**Opis przedmiotu zamówienia**

zestaw nr 4 – mleko, przetwory mleczne

| Lp. | Nazwa | | Kod CPV | J.m. | Ilość  szacunkowa |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | | 3 | 4 | 5 |
| 1 | **Mleko 2%UHT tł.** (pasteryzowane)  Wymagania klasyfikacyjne:   * mleko spożywcze o zawartości 2% tłuszczu w 100 g produktu, pasteryzowane, * 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 5 dni. | | 15511100-4 | l | 1105 |
| 2 | **Mleko 3,2% tł. UHT**  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. | | 15511210-8 | l | 115 |
| 3 | Ser kozi w plastrach (a dokładniej ser twarogowy termizowany w plastrach) to produkt na bazie twarogu (70%) z dodatkiem masła, wody i żelatyny, wyróżniający się  **wysoką zawartością białka**, mlecznobiałą barwą, delikatnym smakiem i kremową konsystencją, idealny na kanapki i jako dodatek do dań. Jest łatwo przyswajalny, ma łagodny aromat i często zawiera dodatki takie jak błonnik roślinny 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 40 dni. | | 15542100‑0 | op | 24 |
| 4 | | **Mleko 2% tł. UHT**  Wymagania klasyfikacyjne:   * mleko spożywcze o zawartości 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, 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. | 15511210-8 | l | 7692 |
| 5 | | **Śmietana 18% tł.** (homogenizowana)  Wymagania klasyfikacyjne:   1. śmietana o zawartości 18% tłuszczu w 100 g produktu, 2. wygląd: jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie, 3. 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, o pojemności od 0,300 kg do 0,600 kg, * 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. | 15512200-2 | szt | 854 |
| 6 | | **Śmietana 18% tł.** (homogenizowana)  Wymagania klasyfikacyjne:   1. śmietana o zawartości 18% tłuszczu w 100 g produktu, 2. wygląd: jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie, 3. 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, o pojemności 1kg, * 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. | 15512200-2 | szt | 448 |
| 7 | | Masło roślinne  Wymagania klasyfikacyjne:   1. zawartość tłuszczów roślinnych w 100 g produktu minimum 70%, 2. przeznaczona do smarowania 3. powierzchnia gładka, 4. struktura i konsystencja: stała, lekko mazista, 5. barwa kremowo-żółta, jednolita w całej masie, 6. smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju produktu, swoisty.   Cechy dyskwalifikujące:   1. obce posmaki i/lub zapachy, barwa niejednolita, objawy psucia, zapleśnienia, zjełczenia, obniżona zawartość tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.   Wymagania dotyczące pakowania:   1. opakowania jednostkowe: pojemnik z tworzywa sztucznego o pojemności od 200 g do 250 g,   -materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, zapewniające właściwe cechy produktu w okresie przydatności do spożycia,   1. 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 60 dni. | 15531000‑9 | szt | 16 |
| 8 | | Serek mascarpone 250g  Serek mascarpone składa się  głównie z śmietanki p[**asteryzowanej**](https://www.google.com/search?q=śmietanki+pasteryzowanej&client=firefox-b-d&hs=blr9&sca_esv=fb6ec2c420ab31bb&ei=aIdvaenAKI-Wxc8P8K7qkAE&oq=opis+serka+mascarpone&gs_lp=Egxnd3Mtd2l6LXNlcnAiFW9waXMgc2Vya2EgbWFzY2FycG9uZSoCCAEyChAAGLADGNYEGEcyChAAGLADGNYEGEcyChAAGLADGNYEGEcyChAAGLADGNYEGEcyChAAGLADGNYEGEcyChAAGLADGNYEGEcyChAAGLADGNYEGEcyChAAGLADGNYEGEcyDhAAGLADGOQCGNYE2AEBMg4QABiwAxjkAhjWBNgBATIOEAAYsAMY5AIY1gTYAQEyFxAuGLADGLgGGNgCGMgDGNoGGNwG2AEBMhcQLhiwAxi4BhjYAhjIAxjaBhjcBtgBATIXEC4YsAMYuAYY2AIYyAMY2gYY3AbYAQEyFxAuGLADGLgGGNgCGMgDGNoGGNwG2AEBSMwVUABYAHABeACQAQCYAXWgAXWqAQMwLjG4AQHIAQCYAgGgAg-YAwCIBgGQBg-6BgYIARABGAmSBwExoAeWE7IHALgHAMIHAzMtMcgHC4AIAA&sclient=gws-wiz-serp&mstk=AUtExfDoV781a9rGHuL30BDo_hggqnQ6z4NQIhek-pf_bYtbfQD7QQBAQM8poL15K2PFyOnrZsuE_f0ZKO9jUfvmtzEj26thcGSxvfd8gY-fpaeTENF2S2AyT6RvIhXxnPuDknY&csui=3&ved=2ahUKEwic5qr3oJqSAxUGUMMIHb0GD_wQgK4QegYIAQgAEAQ) **z mleka krowiego**, która jest zagęszczana i zakwaszana [**regulatorem kwasowości**](https://www.google.com/search?q=regulatorem+kwasowości&client=firefox-b-d&hs=blr9&sca_esv=fb6ec2c420ab31bb&ei=aIdvaenAKI-Wxc8P8K7qkAE&oq=opis+serka+mascarpone&gs_lp=Egxnd3Mtd2l6LXNlcnAiFW9waXMgc2Vya2EgbWFzY2FycG9uZSoCCAEyChAAGLADGNYEGEcyChAAGLADGNYEGEcyChAAGLADGNYEGEcyChAAGLADGNYEGEcyChAAGLADGNYEGEcyChAAGLADGNYEGEcyChAAGLADGNYEGEcyChAAGLADGNYEGEcyDhAAGLADGOQCGNYE2AEBMg4QABiwAxjkAhjWBNgBATIOEAAYsAMY5AIY1gTYAQEyFxAuGLADGLgGGNgCGMgDGNoGGNwG2AEBMhcQLhiwAxi4BhjYAhjIAxjaBhjcBtgBATIXEC4YsAMYuAYY2AIYyAMY2gYY3AbYAQEyFxAuGLADGLgGGNgCGMgDGNoGGNwG2AEBSMwVUABYAHABeACQAQCYAXWgAXWqAQMwLjG4AQHIAQCYAgGgAg-YAwCIBgGQBg-6BgYIARABGAmSBwExoAeWE7IHALgHAMIHAzMtMcgHC4AIAA&sclient=gws-wiz-serp&mstk=AUtExfDoV781a9rGHuL30BDo_hggqnQ6z4NQIhek-pf_bYtbfQD7QQBAQM8poL15K2PFyOnrZsuE_f0ZKO9jUfvmtzEj26thcGSxvfd8gY-fpaeTENF2S2AyT6RvIhXxnPuDknY&csui=3&ved=2ahUKEwic5qr3oJqSAxUGUMMIHb0GD_wQgK4QegYIAQgAEAU) (najczęściej **kwasem cytrynowym lub mlekowym**), co nadaje mu gładką, kremową konsystencję i wysoką zawartość tłuszczu, typowo około 40%. Czasem w składzie pojawia się również dodatek mleka pasteryzowanego, stabilizatory (guma guar, karagen) i skrobia modyfikowana, zwłaszcza w produktach mieszanych .  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 20 dni. | 15545000-0 | szt | 160 |
| 9 | | **Ser SALAMI**  Wymagania klasyfikacyjne:   * ser podpuszczkowy dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, * zawartość tłuszczu w 100 g produktu: nie więcej niż 25 %, * wygląd: walec o średnicy 8 cm-10 cm i o wadze od 1 kg do 1,5 kg, * oczka niewielkie równomiernie rozsiane, * konsystencja: miąższ elastyczny, miękki, dopuszcza się lekko twardy, * barwa jasno kremowa, jednolita w całej masie, * smak i zapach delikatny, szlachetny, łagodny, dopuszcza się lekko kwaśny i lekko pikantny.   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 40 dni. | 15544000-3 | kg | 55 |
| 10 | | **Ser twaróg półtłusty krajanka**  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. | 15542100-0 | kg | 320 |
| 11 | | **Ser twaróg półtłusty miksowany wiaderko.**  **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: wiaderko, zamykane próżniowo, masa netto od 1 kg, przy dostawach jednakowych . * 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. | 15542100-0 | szt | 60 |
| 12 | | **Serek twarogowy puszysty**  Wymagania klasyfikacyjne:   * skład: zawartość sera twarogowego min. 50% jako surowca podstawowego, * barwa: naturalna, jednolita w całej masie, charakterystyczna dla użytych składników, * struktura i konsystencja: gładka, smarowna, * smak i zapach: czysty, łagodny.   Cechy dyskwalifikujące:   * objawy psucia, fermentacji, jełczenia, pleśnienia, rozwarstwienie produktu, zmiana barwy, niejednolitość barwy, obce posmaki i/lub zapachy, * opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.   Wymagania dotyczące pakowania:  ,   * opakowanie pośrednie: kartonik 140 g-150 g * 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 30 dni. | 15542100-0 | op | 162 |
| 13 | | **Ser twarogowy kanapkowy w plastrach**  Wymagania klasyfikacyjne:   * wygląd: plastry w kształcie koła lub owalu ułożone jeden nad drugim z lekkim przesunięciem, * barwa biała do jasno kremowej, w serach z dodatkami smakowymi: widoczne cząstki w kolorze odpowiadającym wprowadzonym dodatkom smakowym, * struktura i konsystencja lekko gumowa, lekko twarda, zwarta, dopuszcza się lekko miękką i plastyczną oraz nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego, * smak i zapach: lekko kwaśny twarogowy, sery z dodatkami smakowymi: z posmakiem wprowadzonych dodatków smakowych (smaki: naturalny oraz z ziołami).   Cechy dyskwalifikujące:   * obce posmaki i/lub zapachy, zmiana barwy, niejednolitość barwy, objawy psucia, fermentacji, jełczenia, pleśnienia, rozwarstwienie produktu, * opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.   Wymagania dotyczące pakowania:   * opakowanie jednostkowe: folia z tworzywa sztucznego w postaci sztywnej tacki przykrytej folią, masa netto produktu 140 g-160 g, przy dostawach jednakowa masa netto serków, * 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 10 dni. | 15542100-0 | kg | 84 |
| 14 | | **Jogurt naturalny typ grecki 1 kg**  Wymagania klasyfikacyjne:   * zawartość tłuszczu w 100 g produktu minimum 6%,-10% * barwa biała do lekko kremowej, * struktura i konsystencja: jednolita, bez grudek, gęsta, kremowa, * smak i zapach: czysty, łagodny, typowy dla produktu.   Cechy dyskwalifikujące:   1. obce smaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jełczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednolitość, 2. opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.   Wymagania dotyczące pakowania:   * opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej,   pojemności 1 kg, przy dostawach jednakowa waga kubków, * opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 6 kg lub pojemniki plastikowe, * 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. | 15551000-5 | kg | 219 |
| 15 | | **Ser mozzarella mini** (kulki)  Wymagania klasyfikacyjne:   * ser biały z mleka krowiego o delikatnym lekko słodkawym mlecznym smaku, zanurzony w zalewie, * zawartość tłuszczu w 100 g produktu minimum 16%, * kształt okrągły, * struktura i konsystencja: jednolita, delikatna, zwarta, gładka bez grudek, - barwa- naturalna, jednolita w całej masie, * smak i zapach: czysty, łagodny, mleczny.   Cechy dyskwalifikujące:   * obce posmaki i/lub zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, objawy psucia, fermentacji, jełczenia, pleśnienia, rozwarstwienie produktu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.   Wymagania dotyczące pakowania:   * opakowanie jednostkowe: kilka sztuk mini kulek w opakowaniu z tworzywa sztucznego, waga od 125 g do 150 g, cena za kg masy netto po odcieku, * 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 14 dni. | 15542200-1 | op | 16 |
| 16 | | **Wyrób śmietanopodobny do ubijania 31% tł.**  Wymagania klasyfikacyjne:   1. o zawartości 31% tłuszczu w 100 g produktu, 2. wygląd: jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie, 3. 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.   Wymagania dotyczące pakowania:   * opakowanie jednostkowe: karton z tworzywa sztucznego zamykany * o pojemności 1kg, * 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. |  | kg | 160 |
| 17 | | **Jogurt naturalny typ grecki wiaderko 5kg**  Wymagania klasyfikacyjne:   * zawartość tłuszczu w 100 g produktu minimum 6%,-10% * barwa biała do lekko kremowej, * struktura i konsystencja: jednolita, bez grudek, gęsta, kremowa, * smak i zapach: czysty, łagodny, typowy dla produktu.   Cechy dyskwalifikujące:   1. obce smaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jełczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednolitość, 2. opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.   Wymagania dotyczące pakowania:   * opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką   pojemności 5 kg, przy dostawach jednakowa waga kubków, * opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 5 kg lub pojemniki plastikowe, * 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. | 15551000-5 | szt | 45 |
| 18 | | **Jogurt naturalny wiaderko 5kg**  Wymagania klasyfikacyjne:   1. zawartość tłuszczu w 100 g produktu od 1% do 3%, 2. gęsta ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, 3. struktura i konsystencja: jednolita, bez grudek, gęsta, 4. 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:   1. opakowanie jednostkowe: wiadro z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką o pojemności od 5kg g, przy dostawach jednakowa wagą 2. opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy, 3. materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, 4. 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. | 15551310-1 | szt | 6 |
| 19 | | **Jogurt naturalny typ grecki 350g-400g**  Wymagania klasyfikacyjne:   * zawartość tłuszczu w 100 g produktu minimum 6%,-10% * barwa biała do lekko kremowej, * struktura i konsystencja: jednolita, bez grudek, gęsta, kremowa, * smak i zapach: czysty, łagodny, typowy dla produktu.   Cechy dyskwalifikujące:   1. obce smaki i/lub zapachy, objawy psucia, fermentacji, jełczenia, pleśnienia, rozwarstwienie, zmiana barwy, jej niejednolitość, 2. opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.   Wymagania dotyczące pakowania:   * opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej,   pojemności 350 g do 400 g, przy dostawach jednakowa waga kubków, * opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe do 5 kg lub pojemniki plastikowe, * 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. | 15551310-1 | szt | 719 |
| 20 | | **Jogurt 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, z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji, tj. malin, truskawek, jagód, wiśni, brzoskwiń itp. * 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 od 130 g do 170 g, przy dostawach jednakowa waga kubków, * jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków, 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. | 15551320-4 | op | 705 |
| 21 | | **Jogurt pitny**  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 od 190 g do 350 g, przy dostawach jednakowa waga, * opakowanie zbiorcze: pudło kartonowe, pojemnik plastikowy, * jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków, 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. | 15551320-4 | but | 2839 |
| 22 | | **Serek homogenizowany o smaku waniliowym**  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 od 100 g do 140g g, przy dostawach jednakowa waga kubków, * jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków, 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. | [15881000-7](https://www.portalzp.pl/kody-cpv/szczegoly/przetwory-spozywcze-homogenizowane-864) | op | 6804 |
| 23 | | **Masło ekstra 200 g**  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, lekko kwaskowaty.   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 14 dni. | 15530000-2 | szt | 1872 |