w kostce, prasowane,  - barwa: jasnobeżowa do kremowej, jednolita.  - smak: charakterystyczny, drożdżowy, lekko gorzkawy, bez posmaków obcych.  - zapach: świeży, typowy dla drożdży piekarskich, bez zapachów obcych.  - konsystencja: zwarta, plastyczna, łatwa do kruszenia, nieklejąca się nadmiernie.  Cechy dyskwalifikujące  - zmiana barwy (szarzenie, plamy, nalot),  - zapach kwaśny, gnilny lub inny obcy,  - nadmierna kruchość lub mazista konsystencja,  - obecność pleśni lub zanieczyszczeń,  - uszkodzone, nieszczelne lub zabrudzone opakowanie,  - przekroczony termin przydatności lub brak oznakowania.  Wymagania dotyczące pakowania  - opakowanie jednostkowe, fabrycznie zamknięte,  - opakowanie wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością,  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy: nie krótszy niż 10-14 dni. | 15111000-0 | kg | **1,4** |

1. **Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów mleczarskich do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i transportu żywności. W szczególności Wykonawca zapewni, że przewóz żywności będzie realizowany zgodnie z wymaganiami wynikającymi z:**
2. **Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**, w brzmieniu obowiązującym (akt ten ustanawia ogólne zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności i wymaga m.in. przestrzegania zasad higieny środków spożywczych podczas obrotu i transportu) oraz przepisami wykonawczymi i aktami UE odnoszącymi się do higieny środków spożywczych;
3. **Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r.** o higienie środków spożywczych (obejmującego wymagania dotyczące przewozu i postępowania z żywnością, aby zapewnić jej bezpieczeństwo);
4. **Aktualnymi przepisami o czasie pracy kierowców i transporcie drogowym**, jeżeli mają zastosowanie do realizacji dostawy;
5. **Wykonawca zapewnia utrzymanie odpowiednich reżimów sanitarnych i temperatur transportu żywności oraz wyposażenie pojazdów w urządzenia niezbędne do ich przestrzegania. Koszty dostarczenia zostają uwzględnione w oferowanych cenach jednostkowych artykułów spożywczych, a Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.**
6. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.