

Część I - nabiał:		
<i>Nazwa Artykułu</i>	<i>Opis przedmiotu zamówienia</i>	<i>Ilość</i>
Mleko UHT 2 % tł.	<p>Mleko UHT 2%</p> <ul style="list-style-type: none"> -Opakowanie 1L – 5L Butelka karton lub worek. -Produkt uzyskany z mleka surowego klasy Ekstra poddany normalizacji, homogenizacji a następnie sterylizacji metodą UHT. -Wygląd Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki -Smak i zapach Właściwy dla mleka sterylizowanego, bez obcych posmaków i zapachów <p>15511000-3</p>	3000,00 l
Jogurt naturalny 100g-150g	<p>Jogurt naturalny</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opakowanie od 100 – 150g. -Napój wyprodukowany z mleka znormalizowanego poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii. -Konsystencja Jednolita bez grudek , barwa biała , smak i zapach łagodny , zawartość tłuszczu 1,5- 2,5% -Smak i zapach Czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki <p>CPV- 15551300-8</p>	1200,00 kg
Śmietana 18 % tł.	<p>Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonym, otrzymywany przez separację tłuszczu metodami fizycznymi; pasteryzowany, o zawartości tłuszczu 12%</p> <ul style="list-style-type: none"> -Wygląd i barwa Płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, -Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej <p>Smak i zapach Smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji,</p> <ul style="list-style-type: none"> -niedopuszczalny smak i zapach obcy -Konsystencja Płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana - 	1600,00 kg

	<p>zawieszista CPV- 15512000-0</p>	
<p>Twaróg chudy lub półtłusty kostka 200g</p>	<p>-Ser twarogowy krajana, świeży, niedojrzewający - Smak łagodny konsystencja jednolita, zwarta, barwa biała do lekko kremowej - Pakowany w papier pergaminowy lub folię oraz opakowania transportowe, kostki o wadze 0,2 kg CPV - 15542100-0</p>	<p>4000,00 kg</p>
<p>Serek wiejski (lekki)150g</p>	<p>-Serek twarogowy w postaci ziaren o podobnej wielkości, pływający w śmietance, bez wodnego wycieku i kożucha, barwa biała do lekko kremowej zawartość tłuszczu do 3g; smak i zapach lekko kwaśny, lekko słony, śmietankowy, bez posmaków i zapachów obcych - Opakowanie plastikowe z wieczkiem z folii aluminiowej waga 150g. CPV-15542100-0</p>	<p>800,00 kg</p>
<p>Serek wiejski smakowy 150g</p>	<p>-Serek twarogowy w postaci ziaren o podobnej wielkości, pływający w śmietance, bez wodnego wycieku i kożucha, barwa biała do lekko kremowej zawartość tłuszczu do 3g; smak i zapach lekko kwaśny, lekko słony, śmietankowy, bez posmaków i zapachów obcych -Wsad owocowy - Opakowanie plastikowe z wieczkiem z folii aluminiowej waga 120g. serek + 30g wsad owocowy CPV-15542100-0</p>	<p>900,00 kg</p>
<p>Serek homogenizowany naturalny 150g</p>	<p>-Serek twarogowy kwasowo-podpuszczkowy, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego metodą wirówkową lub ultrafiltracji, a następnie znormalizowany śmietanką. -Smak i zapach Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji - Konsystencja i struktura Jednolita, pastowata, dopuszcza się lekki wypływ serwatki i lekką mączystość -Barwa Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie Opakowanie plastikowe z wieczkiem z folii aluminiowej waga 150g. CPV- 15500000-3</p>	<p>1200,00 kg</p>

<p>Serek homogenizowany 150g</p>	<p>Serek homogenizowany owocowy jest serkiem twarogowym kwasowo-podpuszczkowym z dodatkami smakowymi owocowymi, otrzymanym z mleka pasteryzowanego, ukwaszonego za pomocą czystych kultur bakteryjnych,</p> <ul style="list-style-type: none"> -Smak i zapach Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji o wyraźnym smaku i zapachu użytych dodatków - Konsystencja i struktura Jednolita, pastowata, dopuszczalna obecność skroplin na wieczku i lekka mączystość -Barwa Charakterystyczna dla użytych dodatków, jednolita w całej masie -Opakowanie plastikowe z wieczkiem z folii aluminiowej waga 150g. <p>CPV-15500000-3</p>	<p>2500,00 kg</p>
<p>Serek formage 80g</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Ser twarogowy z dodatkiem tłuszczu roślinnego i różnych przypraw i warzyw. -Smak i zapach Czysty, właściwy, lekko kwaśny, bez obcych posmaków. -Konsystencja i struktura Kremowa, jednolita, smarowna z lekkim opływem serwatki. - Barwa Niejednolita w zależności od dodanych przypraw <p>Pakowany w papier pergaminowy lub folię oraz opakowania transportowe, kostki o wadze 80g</p> <p>CPV- 15500000-3</p>	<p>800,00 kg</p>
<p>Jogurt owocowy 100g-150g</p>	<p>Jogurt owocowy 100g-150g. Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii, z dodatkiem owoców oraz dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających i smakowo-zapachowych.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Barwa Charakterystyczna dla użytych dodatków -Smak i zapach Czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków -Konsystencja Jednolita, gęsta -Opakowanie plastikowe z wieczkiem z folii 	<p>2000,00 l</p>

	aluminiowej waga 100g-150g. CPV-15500000-3	
Mleko w proszku odtłuszczone	Mleko w proszku odtłuszczone Proszek jednolity , drobno rozpylony , barwa biała do lekko kremowej, smak i zapach typowy dla mleka pasteryzowanego, opakowanie od 1 do 25 kg. CPV-15511700-0	1200,00 kg
Ser topiony kostka 100g	-Wygląd zewnętrzny Kształt zbliżony do kostki opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciski spowodowane opakowaniem bezpośrednim - Barwa i konsystencja Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna - Smak i zapach Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia -Opakowanie powinno być wykonane z folii aluminiowej lakierowanej jednostronnie, termozgrzewalnej, barwnej lub bezbarwnej waga 100g. CPV-15545000-0	1800,00 kg
Ser topiony w plastrach	Wygląd zewnętrzny Opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; każdy plasterek dokładnie zapakowany w folię; kształt plasterków kwadratowy, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od kształtu oraz lekkie odciski spowodowane opakowaniem bezpośrednim Barwa i konsystencja Jednolita, bez ziarnistości -Smak i zapach Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia CPV- 15545000-0	300,00 kg

Ser topiony op. kiełbaska 100g	<ul style="list-style-type: none"> - Barwa i konsystencja Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna - Smak i zapach Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia -Opakowanie z foli zakończone klipsami lub zgrzane termicznie waga 100g. <p style="text-align: center;">CPV-15545000-0</p>	550,00 kg
Ser salami	<p>Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Kształt i wygląd Walec o dopuszczalnych lekko spłaszczonych bokach -Skórka Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych <p>Oczkowanie Oczka drobne, nieregularne wielkości ziarna ryżu do małego grochu, dopuszcza się oczka międzyziarnowe</p> <p>Konsystencja Mięsz elastyczny, zwarty, jednolity w całej masie; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość</p> <ul style="list-style-type: none"> - walec o dopuszczalnych lekko spłaszczonych bokach o masie netto 1,5 – 2,5kg <p style="text-align: center;">CPV-15544000-3</p>	350,00 kg
Część II – jaja kurze:		
Jaja kurze świeże M(53g-63g)	<p>Jaja kurze dezynfekowane klasa świeżości A, Kategoria wagowa M (od 53g do 63g)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jaja czyste, bez zabrudzeń, całe bez uszkodzeń, oznakowane <p>-Opakowania jednostkowe – wytłaczanka po 10 lub 30 szt. Transportowe – wytłoczki umieszczone w kartonach zbiorczych, nie więcej niż 360 szt.</p> <p style="text-align: center;">03142500-3</p>	160000 szt.

Towar, o którym mowa powyżej musi być odpowiednio opakowany (opakowanie do kontaktu z żywnością), powinien być odpowiednio opisany: nazwa artykułu, dane producenta, waga opakowania, skład, termin przydatności do spożycia lub data produkcji z opisanym terminem ważności – opis powinien dotyczyć danej dostawy.

Ilekoć w opisie przedmiotu zamówienia zostały wymienione znaki towarowe, wskazaniu temu towarzyszą wyrazy „lub równoważny”. Pod pojęciem produktu równoważnego zamawiający rozumie produkt o wymogach jakościowych i smakowych nie gorszych niż właściwe dla wskazanego nazwą produktu. W przypadku zaoferowania produktu równoważnego, wykonawca w składanej ofercie (formularzu ofertowym) zobowiązany jest podać nazwę oferowanego równoważnego produktu.