|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa towaru | Opakowanie | Wymagania |
| 1 | **Masło** | **Opakowanie jednostkowe** – kostka 200g  **Opakowanie zbiorcze** – pudło kartonowe od 10kg do 20kg, | **Wymagania klasyfikacyjne:**  wygląd – kostka starannie uformowana, barwy jednolitej, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita,  konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna,  smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, zapach lekko tłuszczowy,  zawartość wody nie wyższa niż 16%,  zawartość tłuszczu nie mniej niż 82%,  **Cechy dyskwalifikujące**:  zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obce posmaki, zapachy, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu,  zwiększona zawartość wody, soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone. |
| 2 | **Mleko 2 %** | **Opakowanie jednostkowe** – torby z folii polietylenowej bezbarwnej, torby z jednorodnej folii  polietylenowej barwionej, od 5 L do 10 L,  **Opakowanie zbiorcze** – pojemniki plastikowe | **Wymagania klasyfikacyjne:** jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 2%, pH 6,0 – 7,8,  **Cechy dyskwalifikujące:** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, rozwodnienie, pozostałość antybiotyków, |
| 3 | **Śmietana 18%** | **Opakowanie jednostkowe** – torby z folii polietylenowej bezbarwnej, torby z jednorodnej folii  polietylenowej barwionej, od 0,4 do 1L lub karton/kubek plastikowy o poj. 0,4L-0,5L  **Opakowanie zbiorcze**   * pojemniki plastikowe przy torbach foliowych, paleta tekturowa przy kartonach/ kubkach plastikowy | **Wymagania klasyfikacyjne**: wygląd – jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, surowiec – mleko według PN – A – 86002, zawartość tłuszczu nie mniejsza niż 18%,  **Cechy dyskwalifikujące:** niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, rozwodnienie, zafałszowanie zawartości tłuszczu, |
| 4 | **Ser twarogowy półtłusty** | **Opakowanie jednostkowe** – kostka, opakowana w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną od 1kg do 1,5kg,  **Opakowanie zbiorcze** – pojemnik plastikowy  transporterki lub skrzynka plastikowa | **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  **Cechy dyskwalifikujące:** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, 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, |
| 5 | **Ser topiony** | **Opakowania jednostkowe:**  opakowanie jednostkowe – kostka od 50g-100g [szt.] **Opakowanie zbiorcze:**  paletka tekturowa , pudełko tekturowe,  od 1kg do 5kg, | **Wymagania klasyfikacyjne**: opakowanie bezpośrednie powinno być nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek regularny (o kształcie podstawy zbliżonym do trójkąta, kwadratu, 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 swoistym posmakiem topienia, zawartość tłuszczu nie mniej niż 25%, zawartość soli nie więcej niż 3,0%, zawartość wody nie więcej niż 50%,  **Cechy dyskwalifikujące:** produkty seropodobne obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, |
| 6 | **Ser żółty - podpuszczkowy dojrzewający** | **Opakowanie jednostkowe** – kostka lub blok cylindryczny od 1,5kg do 5kg,  **Opakowanie zbiorcze** – pojemnik plastikowy lub pudełko tekturowe | **Wymagania klasyfikacyjne**: kształt – płaski cylinder lub blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka, mocna, ściśle przylegająca do skórki, oczka miękki, elastyczny, jednolity w całym serze, barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie, smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny zawartość tłuszczu nie mniej niż 45%, zawartość soli nie więcej niż2,5%, zawartość wody nie więcej niż 43%,  **Cechy dyskwalifikujące:** produkty seropodobne obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, |
| 7 | **Jogurt owocowy** | **Opakowanie jednostkowe** – kubek z tworzywa sztucznego 150g,  **Opakowanie zbiorcze** – paletka tekturowa | **Wymagania klasyfikacyjne**: struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna, z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, słodko - kwaśny, smakowo właściwy dla owoców będących składnikiem jogurtu, zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 1,5% - 2,5%,  **Cechy dyskwalifikujące:** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, |
| 8 | **Jogurt naturalny** | **Opakowanie jednostkowe** – kubek z tworzywa sztucznego 150g,  **Opakowanie zbiorcze** – paletka tekturowa | **Wymagania klasyfikacyjne**: Wygląd skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie; przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbity Barwa - biała do lekko kremowej Smak i zapach - czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki. Konsystencja - jednolita, zwarta, w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić; przy metodzie zbiornikowej – jednolita, gęsta  **Cechy dyskwalifikujące:** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, |
| 9 | **Mleko w proszku** | **Opakowanie jednostkowe** – torby z jednorodnej folii  polietylenowej barwionej, torba z folii aluminiowej laminowanej od 400g do 1000g,  **Opakowanie zbiorcze** – pudło tekturowe lub worek papierowy od 10 do 15kg | **Wymagania klasyfikacyjne**: wygląd – sypki proszek, jednolity, drobno rozpylony, barwy biało-kremowej – jednolitej, o zapachu charakterystycznym dla mleka pasteryzowanego bez posmaków i zapachów obcych,  zawartość wody – nie więcej niż 4%, zawartość tłuszczu – nie mniej niż 26%,  **Cechy dyskwalifikujące:** zanieczyszczenia mechaniczne, nalot pleśni, oznaki psucia, zjełczenia, trwałe zbrylenia, zmiana koloru, obce zapachy i posmaki, |
| 10 | **Kefir** | **Opakowanie jednostkowe** – kubek z tworzywa sztucznego od 200g lub 500g,  **Opakowanie zbiorcze** – pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa,  kubek, paletka tekturowa | **Wymagania klasyfikacyjne:** struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, bez trwałych grudek, lekko luźna, barwa – naturalna, biała, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, mleczny zawartość tłuszczu nie mniej niż 1,5% - 2,5%,  **Cechy dyskwalifikujące:** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, trwałe rozwarstwienie serwatki, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, |

**Zestawienie asortymentowo – cenowe przedmiotu zamówienia**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **Jm.** | **Ilość** | **Wartość jednostkowa netto (zł)** | **Wartość netto (zł)**  **( d x e )** | **Cena brutto (zł)**  **( f x % VAT )** |
| a | b | c | d | e | f | g |
| 1 | Masło | kg | 1 000 |  |  |  |
| 2 | Mleko 2 % | l. | 51 000 |  |  |  |
| 3 | Śmietana 18% | l. | 1 050 |  |  |  |
| 4 | Ser twarogowy półtłusty | kg. | 6 600 |  |  |  |
| 5 | Ser topiony | kg. | 700 |  |  |  |
| 6 | Ser żółty | kg. | 1 000 |  |  |  |
| 7 | Jogurt owocowy | kg | 6 000 |  |  |  |
| 8 | Jogurt naturalny | kg | 1000 |  |  |  |
| 9 | Mleko w proszku | kg | 20 |  |  |  |
| 10 | Kefir | kg | 750 |  |  |  |
| **RAZEM:** | | | | |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa asortymentu** | **Termin przydatności do spożycia / data minimalnej trwałości** | **Temperatura przechowywania produktu** | **Temperatura w czasie transportu wewnątrz pojazdu** |
| 1 | Masło | 10 dni | 1-8oC | 1-8oC |
| 2 | Mleko 2 % | 5 dni | 1-8oC | 1-8oC |
| 3 | Śmietana 18% | 10 dni | 1-8oC | 1-8oC |
| 4 | Ser twarogowy półtłusty | 5 dni | 1-8oC | 1-8oC |
| 5 | Ser topiony | 30 dni | 1-8oC | 1-8oC |
| 6 | Ser żółty | 30 dni | 1-8oC | 1-8oC |
| 7 | Jogurt owocowy | 10 dni | 1-8oC | 1-8oC |
| 8 | Jogurt naturalny | 10 dni | 1-8oC | 1-8oC |
| 9 | Mleko w proszku | 90 dni | 1-8oC | 1-8oC |
| 10 | Kefir | 14 dni | 1-8oC | 1-8oC |