

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość
1	<p>SER TOPIONY (KOSTKA) - produkt powstały z sera podpuszczkowego dojrzewającego jako podstawowego surowca oraz mleka w proszku odtłuszczonego. Produkt o smaku kremowym lub śmietankowym - bez dodatków smakowych.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: <u>Wygląd zewnętrzny</u> - opakowanie bezpośrednio produktu musi być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim; <u>Barwa i konsystencja</u> - jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna <u>Smak i zapach</u> - charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: - niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia, - wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednorodność, obce posmaki i zapachy, - opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, - zanieczyszczenia mechaniczne, - smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki.</p> <p>Okres przydatności do spożycia musi wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy.</p> <p>Opakowanie jednostkowe o masie netto 100 g i kształcie zbliżonym do kostki, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.</p>	15542200-1	420 kg
2	<p>KOSTKA TOPIONA (PRODUKT SEROPODOBNY) - o smaku kremowym lub śmietankowym - bez dodatków smakowych. Dopuszcza się udział tłuszczów roślinnych.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: <u>Wygląd zewnętrzny</u> - opakowanie bezpośrednio produktu musi być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim; <u>Barwa i konsystencja</u> - jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: - niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia, - wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednorodność, obce posmaki i zapachy, - opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, - zanieczyszczenia mechaniczne, - smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki.</p> <p>Okres przydatności do spożycia musi wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy.</p> <p>Opakowanie jednostkowe o masie netto 100 g i kształcie zbliżonym do kostki, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.</p>	15545000-0	720,00 kg
3	<p>JOGURT OWOCOWY – z dodatkiem substancji smakowych, zawartość tłuszczu 1,5 – 2,5%</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: <u>Struktura i konsystencja</u>- kremowa bez grudek, lekko luźna z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji; barwa naturalna charakterystyczna dla użytych owoców; <u>Smak i zapach</u> – czysty, łagodny, słodko – kwaśny, smakowo właściwy dla owoców będących składnikiem jogurtu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: - objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, - opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, - zanieczyszczenia mechaniczne,</p>	15551320-4	1 005,00 kg

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość
	<p>Okres przydatności do spożycia musi wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.</p> <p>Opakowanie jednostkowe od 125 g do 150 g, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.</p> <p>Dostarczane partie jogurtu w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury oraz terminu przydatności do spożycia.</p>		
4	<p>JOGURT NATURALNY – bez dodatków substancji smakowych, zawartość tłuszczu 1,5 – 2,5%, bez cukru</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: <u>Struktura i konsystencja</u>- jednolita, bez grudek, barwa biała, smak i zapach łagodny, skrzep jednolity, zwarty <u>Smak i zapach</u> - czysty, lekko kwaśny</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: - objawy pleśnienia, jętczenia, psucia, - opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone, - zanieczyszczenia mechaniczne,</p> <p>Okres przydatności do spożycia musi wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.</p> <p>Opakowanie jednostkowe od 125 g do 150 g, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.</p> <p>Dostarczane partie jogurtu w ramach częściowych dostaw winny być jednakowego gatunku, gramatury oraz terminu przydatności do spożycia.</p>	15551310-1	810,00 kg
5	<p>ŚMIETANA 12% – produkt mleczny pasteryzowany, sterylizowany, o zawartości tłuszczu 12%;</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: <u>Wygląd i smak</u>- płyn jednorodny, barwa jednolita od jasnokremowej do kremowej; <u>Smak i zapach</u> - smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy; <u>Konsystencja</u> - płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawieszista</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: - niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjętczenia, zapleśnienia, - wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, - opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.</p> <p>Okres przydatności do spożycia musi wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.</p> <p>Opakowanie jednostkowe kubek bądź wiaderko o pojemności od 300 g do 5000 g, wykonany z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.</p>	15512000-0	850,00 kg
6	<p>TWARÓG PÓŁTŁUSTY – ser twarogowy niedojrzewający, kostka</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: <u>Smak i zapach</u> - czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji <u>Konsystencja i struktura</u> - jednolita, zwarta, bez grudek <u>Barwa</u> - biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: - niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjętczenia, zapleśnienie, - wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia i jej niejednorodność, obce posmaki i zapachy, - rozwodnienie, - opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone,</p> <p>Okres przydatności do spożycia musi wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.</p> <p>Opakowanie jednostkowe o masie netto do 2 kg, wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.</p>	15542100-0	800,00 kg

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość
7	<p><u>MLEKO W PROSZKU ODTŁUSZCZONE</u> – mleko wyprodukowane metodą rozpyłową z mleka pasteryzowanego. Rodzaj mleka – odtłuszczone. Opakowanie jednostkowe: worki do 25 kg.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne:</p> <p><u>Wygląd</u> -proszek sypki, jednolity, drobno rozpylony; dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się;</p> <p><u>Barwa</u> - białokremowa, jednolita;</p> <p><u>Smak i zapach</u> - typowy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych smaków i zapachów;</p> <p><u>Zanieczyszczenia mechaniczne</u> – niedopuszczalne;</p> <p>Cechy dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zanieczyszczenia mechaniczne, - oznaki psucia, - trwałe zbrylenia, zmiana koloru, obce zapachy i posmaki, - uszkodzenia mechaniczne opakowań, ich zanieczyszczenia, brak oznakowania. <p>Okres przydatności do spożycia musi wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy.</p> <p>Opakowania jednostkowe o masie netto do 25 kg (worki), wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.</p>	15511700-0	850,00 kg