**ZAŁĄCZNIK NR 4c DO SWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Nabiał**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Opis produktu** |
| 1 | Śmietana homogenizowana 18% 400g | 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 400g | 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% UHT500g |  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 w plastikowym wiaderku mielony |
| 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 | 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% UHT | 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) |
| 12 | Ser typu feta półtłusty 270g | 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. |
| 13 | Masło „Extra” w kostkach 200g o zawartości tłuszczu 82-83% | Produkt jednolity, zwarty, smarowny, dopuszcza się lekko twardy lub lekko mazisty, powierzchnia gładka, w kostkach po 200g |
| 14 | Jogurt naturalny 400G | Opakowanie: kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty platynką.Smak i zapach łagodny, czysty, bez obcych posmaków i zapachów. Konsystencja jednolita, gęsta, kremowa. |
| 15 | Jogurt owocowy 150g | Opakowanie: kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty platynką.Smak i zapach łagodny, czysty, bez obcych posmaków i zapachów. Konsystencja jednolita, gęsta, kremowa,owocowa  |
| 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 | Maślanka 1l | Płyn jednolity, barwa biała do lekko kremowej, dopuszcza się wydzielenie serwatki, smak lekko kwaśny do kwaśnego, aromatyczny. |
| 18 | Deser mleczny czekoladowo orzechowy 150g | Opakowanie: kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty platynką.Smak i zapach łagodny, czysty, bez obcych posmaków i zapachów. Konsystencja jednolita, gęsta, kremowa.Deser czekolada i orzechami. |
| 19 | Serek Mascarpone 250g | Opakowanie: kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty platynką.Smak i zapach łagodny, czysty, bez obcych posmaków i zapachów. Konsystencja jednolita, gęsta, kremowa.Ser śmietanowo kremowy. |
| 20 | Jogurt pitny 360ml | Napój jogurtowy o smaku owocowym.Opakowanie:Butelka z tworzywa polietylowego. Smak i zapach łagodny, czysty, bez obcych posmaków i zapachów. |
| 21 | Jogurt pitny 100ml | Napój jogurtowy o smaku owocowym.Opakowanie:Butelka z tworzywa polietylowego. Smak i zapach łagodny, czysty, bez obcych posmaków i zapachów. |
| 22 | Mleko smakowe 200ml | Mleko częściowo odtłuszczone smakowe:czekolada truskawka wanilia UHT Zawartość tłuszczu 1,5% Opakowanie :kartonik tetra pak  |
| 23 | Knedel 350G | Odmiana ciasta drożdżowego przyrządzana na parze, przygotowana z ciasta, do którego użyto wysokiej jakości mąki pszennej, prawdziwych jaj i świeżych drożdży. **Składniki:** mąka **pszenna,** woda, drożdże, olej rzepakowy, **jaja,** sól. Może zawierać: **mleko, soję.** |
| 24 | Serek waniliowy 150g | Serek homogenizowany o smaku waniliowym . Opakowanie: kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty platynką. |
| 25 | Jogurt skyr 150g | Opakowanie: kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty platynką.Jogurt typu islandzkiego z owocami. |
| 26 | Kluski na parze 350-400g | Kluski na parze - średnica klusek ok. 10 cm, barwa zewnętrzna i wewnętrzna jasnokremowa zbliżona do żółtej, w dotyku pulchne drożdżowe ciasto, kształt kulisty, spłaszczony, zapach świeżego drożdżowego ciasta.-Kluski na parze bez nadzienia - kluski świeże op. 350-400 g – 9sztuk w opakowaniu-Kluski na parze z nadzieniem - kluski świeże z nadzieniem owocowym, czekoladowym op.350- 400 g – 6 sztuk. |

**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.