Załącznik nr 8 do SWZ 19/2024

#

# NABIAŁ

# Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. **Mleko spożywcze pasteryzowane 2% tłuszczu**

Wymagania jakościowe opakowanie: 1 l (karton wielowarstwowy), czysty, nieuszkodzony, z wyraźnym, trwałym oznakowaniem wymaganym przez prawo żywnościowe;

* + smak i zapach czysty, mlekowy, z lekkim posmakiem pasteryzacji;
	+ barwa jasna, białą;
	+ kwasowość 6,0 – 7,8 º SH;
	+ zawartość tłuszczu 2 %;
	+ niedopuszczalne zawartość aflatoksyn, i środków hamujących oraz bakterii chorobotwórczych;

# Śmietana 12 % ,18 % tłuszczu, lekko ukwaszona

Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: kubek z tworzywa sztucznego zamykane termozgrzewalną zakrywką z folii aluminiowej, poj. 200 g i 400g, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia;
	+ ukwaszona czystymi kulturami bakterii fermentacji mlekowej;
	+ kwasowość 15 – 32 º SH;
	+ płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki;
	+ barwa jednolita, jasnokremowa lub kremowa;
	+ smak i zapach czysty, lekko kwaśny, bez obcych smaków i zapachów;
	+ zawartość tłuszczu 12, 18
	+ niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych;

# Fermentowane napoje mleczne

**Jogurt naturalny i owocowy**

Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: kubek z tworzywa sztucznego zamykane termozgrzewalną zakrywką z folii aluminiowej, poj. 150g naturalny, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia;
	+ ukwaszony czystymi kulturami bakterii fermentacji mlekowej;
	+ kwasowość 3,9-4,6 pH;
	+ skrzep jednolity, widoczne kawałki owoców;
	+ barwa biała do lekko kremowej, zabarwienie charakterystyczne dla owoców;
	+ smak i zapach czysty, lekko kwaśny, orzeźwiający, bez obcych smaków i zapachów, posmak i zapach owoców;
	+ zawartość tłuszczu 1,5 – 2 %;
	+ niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych;

# Kefir 1,5 % tłuszczu

Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: Butelka z tworzywa sztucznego zamykane , poj. 1 Litr, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia;
	+ kwasowość 36-45 SH;
	+ skrzep płynny, jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla;
	+ konsystencja jednolita, zawiesista;
	+ barwa biała do lekko kremowej, smak i zapach lekko kwaśny, lekko drożdżowy, orzeźwiający, bez obcych smaków i zapachów
	+ zawartość tłuszczu 1,5 % do 2 %;
	+ niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych.

# Maślanka naturalna

Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: karton wielowarstwowy, poj. 1000 ml, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia;
	+ ukwaszona bakterii fermentacji mlekowej;
	+ skrzep płynny, jednolity;
	+ barwa biała do lekko kremowej, w smak i zapach łagodny, orzeźwiający, śmietankowo – orzechowy, bez obcych smaków i zapachów, w przypadku smakowych smak charakterystyczny dla danych owoców;
	+ zawartość tłuszczu około 1,5 – 2 %;
	+ niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych;

# Masło ekstra

Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: opakowanie foliowe, masa 200g , czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia i nr partii;
	+ barwa jednolita, nieznacznie intensywniejsza na powierzchni, wygniecenie prawidłowe, powierzchnia gładka, sucha;
	+ konsystencja jednolita, zwarta, smarowna;
	+ smak i zapach czysty, lekko kwaśny, mlekowy, z lekkim posmakiem pasteryzacji, lekko tłuszczowy;
	+ zawartość wody nie więcej niż 16 %;
	+ zawartość tłuszczu nie mniej niż 82 %;
	+ zawartość soli nie więcej niż 2,0 %;
	+ kwasowość tłuszczowa nie więcej niż 2 º SH;
	+ niedopuszczalne zawartość aflatoksyn, i środków hamujących oraz bakterii chorobotwórczych;

# Sery podpuszczkowe dojrzewające twarde i półtwarde

Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: powłoka z tworzywa sztucznego lub parafina, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia;
	+ typu holenderskiego twarde lub półtwarde, typu edamski, gouda, podlaski, puławski, zamojski itp.;
	+ miąższ miękki, elastyczny, jednolity w całej masie, zwarty, z rzadko rozmieszczonymi oczkami wielkości grochu;
	+ smak i zapach łagodny, czysty, lekko orzechowym i lekko kwaskowy w serach młodych;
	+ kształt regularny, płaskich cylindrów lub bloków o wadze 2 - 3 kg;
	+ skórka serów niezbyt gruba, gładka, mocna, sucha, czysta bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów
	+ barwa naturalna, jednolita w całej masie;
	+ zawartość wody w masie beztłuszczowej 54 – 63 półtwarde, 49-56 % twarde;
	+ zawartość tłuszczu w suchej masie 45 – 60 %;
	+ niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych, posmak gorzki, zapach gnilny;

# Ser twarogowy półtłusty i twaróg sernikowy

Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: papier pergaminowy, masa około 0,7 – 1 kg, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia;
	+ twaróg sernikowy – wiaderko 1 kg
	+ zawartość tłuszczu 15 +- 2 % tłuszczu w suchej masie, do 82 % wody;
	+ smak i zapach czysty, łagodny;
	+ struktura jednolita, zwarta, bez grudek lub lekko ziarnista;
	+ barwa biała do kremowej, jednolita w całej masie;
	+ kwasowość 80 – 110 º SH;
	+ niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych, posmak kwaśny lub gorzki, gnilny zapach;

# Serek topiony naturalny

Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: folia aluminiowa, zbiorcze karton, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia;
	+ ser topiony krążek (trójkaty): 8 trójkatów x 17,5 g = 140g;
	+ smak i zapach łagodny, w przypadku smakowych charakterystyczny dla danego dodatku;
	+ konsystencja zwięzła lub smarowna, jednolita, bez ziarnistości;
	+ kremowe około 60 % tłuszczu w suchej masie i do 55 % wody, tłuste około 40 % tłuszczu w suchej masie i do 55 % wody;
	+ barwa jednolita, w przypadku dodatku przypraw lub smakowych widoczne cząstki;
	+ niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych;

# Ser solankowy feta, mozarella

Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: folia lub karton wielowarstwowy, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia;
	+ mozarella kulka 125g, mozarella mini, mini, kulki 120 g;
	+ zawartość tłuszczu ser feta 18 %;
	+ miąższ zwięzły, miękki lub lekko kruchy;
	+ barwa jednolita, biała do kremowej;
	+ smak i zapach czysty, delikatny, słony;
	+ niedopuszczalna obecność bakterii chorobotwórczych;

# Ser z porostem pleśniowym typu brie

Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: folia aluminiowa, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia, brie: trójkąt 125 g,
	+ pełnotłusty, min. 30 % tłuszczu;
	+ miąższ miękki, kremowy, bez oczek, jednolity w całej masie, twardszy ku środkowi;
	+ powierzchnia równomiernie pokryta białą pleśnią;
	+ smak i zapach łagodny, lekko pieczarkowy, niedopuszczalne przebarwienia, plamy;
	+ niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych;

# Ser z przerostem pleśni typu „blue”

* z niebieską szlachetną pleśnią to ekskluzywny pleśniowy ser dojrzewający z porostem białej i przerostem niebieskiej szlachetnej pleśni. Wilgotne wnętrze o wyrazistym, maślanym, lekko słonym smaku;
* opak. 150g;

# Śmietana 36 %

- UHT, karton 1 litr, tłuszcz 36 %, do ciast i deserów, niezagęszczona, niesłodzona. Oferowane środki spożywcze muszą być produkowane w zakładach, w których funkcjonują skuteczne systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności, zgodne z wymaganiami standardów: IFS lub BRC lub FSSC 22000 lub ISO 22000, w zakresie produkcji oferowanych wyrobów, certyfikowane przez akredytowane jednostki.

# Serek homogenizowany waniliowy

Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: kubek z tworzywa sztucznego zamykane termozgrzewalną zakrywką z folii aluminiowej, poj. 150g , czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia;
	+ ukwaszony czystymi kulturami bakterii fermentacji mlekowej;
	+ kwasowość 3,9-4,6 pH;
	+ skrzep jednolity,
	+ barwa biała do lekko kremowej, zabarwienie charakterystyczne dla owoców;
	+ smak i zapach czysty
	+ niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych

# Margaryna zwykła

# Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: opakowanie foliowe, masa 250g , czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia i nr partii;
	+ barwa jednolita, nieznacznie intensywniejsza na powierzchni, wygniecenie prawidłowe, powierzchnia gładka, sucha;
	+ konsystencja jednolita, zwarta, smarowna;
	+ smak i zapach czysty, lekko kwaśny, mlekowy, z lekkim posmakiem pasteryzacji, lekko tłuszczowy;
	+ zawartość wody nie więcej niż 20 %;
	+ zawartość tłuszczu nie mniej niż 70 %;
	+ zawartość soli nie więcej niż 4,0 %;
	+ kwasowość tłuszczowa nie więcej niż 2 º SH;

niedopuszczalne zawartość aflatoksyn, i środków hamujących oraz bakterii chorobotwórczych;

# Kinder kanapka

# Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: opakowanie foliowe, masa 28g , czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia i nr partii;
	+ tłuszcze 7,8g
	+ białko 2,2g
	+ mleko 40%

# Serek wiejski

Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: kubek z tworzywa sztucznego zamykane termozgrzewalną zakrywką z folii aluminiowej, poj. 200g, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia;
	+ skrzep jednolity,
	+ tłuszcz 5,0 g
	+ barwa biała do lekko kremowej,
	+ smak i zapach czysty
	+ niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych

# Serek mascarpone

Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: kubek z tworzywa sztucznego zamykane termozgrzewalną zakrywką z folii aluminiowej, poj. 250g, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia;
	+ skrzep jednolity,
	+ tłuszcz 40 g
	+ białko 3,5 g
	+ barwa biała do lekko kremowej,
	+ smak i zapach czysty
	+ niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych