

PAKIET II – Dostawa artykułów spożywczych – grupa produktów:*nabiał – 15500000-3, jaja – 03142500-3*

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
1	Mleko w proszku pełne Produkt naturalny, otrzymany w wyniku bezpośredniego odwodnienia (suszenia rozpyłowego) mleka krowiego pasteryzowanego. Produkt nie może zawierać żadnych dodatków chemicznych, substancji konserwujących, antyzbrylaczy, cukru roślinnego ani tłuszczów obcych (roślinnych, np. olej palmowy, kokosowy). Zawartość tłuszczu mlecznego: maksymalnie 1,25%. Zawartość białka w suchej masie beztłuszczowej: min 34%. Wilgotność: maksymalnie 4,0%. Produkt musi charakteryzować się doskonałą rozpuszczalnością w wodzie, bez powstawania grudek i osadów (tzw. indeks rozpuszczalności poniżej 1,0 ml).: Proszek sypki, jednolity, bez grudek (dopuszcza się lekkie zbrylenia łatwo rozsypujące się pod naciskiem). Barwa biała do jasnokremowej. Zapach i smak czysty, pasteryzowany, bez obcych posmaków (stęchłego, jełkiego). Torebki hermetyczne (np. trójwarstwowe folie barierowe PET/AL/PE) o gramaturze 400g lub 500g. Każde opakowanie musi posiadać wyraźną etykietę w języku polskim, zawierającą: nazwę, skład, tabelę wartości odżywczych, dane producenta, numer partii oraz weterynaryjny znak identyfikacyjny (owalny znak PL). Minimum 6 miesięcy (lub 12 miesięcy dla worków 25 kg) od daty dostawy do Zamawiającego.	400g 1 szt	30 szt

2	Mleko krowie 2% tłuszczu (karton – technologia UHT, butelka – technologia pasteryzacji). Wymagania klasyfikacyjne: jednnorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie, max gramatura opakowania 1 l.	1l	150 szt
3	Masło ekstra - niesolone w kostkach (starannie uformowane) o zawartości tłuszczu min. 82%, bez dodatków olejów roślinnych, bez konserwantów i sztucznych barwników, konsystencja jednolita, zwarta, smarowna, max gramatura opakowania 200 g.	200g/1szt.	1500 szt
4	Ser topiony plastry w składzie 40% sera różne smaki ziołowy, śmietankowy, z szynką, z papryką, z pieczarką lub równoważny, pełnowartościowy niedopuszczalne jest oferowanie wyrobów seropodobnych,analogów sera oraz produktów zawierających tłuszcze roślinne (olej palmowy),konsystencja jednolita,gładka łatwa do smarowania w temperaturze pokojowej ,barwa od białej do jasnokremowej ,zapach smak czysty łagodny charakterystyczny dla danego rodzaju sera plastry pakowane w pojedynczą folię w opakowaniu zbiorczymz funkcja wielokrotnego zamykania gramatura opakowania 130 g	130g	35 szt

5	Ser twarogowy półtłusty – klasa jakości I, pakowany w papier lub folię. Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	1 kg	150 kg
6	Jaja świeże, klasa wagowa L - duże 63-73 g/szt.	1 szt.	1200 szt
7	Śmietana o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 18%, opakowanie kartonowe. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych. Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjęlczenia, zapleśnienia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, gramatura opakowania 400 g.	400g/1szt.	200 szt
8	Śmietana UHT o zawartości tłuszczu 30%, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających, max gramatura opakowania 500 g.	500g	20 szt

9	Ser żółty (salami, podpuszczkowy dojrzewający, typu holenderskiego i holendersko-szwajcarskiego o miększym i elastycznym, pełnotłusty (zawartość tłuszczu nie mniej niż 46% w s.m.), smak łagodny, konsystencja jednolita. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	1 kg.	10 kg
10	Serek topiony, w składzie sery 40% ($\pm 10\%$) , kostka 100g (± 20 g), różne smaki: zielony, śmietankowy, z szynką, z papryką, z pieczarką lub równoważny, pełnowartościowy niedopuszczalne jest oferowanie wyrobów seropodobnych,analogów sera oraz produktów zawierających tłuszcz roślinny (olej palmowy),konsystencja jednolita,gładka łatwa do smarowania w temperaturze pokojowej ,barwa od białej do jasnokremowej ,zapach smak czysty łagodny charakterystyczny dla danego rodzaju sera termin przydatności do spożycia min 30 dni	100g	30 szt
11	Jogurt owocowy typu skyr bez substancji słodzących, zawierający 0% tłuszczu, gramatura opakowania 150 g.	50 g	800 szt
12	Jogurt naturalny typu greckiego, bez stabilizatorów i substancji zagęszczających, max gramatura opakowania 400 g.	380g	100 szt
13	Majonez lekki – o obniżonej zawartości tłuszczu, który zachowuje kremową konsystencję, bez konserwantów, gramatura 300 g.	1l	10 szt
14	Serek śmietankowy lekki, bez zagęstników, 150 g/szt.	100g	30 szt

