**ZAŁĄCZNIK NR 4c DO SWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Nabiał**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Opis produktu** |
| 1 | Śmietana homogenizowana 18% | Opakowanie: kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty platynką.  Produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji, smak lekko kwaskowy, barwa biała z odcieniem jasnokremowym.  Produkt w opakowaniach o wadze 330-400g |
| 2 | Śmietana 12% homogenizowana | Opakowanie: kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty platynką.  Produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji, smak lekko kwaskowy, barwa biała z odcieniem jasnokremowym.  Produkt w opakowaniach o wadze 330-400g |
| 3 | Śmietana 12% UHT 500g | Produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji, smak lekko-słodkawy,barwa biała z odcieniem jasnokremowym.  Produkt w opakowaniach 500g |
| 4 | Śmietana 18% UHT  500g | Produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji, smak lekko-słodkawy,barwa biała z odcieniem jasnokremowym.  Produkt w opakowaniach 500g |
| 5 | Śmietana 30% UHT  500g z | Produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji, smak lekko-słodkawy,barwa biała z odcieniem jasnokremowym.  Produkt w opakowaniach 500g |
| 6 | Serek topiony 100g | Produkt w oryginalnym opakowaniu, nie uszkodzony, nie wzbogacony dodatkami, typu ementaler. Opakowanie o wadze 100g. |
| 7 | Ser twaróg półtłusty | Produkt jednolity, zwarty, bez grudek, lekko luźny, smak łagodny, czysty, lekko kwaskowy, wyczuwalny posmak pasteryzacji, barwa biała do lekko kremowej.  Produkt wagi netto ok. 1 kg opakowany w papier pergaminowy lub próżniowo w folię miękką |
| 8 | Ser twaróg mielony | Produkt jednolity, zwarty, bez grudek, lekko luźny, smak łagodny, czysty, lekko kwaskowy, wyczuwalny posmak pasteryzacji, barwa biała do lekko kremowej.  Opakowanie o wadze netto 1 kg |
| 9 | Ser Gouda | Produkt pełnotłusty, konsystencja jednolita w całej masie, elastyczna, zwarta, smak łagodny, z posmakiem orzechowym, dający się łatwo kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się. Produkt w blokach 1,00-5,00 kg |
| 10 | Mleko 2% UHT w kartonie | Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białym; bez podstoju śmietanki, smak i zapach właściwy dla mleka sterylizowanego, bez obcych posmaków i zapachów.  Produkt w opakowaniach 1 litr) |
| 11 | Mleko 3,2% | Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białym; bez podstoju śmietanki, smak i zapach właściwy dla mleka sterylizowanego, bez obcych posmaków i zapachów. |
| 12 | Maślanka | Płyn jednolity, barwa biała do lekko kremowej, dopuszcza się wydzielenie serwatki, smak lekko kwaśny do kwaśnego, aromatyczny. |
| 13 | Masło „Extra” w kostkach 200g o zawartości tłuszczu 82-83% | Produkt jednolity, zwarty, smarowny, dopuszcza się lekko twardy lub lekko mazisty, powierzchnia gładka, sucha, smak lekko kwaskowy, czysty.  Produkt w opakowaniach 1 litr |
| 14 | Jogurt naturalny 400ml | Opakowanie: kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty platynką.  Smak i zapach łagodny, czysty, bez obcych posmaków i zapachów. Konsystencja jednolita, gęsta, kremowa. |
| 15 | Ser feta półtłusty | Ser miękki solankowy – półtłusty, świeżym zapachu mleka, masła i jogurtu. Po przekrojeniu powinien mieć niewielkie otworki.. Opakowany próżniowo w folię miękką lub kubek z tworzywa polietylowego o wadze 270 g. |
| 16 | Jogurt typu grecki 400g | Opakowanie: kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty platynką.  Smak i zapach łagodny, czysty, bez obcych posmaków i zapachów. Konsystencja jednolita, gęsta, kremowa. |
| 17 | Jogurt owocowy z kawałkami owoców  150 g | Opakowanie: kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty platynką. Smak i zapach łagodny , czysty, charakterystyczny dla dodanego owocu, bez obcych posmaków i zapachów.  Konsystencja jednolita, gęsta z widocznymi kawałkami użytych owoców, bez grudek, kremowa. |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż:**

ser twarogowy – 14 dni

śmietana – 21 dni

mleko – 21 dni

masło – 30 dni

jogurt, maślanka – 14 dni

sery – 30 dni

Mleko UHT 60 dni od daty dostawy.

Produkty muszą spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) i być oznakowany zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 „w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych” (Dz. U z 2015r., poz. 29 z poźn. zm.), a także wymagania określone Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Produkty muszą ponadto odpowiadać warunkom jakościowym zgodnie z obowiązującymi atestami, prawem żywnościowym oraz obowiązującymi zasadami GMP, GHP, oraz systemem HACCP, tzn. spełniać wymagania zawarte w ustawie o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z aktualnym terminem przydatności do spożycia.