Załącznik nr 5 do SWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na część nr 1: **Dostawy artykułów mleczarskich**

**dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej.**

1. **Mleko UHT 1,5% ‒ 15511210-8 w ilości 300 l**, świeże, w pierwszym gatunku, bez obcych smaków i zapachów, poddawane działaniu ultra wysokiej temperatury, o zawartości tłuszczu 1,5%, rozlewane w kartony o pojemności 1 litra, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
2. **Mleko UHT 3,2% ‒ 15511210-8 w ilości 1000 l**, świeże, w pierwszym gatunku, bez obcych smaków i zapachów, poddawane działaniu ultra wysokiej temperatury, o zawartości tłuszczu 3,2%, rozlewane w kartony o pojemności 1

litra, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.

1. **Mleko smakowe – 15511210-8 w ilości 200 l**, ciecz jednorodna o barwie od jasno- do ciemnobrązowej lub żółtej lub różowej, dopuszcza się niewielką sedymentację cząstek kakao, nie dopuszcza się postoju śmietanki, smak i zapach: właściwy dla mleka pasteryzowanego, o posmaku czekolady lub wanilii lub truskawki, zawartość tłuszczu ok. 1,5%, opakowanie jednostkowe: pudełko kartonowe z laminatu wielowarstwowego o pojemności ok. 250 ml, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
2. **Śmietana ukwaszona ‒ 15512000-0 w ilości 100 l**, świeża, w pierwszym gatunku, o gęstej, jednolitej konsystencji, bez oddzielonej serwatki, o śmietankowym, lekko kwaskowatym smaku, bez obcych smaków i zapachów, poddana homogenizacji i utrwaleniu termicznemu, o zawartości tłuszczu 18%, pakowana w kubki plastikowe przeznaczone do kontaktu z tego typu produktami, o gramaturze od 0,150 kg do 0,500 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
3. **Śmietanka 12% ‒ 15512000-0 w ilości 650 l**, świeża, w pierwszym gatunku, jednorodna, bez kłaczków ściętego sernika, bez postoju serwatki, o barwie jednolitej jasnokremowej, o lekko słodkim smaku, bez obcych smaków i zapachów, poddana działaniu ultra wysokiej temperatury, o zawartości tłuszczu 12%, rozlewana w kartony o pojemności od 0,250 litra do 1litra, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
4. **Śmietanka 18% ‒ 15512000-0 w ilości 100 l,** świeża, w pierwszym gatunku, jednorodna, bez kłaczków ściętego sernika, bez postoju serwatki, o barwie jednolitej jasnokremowej, o lekko słodkim smaku, bez obcych smaków i zapachów, poddana działaniu ultra wysokiej temperatury, o zawartości tłuszczu 18%, rozlewana w kartony o pojemności od 0,250 litra do 1litra, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
5. **Śmietanka do kawy w płynie – 15512000-0 w ilości 100 l,** jednorazowa, pakowana hermetycznie w pojemniczki plastikowe przeznaczone do przechowywania tego typu produktów o pojemności od 0,010 l do 0,030 l, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
6. **Śmietana tłusta 30% ‒ 15512200-2 w ilości 600 l,** świeża, w pierwszym gatunku, jednorodna, bez postoju serwatki, barwy jednolitej jasnokremowej, o lekko słodkim smaku, bez obcych smaków i zapachów, poddana działaniu ultra wysokiej temperatury, o zawartości tłuszczu 30%, rozlewana w kartony o pojemności od 0,500 litra, do 1 litra z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
7. **Śmietana tłusta 36% ‒ 15512200-2 w ilości 100 l**, świeża, w pierwszym gatunku, jednorodna, bez postoju serwatki, barwy jednolitej jasnokremowej, o lekko słodkim smaku, bez obcych smaków i zapachów, poddana działaniu ultra wysokiej temperatury, o zawartości tłuszczu 36%, rozlewana w kartony o pojemności od 0,500 litra do 1 litra, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
8. **Jogurt bez dodatków substancji smakowych ‒ 15551310-1 w ilości 300 kg**, świeży, w pierwszym gatunku, wyprodukowany z mleka krowiego znormalizowanego, zagęszczonego, z dodatkiem żywych kultur bakterii fermentacji mlekowej, naturalny, bez dodatków substancji smakowych, bez obcych smaków i zapachów, pakowany w odpowiedni kubek o gramaturze od 0,100 kg do 0,200 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
9. **Jogurt z dodatkiem substancji smakowych (pitny) ‒ 15551320-4 w ilości 300 kg** świeży, w pierwszym gatunku, wyprodukowany z mleka krowiego znormalizowanego, zagęszczonego, z dodatkiem żywych kultur bakterii fermentacji mlekowej, świeży, w pierwszym gatunku, wielosmakowy, bez obcych zapachów i smaków, przeznaczony do picia, pakowany w odpowiednią butelkę, kartonik lub kubek, o gramaturze od 0,200kg do 0,300 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
10. **Jogurt z dodatkiem substancji smakowych ‒ 15551320-4 w ilości 400 kg** świeży, w pierwszym gatunku, wyprodukowany z mleka krowiego znormalizowanego, zagęszczonego, z dodatkiem żywych kultur bakterii fermentacji mlekowej, świeży, w pierwszym gatunku, o smaku truskawkowym, wiśniowym lub brzoskwiniowym, bez obcych zapachów i smaków, pakowany w odpowiedni kubek o gramaturze od 0,100 kg do 0,200 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
11. **Serek homogenizowany − 15542100-0 w ilości 300 kg**, serek homogenizowany, wyprodukowany z mleka krowiego, kwasowo-podpuszczkowy, otrzymany z mleka pasteryzowanego, ukwaszonego za pomocą czystych kultur bakterii, wyprodukowany z twarogu i śmietanki, bez obcych smaków i zapachów, wielosmakowy o lekko kwaśnym posmaku, świeży, w pierwszym gatunku, pakowany w opakowania plastikowe przeznaczone do kontaktu z żywnością, o pojemności od 0,100kg do 0,300 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
12. **Desery ‒ 15833100-7 w ilości 200 kg**, deser z bitą śmietaną, świeży, w pierwszym gatunku, o konsystencji puddingu, zawartość tłuszczu ok. 2%, o smaku waniliowym lub czekoladowy, pakowany w opakowania plastikowe przeznaczone do kontaktu z żywnością, o pojemności od 0,100 kg do 0,250 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
13. **Desery – 15833100-7 w ilości 100 kg**, kaszka manna na mleku, świeża, w pierwszym gatunku, otrzymywana z wysokiej jakości mleka, kaszy manny oraz aromatu waniliowego lub owoców, pakowana w opakowania plastikowe przeznaczone do kontaktu z żywnością, o pojemności od 0,100 kg do 0,250 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
14. **Desery – 15833100-7 w ilości 100 kg**, deser mleczny z ryżem, świeży, w pierwszym gatunku, z dodatkiem sosu o smaku waniliowym lub czekoladowym lub owocowym, pakowany w opakowania plastikowe przeznaczone do kontaktu z żywnością, o pojemności od 0,100 kg do 0,250 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
15. **Masło ‒ 15530000-2 w ilości 1900 kg**, wyprodukowane z mleka krowiego, o zawartości tłuszczu mlecznego nie mniej niż 80% i nie więcej niż 90%, bez dodatków tłuszczów roślinnych, naturalne, bez obcych smaków i zapachów, świeże, w pierwszym gatunku, pełnowartościowe, o wadze jednostkowej 0,200 kg, pakowane w kartony o masie od 10 kg do 20 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 10 dni od daty dostawy.
16. **Masło ‒ 15530000-2 w ilości 20 kg**, wyprodukowane z mleka krowiego, o zawartości tłuszczu mlecznego nie mniej niż 80% i nie więcej niż 90%, bez dodatków tłuszczów roślinnych, naturalne, bez obcych smaków i zapachów, świeże, w pierwszym gatunku, pełnowartościowe, o wadze jednostkowej 20 g, pakowane w kartony o masie od 2 kg do 5 kg., z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 10 dni od daty dostawy.
17. **Ser feta ‒ 15542300-2 w ilości 200 kg**, ser solankowy, półmiękki, wyprodukowany z mleka krowiego, w kształcie kostki, z opływem wydzielającej się serwatki, o lekko kruchym miąższu koloru białego, o słonym, delikatnym smaku, bez obcych smaków i zapachów, świeży, w pierwszym gatunku, w opakowaniach kartonowych o gramaturze 0,20 kg do 0,50 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
18. **Ser z przerostami pleśni – 15543100-7 w ilości 100 kg**, ser pleśniowy, wyprodukowany z mleka krowiego, z dodatkiem wyselekcjonowanych pleśni i zakwasów, pakowany w folię aluminiową laminowaną, w pudełku kartonowym o gramaturze od 0,100 kg do 0,150 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
19. **Ser typu mozzarella ‒ 15542200-1 w ilości 100 kg**, ser miękki, tłusty, podpuszczkowy, niedojrzewający, wytworzony z parzonego mleka krowiego, o łagodnym śmietankowym smaku, o miękkim miąższu, struktura przypominająca wyciągnięte nitki, w kształcie kulki zanurzonej w serwatce, świeży, w pierwszym gatunku, porcjowany, pakowany w opakowania foliowe, o wadze jednostkowej od 0,100 kg do 0,200 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
20. **Ser topiony w plastrach – 15542200-1 w ilości 200 kg**, topiony, wyprodukowany z serów podpuszczkowych dojrzewających o prawidłowym smaku i zapachu, z dodatkiem dodatków smakowych lub naturalny, świeży, w pierwszym gatunku, w formie foliowanych plastrów, opakowanie jednostkowe o gramaturze od 0,130 kg do 0,20 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
21. **Ser topiony – 15542200-1 w ilości 300 kg**, topiony, wyprodukowany z serów podpuszczkowych dojrzewających o prawidłowym smaku i zapachu, o nazwie sera naturalnego, z którego dany serek został wyprodukowany lub śmietankowy, bez dodatków smakowych, świeży, w pierwszym gatunku, w kształcie prostokąta, o wadze jednostkowej 0,100 kg, opakowany w folię przeznaczoną do pakowania tego typu produktów, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
22. **Ser topiony krążki – 15542200-1 w ilości 200 kg**, topiony, wyprodukowany z serów podpuszczkowych dojrzewających o prawidłowym smaku i zapachu, z dodatkiem dodatków smakowych lub naturalny, świeży, w pierwszym gatunku, porcjowany, sztuka w kształcie trójkąta o wadze od 0,015 kg do 0,025 kg, opakowanie zbiorcze w formie tekturowego krążka o wadze 0,140 kg do 0,250 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
23. **Twarożek typu wiejski – 15542100-0 w ilości 400 kg**, twarożek ziarnisty, wyprodukowany z mleka krowiego, zanurzony w słodkiej śmietance, świeży w pierwszym gatunku, pakowany w pojemnik przeznaczony do tego typu produktów, o gramaturze od 0,150 kg do 0,250kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
24. **Ser twarogowy w plastrach – 15542100-0 w ilości 200 kg,** serek typu "Capressi" w plastrach, wyprodukowany z pełnowartościowych białek serwatkowych, o smaku śmietankowym lub z dodatkiem papryki lub ziół, świeży w pierwszym gatunku, pakowany w tacki zamknięte hermetycznie, o gramaturze 0,150 kg z terminem przydatności do spożycia nie krótszym 14 dni od daty dostawy.
25. **Ser twarogowy ‒ 15542100-0 w ilości 500 kg**, półtłusty, świeży, w pierwszym gatunku, pakowany w folię, o gramaturze od 0,20 kg do 1 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
26. **Ser twarogowy – 15542100-0 w ilości 50 kg**, półtłusty, świeży, mielony, w pierwszym gatunku, pakowany we wiaderko, o gramaturze od 0,50 kg do 1 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
27. **Ser twarogowy śmietankowy − 15545022-0 w ilości 50 kg,** serek twarogowy, wyprodukowany z mleka krowiego, z dodatkiem tłuszczów roślinnych, o lekko kwaśnym, delikatnym smaku, bez obcych smaków i zapachów, czysty, kremowy, naturalny, w opakowaniach jednostkowych od 0,100kg do 0,300 kg, w opakowaniach plastikowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
28. **Serek twarogowo-kanapkowy – 15545000-0 w ilości 50 kg**, serek twarogowy, kremowy, homogenizowany, wyprodukowany z mleka krowiego, świeży w pierwszym gatunku, o smaku naturalnym lub z dodatkiem substancji smakowych, pakowany w odpowiedni pojemnik o gramaturze od 0,100 kg do 0,200 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
29. **Serek typu fromage – 15545000-0 w ilości 100 kg**, serek twarogowy, struktura i konsystencja jednolita, zwarta, porowata, bez grudek, widoczne cząstki użytych dodatków, o barwie naturalnej, białej lub charakterystycznej dla użytych dodatków smakowych, smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny, ser formowany w kostkę, pakowany w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną, o gramaturze od 0,080 kg do 0,150 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
30. **Ser twardy typu "salami" ‒ 15544000-3 w ilości 400 kg**, ser twardy, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o delikatnym śmietankowym, lekko pikantnym i lekko kwaśnym smaku, bez obcych smaków i zapachów, w kolorze jasnożółtym, z nielicznymi niewielkimi dziurkami, bez dodatków smakowych, o zawartości tłuszczu 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w blokach o kształcie walca o wadze od 1kg do 4kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
31. **Ser twardy z przyprawami – 15544000-3 w ilości 300 kg**, ser twardy, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o łagodnym śmietankowym lekko pikantnym smaku, w kolorze jasnożółtym, z nielicznymi niewielkimi dziurkami, z dodatkiem ziół, o zawartości tłuszczu od 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w blokach w kształcie sześcianów lub walca o wadze od 1 kg do 4,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
32. **Ser twardy wędzony ‒ 15544000-3 w ilości 300 kg**, ser twardy, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o delikatnym śmietankowym , lekko pikantnym smaku, o zawartości tłuszczu od 40-50%, z wyraźnym posmakiem wędzenia, z licznymi niewielkimi dziurkami, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, blok w kształcie spłaszczonych cylindrów lub sześciennych bloków, o wadze jednostkowej od 1 kg do 4 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
33. **Ser żółty typu holenderskiego mazdamer – 15544000-3 w ilości 200 kg**, wyprodukowany z mleka krowiego, podpuszczkowy, dojrzewający, w smaku słodki i orzechowy, z delikatną, żółtą skórką, w przekroju widoczne duże dziury, zawierający około 45% tłuszczu, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, blok w kształcie spłaszczonych cylindrów lub sześciennych bloków, o wadze jednostkowej od 1 kg do 4 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
34. **Ser żółty typu holenderskiego edamski – 15544000-3 w ilości 400 kg**, ser podpuszczkowy, dojrzewający, tłusty, na bazie receptury sera Edammer, wyprodukowany z mleka krowiego, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, blok w kształcie spłaszczonych cylindrów lub sześciennych bloków, o wadze jednostkowej od 1 kg do 4 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
35. **Ser twardy typu "gouda" ‒ 15544000-3 w ilości 500 kg**, ser twardy, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o delikatnym śmietankowym, lekko pikantnym i lekko kwaśnym smaku, bez obcych smaków i zapachów, w kolorze jasnożółtym, z licznymi niewielkimi dziurkami, bez dodatków smakowych, o zawartości tłuszczu 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w kształcie spłaszczonych cylindrów lub sześcianów o wadze od 1kg do 4kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
36. **Ser twardy z dziurami ‒ 15544000-3 w ilości 250 kg**, ser twardy typu szwajcarskiego, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o dużych, równomiernie rozmieszczonych dziurach, o łagodnym, lekko, słodkim smaku i intensywnym aromacie, bez obcych smaków i zapachów, bez dodatków smakowych, o zawartości tłuszczu 4050%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w blokach o kształcie sześcianów o wadze od 1kg do 4kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
37. **Ser twardy typu angielskiego cheddar – 15544000-3 w ilości 200 kg**, ser twardy, dojrzewający, o wyrazistym smaku i aromacie, charakteryzujący się gładką konsystencją oraz pomarańczową barwą, zawierający min. 50% tłuszczy, wyprodukowany z mleka krowiego, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, blok w kształcie spłaszczonych cylindrów lub sześciennych bloków, o wadze jednostkowej od 1 kg do 4 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
38. **Produkty serowarskie – 15540000-5 w ilości 400 kg**, analog sera, twardy, podpuszczkowy, dojrzewający, o smaku lekko pikantnym, wyprodukowany z mleka krowiego i tłuszczów roślinnych, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, waga jednostkowa od 0,50 kg do 5 kg, z terminem przydatności do spożycia, nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.

Załącznik nr 5a do SWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na część nr 2 : **Dostawy artykułów mleczarskich**

**dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej – Oddział Zamiejscowy w Zwartowie.**

1. **Mleko UHT 3,2% ‒ 15511210-8 w ilości 800 l**, świeże, w pierwszym gatunku, bez obcych smaków i zapachów, poddawane działaniu ultra wysokiej temperatury, o zawartości tłuszczu 3,2%, rozlewane w kartony o pojemności 1 litra, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
2. **Śmietana chuda 18%‒ 15512000-0 w ilości 200 l**, świeża, w pierwszym gatunku, jednorodna, bez kłaczków ściętego sernika, bez postoju serwatki, o barwie jednolitej jasnokremowej, o lekko słodkim smaku, bez obcych smaków i zapachów, poddana działaniu ultra wysokiej temperatury, o zawartości tłuszczu 18%, rozlewana w kartony o pojemności od 0,250 litra do 0,500 litra, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
3. **Śmietana tłusta 30% ‒ 15512200-2 w ilości 300 l**, świeża, w pierwszym gatunku, jednorodna, bez postoju serwatki, barwy jednolitej jasnokremowej, o lekko słodkim smaku, bez obcych smaków i zapachów, poddana działaniu ultra wysokiej temperatury, o zawartości tłuszczu 30%, rozlewana w kartony o pojemności od 0,250 litra do 0,500 litra, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
4. **Śmietana tłusta 36% ‒ 15512200-2 w ilości 30 l**, świeża, w pierwszym gatunku, jednorodna, bez postoju serwatki, barwy jednolitej jasnokremowej, o lekko słodkim smaku, bez obcych smaków i zapachów, poddana działaniu ultra wysokiej temperatury, o zawartości tłuszczu 36%, rozlewana w kartony o pojemności od 0,500 litra do 1 litra, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
5. **Śmietana chuda 10% – 15512200-1 – w ilości 10 l,** świeża, w pierwszym gatunku, jednorodna, poddawana ultra wysokiej temperaturze, o zawartości tłuszczu 10 %, rozlewana w pojemniki o pojemności 10 ml, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.

1. **Jogurt bez dodatków substancji smakowych ‒ 15551310-1 w ilości 10 kg**, świeży, w pierwszym gatunku, wyprodukowany z mleka krowiego znormalizowanego, zagęszczonego, z dodatkiem żywych kultur bakterii fermentacji mlekowej, naturalny, bez dodatków substancji smakowych, bez obcych smaków i zapachów, pakowany w odpowiedni kubek o gramaturze od 0,100 kg do 0,200 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
2. **Jogurt z dodatkiem substancji smakowych ‒ 15551320-4 w ilości 80 kg** świeży, w pierwszym gatunku, wyprodukowany z mleka krowiego znormalizowanego, zagęszczonego, z dodatkiem żywych kultur bakterii fermentacji mlekowej, świeży, w pierwszym gatunku, o smaku truskawkowym, bez obcych zapachów i smaków, pakowany w odpowiedni kubek o gramaturze od 0,100 kg do 0,200 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
3. **Jogurt z dodatkiem substancji smakowych ‒ 15551320-4 w ilości 80 kg** świeży, w pierwszym gatunku, wyprodukowany z mleka krowiego znormalizowanego, zagęszczonego, z dodatkiem żywych kultur bakterii fermentacji mlekowej, świeży, w pierwszym gatunku, o smaku brzoskwiniowym, bez obcych zapachów i smaków, pakowany w odpowiedni kubek o gramaturze od 0,100 kg do 0,200 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
4. **Jogurt z dodatkiem substancji smakowych ‒ 15551320-4 w ilości 80 kg** świeży, w pierwszym gatunku, wyprodukowany z mleka krowiego znormalizowanego, zagęszczonego, z dodatkiem żywych kultur bakterii fermentacji mlekowej, świeży, w pierwszym gatunku, o smaku wiśniowym, bez obcych zapachów i smaków, pakowany w odpowiedni kubek o gramaturze od 0,100 kg do 0,200 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
5. **Masło ‒ 15530000-2 w ilości 680 kg**, wyprodukowane z mleka krowiego, o zawartości tłuszczu mlecznego nie mniej niż 80% i nie więcej niż 90%, bez dodatków tłuszczów roślinnych, naturalne, bez obcych smaków i zapachów, świeże, w pierwszym gatunku, pełnowartościowe, o wadze jednostkowej 0,200 kg, pakowane w kartony o masie od 5 kg do 10 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 10 dni od daty dostawy.

1. **Ser feta ‒ 15542300-2 w ilości 120 kg**, ser solankowy, półmiękki, wyprodukowany z mleka krowiego, w kształcie kostki, z opływem wydzielającej się serwatki, o lekko kruchym miąższu koloru białego, o słonym, delikatnym smaku, bez obcych smaków i zapachów, świeży, w pierwszym gatunku, w opakowaniach kartonowych o gramaturze 0,20 kg do 0,50 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.

1. **Ser miękki ‒ 15542200-1 w ilości 1 kg**, topiony, wyprodukowany z serów podpuszczkowych dojrzewających o prawidłowym smaku i zapachu, z dodatkiem dodatków smakowych lub naturalny, świeży, w pierwszym gatunku, porcjowany, sztuka w kształcie prostokąta lub kostki o wadze 0,100 kg , z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
2. **Ser miękki ‒ 15542200-1 w ilości 70 kg**, topiony, wyprodukowany z serów podpuszczkowych dojrzewających o prawidłowym smaku i zapachu, z dodatkiem dodatków smakowych lub naturalny, świeży, w pierwszym gatunku, porcjowany, sztuka w kształcie trójkąta lub prostokąta o wadze od 0,015 kg do 0,025 kg, opakowanie zbiorcze w formie tekturowego krążka lub w opakowaniu prostokątnym o wadze 0,150 kg do 0,250 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
3. **Ser miękki ‒ 15542200-1 w ilości 5 kg**, ser miękki, tłusty typu mozarella, podpuszczkowy, dojrzewający, wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego, z parzonej masy serowej w postaci spłaszczonej kulki zanurzonej w zalewie solankowej, świeży, w pierwszym gatunku, porcjowany, pakowany w opakowania foliowe, o wadze jednostkowej od 0,100 kg do 0,500 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
4. **Sery scalone, sproszkowane, z przerostami pleśni i pozostałe sery ‒ 15543000-6 w ilości 5 kg**, ser miękki, podpuszczkowy, dojrzewający **typu brie**, wytwarzany z mleka krowiego, o delikatnej woni pleśni oraz dymu, posiada białą, aksamitną skórkę i biało-żółty miąższ o intensywnym smaku, wytwarzany w postaci okrągłych bloczków o średnicy 32,5-40 cm o lekko pieczarkowym zapachu, z dodatkiem grzybów rodzaju *Penicilinum candidum*, pakowany w papier i kartonik, o wadze jednostkowej od 0,100 kg do 0,300 kg, świeży, w pierwszym gatunku, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
5. **Sery scalone, sproszkowane, z przerostami pleśni i pozostałe sery ‒ 15543000-6 w ilości 5 kg,** ser miękki, podpuszczkowy, dojrzewający **typu camembert**, wytwarzany z pasteryzowanego mleka krowiego, o delikatnej woni pleśni oraz dymu, posiada białą, aksamitną skórkę i miękki, elastyczny miąższ, smak delikatny, łagodny, serowopieczarkowy, formowany w krążki o masie od 0,150 kg do 0,300 kg, z dodatkiem grzybów rodzaju *Penicilinum camemberti*, pakowany w papier i kartonik, o wadze jednostkowej od 0,100 kg do 0,300 kg, świeży, w pierwszym gatunku, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
6. **Ser twarogowy ‒ 15542100-0 w ilości 350 kg**, **półtłusty**, świeży, w pierwszym gatunku, pakowany w folię, o gramaturze od 0,20 kg do 1 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
7. **Ser twarogowy ‒ 15542100-0 w ilości 5 kg**, puszysty serek twarogowy **typu almette** o różny smakach, w pierwszym gatunku, pakowany w opakowaniach kartonowych o gramaturze od 0,100 kg do 0,200 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
8. **Ser twardy ‒ 15544000-3 w ilości 220 kg**, ser twardy **typu edamski**, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o smaku bardzo łagodnym, lekko słonym i pikantnym, o zawartości tłuszczu od 4050%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w postaci spłaszczonych kręgów o wadze jednostkowej od 1 kg do 4 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
9. **Ser twardy ‒ 15544000-3 w ilości 250 kg**, ser twardy **typu salami**, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o aromatycznym, łagodnym i lekko pikantnym smaku, bez obcych smaków i zapachów, o zawartości tłuszczu 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, pokryty parafinową otoczką, w blokach o kształcie walców o wadze od 0,5kg do 2kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
10. **Ser twardy – 15544000-3 w ilości 210 kg**, ser twardy **typu gouda**, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, cechuje się wyrazistym zapachem, o zawartości tłuszczu od 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w postaci spłaszczonych kręgów o wadze jednostkowej od 1 kg do 4 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
11. **Ser twardy ‒ 15544000-3 w ilości 220 kg**, ser twardy **typu morski**, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, łagodny, delikatny lekko pikantny smak oraz elastyczny miąższ usiany niewielkimi oczkami o nieregularnym kształcie, o zawartości tłuszczu 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w blokach o wadze od 1kg do 4kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
12. **Ser twardy ‒ 15544000-3 w ilości 150 kg**, ser twardy **typu podlaski**, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o delikatnym smaku i żółtej barwie, posiada charakterystyczne „dziury w serze”, zawartość tłuszczu od 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w blokach o wadze od 1 kg do 4,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
13. **Ser twardy ‒ 15544000-3 w ilości 160 kg**, ser twardy **typu królewski**, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o delikatnym smaku i żółtej barwie, posiada charakterystyczne „dziury w serze”, zawartość tłuszczu od 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w blokach o wadze od 1 kg do 4,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
14. **Ser twardy ‒ 15544000-3 w ilości 100 kg**, ser twardy **typu tylżycki**, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o delikatnym smaku i żółtej barwie, szwajcarsko-holenderski, zawartość tłuszczu od 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w blokach o wadze od 1 kg do 4,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
15. **Ser twardy ‒ 15544000-3 w ilości 140 kg** ser twardy **typu książęcy**, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o delikatnym smaku i żółtej barwie, holenderski, zawartość tłuszczu od 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w blokach o wadze od 1 kg do 4,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
16. **Ser twardy ‒ 15544000-3 w ilości 50 kg** ser twardy **typu łyński**, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o delikatnym smaku i żółtej barwie, szwajcarsko- holenderski, zawartość tłuszczu od 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w blokach o wadze od 1 kg do 4,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
17. **Ser twardy ‒ 15544000-3 w ilości 150 kg** ser twardy **typu mazur**, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o delikatnym smaku i żółtej barwie, szwajcarsko- holenderski, zawartość tłuszczu od 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w blokach o wadze od 1 kg do 4,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
18. **Ser twardy ‒ 15544000-3 w ilości 50 kg**, ser żółty **mazdamer**, typ holenderski, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o zawartości tłuszczu 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w postaci walca lub bloku o wadze od 0,5kg do 1,5kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
19. **Ser twardy ‒ 15544000-3 w ilości 70 kg**, ser twardy wędzony **typu rolada ustrzycka**, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, wzbogacony naturalnym aromatem żółtych serów w dymie z naturalnego drewna, o zawartości tłuszczu 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w postaci walca o wadze od 0,5kg do 1,5kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.