

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – Część I

Zadanie nr1

**Śmietana kwaśna 18% Jm. Kg**

Śmietana zakwaszona 18 % tł. Poddana zakwaszaniu kwasami lub regulatorami kwasowości .

**wymagania klasyfikacyjne:**

wygląd – jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, zawartość tłuszczu nie mniejsza niż 18 %,

**dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się stosowanie kwasów: mlekowego, cytrynowego lub regulatorów kwasowości

**cechy dyskwalifikujące:**

niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, rozwodnienie, zafałszowanie zawartości tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone

**opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o poj. do 0.5 litra

Opakowanie zbiorcze – pojemniki plastikowe lub tekturowe(materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) pojemność opakowania,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

**inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 14 dni

26

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – Część I

**Zadanie nr1**

**Serek homogenizowany naturalny tłusty Jm.-kg**

Serek homogenizowany naturalny tłusty

**wymagania klasyfikacyjne:**

struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek,  
barwa naturalna, charakterystyczna dla serka homogenizowanego naturalnego,  
smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny,  
zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 30 %,  
zawartość wody nie więcej niż 70 %,  
ser pakowany w opakowania z tworzyw sztucznych

**dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieznaczny posmak pasteryzacji,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,  
rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zapeśnienia,  
zaniżona zawartość tłuszczu,  
brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

**opakowania:**

opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 135 g do 250 g,  
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 kg do 5 kg lub pojemnik plastikowy,  
a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,  
b.) nazwę produktu,  
c.) pojemność opakowania,  
d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),  
e.) warunki przechowywania,

**inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 14 dni

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – Część I**

**Zadanie nr 1**

**Ser homogenizowany smakowy – Jm.-kg**

Ser homogenizowany smakowy

**wymagania klasyfikacyjne:**

struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, widoczne kawałki owoców  
barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników np. truskawek, brzoskwiń, malin,  
wiśni, jagód, wanilii, czekolady, itp

smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny dla użytych  
owoców

zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 17 %,

zawartość wody nie więcej niż 70 %,

ser pakowany w opakowania z tworzyw sztucznych,

**dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieznaczny posmak pasteryzacji,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,  
rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia,

zaniżona zawartość tłuszczu,

brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

**opakowania:**

opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy  
dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 100 g do 150 g

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 kg do 5 kg lub pojemnik plastikowy,

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) pojemność opakowania,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

**inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 14dni,

dostawa jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków, wybór  
smaku serów zależy od Zamawiającego

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – Część I

**Zadanie nr 1**

**Twarożek wiejski granulowany Jm -kg**

Twarożek wiejski granulowany

**wymagania klasyfikacyjne:**

struktura i konsystencja – lekko luźna z widocznymi grudkami  
barwa – naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie,  
smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny  
ser pakowany w kubeczki plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

**dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieznaczny posmak pasteryzacji,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,  
zdeformowane kształty,  
rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,  
brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

**opakowania:**

Opakowanie jednostkowe - kubek plastikowy 150g

Opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy lub karton tekturowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) pojemność opakowania,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

**inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 14 dni



Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – Część I

**Zadanie nr 1**

**Ser twarogowy półtłusty- kostka 200-250g**

Ser twarogowy półtłusty

**wymagania klasyfikacyjne:**

struktura i konsystencja sera twarogowego– jednolita, zwarta, lekko luźna;  
sera twarogowego sypkiego- rozdrobniona w formie grudek ‘  
barwa – naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie,  
smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny  
zawartość tłuszczu w 100g produktu- 3-4%  
ser twarogowy formowany w kostki (200-250 g), pakowany w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), ser twarogowy sypki (500g) pakowany w torebkę foliową.

**dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieznaczny posmak pasteryzacji,

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,  
zdeformowane kształty,  
rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia,  
zaniżona zawartość tłuszczu,  
brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

**opakowania:**

Opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy lub karton tekturowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) pojemność opakowania,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

**inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 7 dni

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – Część I

**Zadanie nr 1**

**Mleko spożywcze pasteryzowane 2 % tł.**

Mleko spożywcze pasteryzowane 2 %

**wymagania klasyfikacyjne:**

jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka,  
zawartość tłuszczu 2 %,

**dopuszczalne tolerancje:**

różnica zawartości tłuszczu od deklarowanej nie większa niż 0,05 %

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka,  
rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,  
zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie,  
pozostałość antybiotyków,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – torby z jednorodnej folii polietylenowej barwionej od 1 l. do 5 litrów, butelki plastikowe lub kartoniki tekturowe o pojemności 1 l.

Opakowanie zbiorcze – pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) pojemność opakowania,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,

**inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 5 dni

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – Część I

**Zadanie nr 1**

**Masło ekstra Jm. -kg**

Masło ekstra

**wymagania klasyfikacyjne:**

wygląd – kostka starannie uformowana, barwy jednolitej, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita,

konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna,

smak czysty lekko kwaśny, mlekowy,

Zawartość wody nie więcej niż 16%

Zawartość tłuszczu nie mniej niż 82%

**dopuszczalne tolerancje:**

zawartość soli nie większą niż 2,0 %,

barwa nieznacznie intensywniejszą na powierzchni,

dopuszcza się konsystencję lekko twardawą lub lekko mazistą,

możliwy smak i zapach lekko odbiegający od czystego – z nieznacznym posmakiem pasteryzacji, lekko tłuszczowy,

**cechy dyskwalifikujące:**

zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania,

barwa niejednolita, rozwarstwienia,

obce posmaki, zapachy, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek,

objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia,

obniżona zawartość tłuszczu,

zwiększona zawartość wody, soli,

opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,

**opakowania:**

opakowanie jednostkowe – kostka od 200 g - 250 g,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 10 kg do 20 kg,

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) pojemność opakowania,

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e.) warunki przechowywania,

**inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 14 dni

zh

1-7 21 7