**Załącznik nr 8 do SWZ 14/2024**

# Zadanie nr 5

# NABIAŁ

# Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

1. **Mleko spożywcze pasteryzowane 2% tłuszczu**

Wymagania jakościowe opakowanie: 1 l (karton wielowarstwowy), czysty, nieuszkodzony, z wyraźnym, trwałym oznakowaniem wymaganym przez prawo żywnościowe;

* + smak i zapach czysty, mlekowy, z lekkim posmakiem pasteryzacji;
  + barwa jasna, białą;
  + kwasowość 6,0 – 7,8 º SH;
  + zawartość tłuszczu 2 %;
  + niedopuszczalne zawartość aflatoksyn, i środków hamujących oraz bakterii chorobotwórczych;

# Śmietana 12 % ,18 % tłuszczu, lekko ukwaszona

Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: kubek z tworzywa sztucznego zamykane termozgrzewalną zakrywką z folii aluminiowej, poj. 200 g i 400g, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia;
  + ukwaszona czystymi kulturami bakterii fermentacji mlekowej;
  + kwasowość 15 – 32 º SH;
  + płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki;
  + barwa jednolita, jasnokremowa lub kremowa;
  + smak i zapach czysty, lekko kwaśny, bez obcych smaków i zapachów;
  + zawartość tłuszczu 12, 18
  + niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych;

# Fermentowane napoje mleczne

**Jogurt naturalny i owocowy**

Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: kubek z tworzywa sztucznego zamykane termozgrzewalną zakrywką z folii aluminiowej, poj. 150g naturalny, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia;
  + ukwaszony czystymi kulturami bakterii fermentacji mlekowej;
  + kwasowość 3,9-4,6 pH;
  + skrzep jednolity, widoczne kawałki owoców;
  + barwa biała do lekko kremowej, zabarwienie charakterystyczne dla owoców;
  + smak i zapach czysty, lekko kwaśny, orzeźwiający, bez obcych smaków i zapachów, posmak i zapach owoców;
  + zawartość tłuszczu 1,5 – 2 %;
  + niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych;

# Kefir 1,5 % tłuszczu

Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: Butelka z tworzywa sztucznego zamykane , poj. 1 Litr, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia;
  + kwasowość 36-45 SH;
  + skrzep płynny, jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla;
  + konsystencja jednolita, zawiesista;
  + barwa biała do lekko kremowej, smak i zapach lekko kwaśny, lekko drożdżowy, orzeźwiający, bez obcych smaków i zapachów
  + zawartość tłuszczu 1,5 % do 2 %;
  + niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych.

# Maślanka naturalna

Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: karton wielowarstwowy, poj. 1000 ml, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia;
  + ukwaszona bakterii fermentacji mlekowej;
  + skrzep płynny, jednolity;
  + barwa biała do lekko kremowej, w smak i zapach łagodny, orzeźwiający, śmietankowo – orzechowy, bez obcych smaków i zapachów, w przypadku smakowych smak charakterystyczny dla danych owoców;
  + zawartość tłuszczu około 1,5 – 2 %;
  + niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych;

# Masło ekstra

Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: opakowanie foliowe, masa 200g , czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia i nr partii;
  + barwa jednolita, nieznacznie intensywniejsza na powierzchni, wygniecenie prawidłowe, powierzchnia gładka, sucha;
  + konsystencja jednolita, zwarta, smarowna;
  + smak i zapach czysty, lekko kwaśny, mlekowy, z lekkim posmakiem pasteryzacji, lekko tłuszczowy;
  + zawartość wody nie więcej niż 16 %;
  + zawartość tłuszczu nie mniej niż 82 %;
  + zawartość soli nie więcej niż 2,0 %;
  + kwasowość tłuszczowa nie więcej niż 2 º SH;
  + niedopuszczalne zawartość aflatoksyn, i środków hamujących oraz bakterii chorobotwórczych;

# Sery podpuszczkowe dojrzewające twarde i półtwarde

Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: powłoka z tworzywa sztucznego lub parafina, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia;
  + typu holenderskiego twarde lub półtwarde, typu edamski, gouda, podlaski, puławski, zamojski itp.;
  + miąższ miękki, elastyczny, jednolity w całej masie, zwarty, z rzadko rozmieszczonymi oczkami wielkości grochu;
  + smak i zapach łagodny, czysty, lekko orzechowym i lekko kwaskowy w serach młodych;
  + kształt regularny, płaskich cylindrów lub bloków o wadze 2 - 3 kg;
  + skórka serów niezbyt gruba, gładka, mocna, sucha, czysta bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów
  + barwa naturalna, jednolita w całej masie;
  + zawartość wody w masie beztłuszczowej 54 – 63 półtwarde, 49-56 % twarde;
  + zawartość tłuszczu w suchej masie 45 – 60 %;
  + niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych, posmak gorzki, zapach gnilny;

# Ser twarogowy półtłusty i twaróg sernikowy

Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: papier pergaminowy, masa około 0,7 – 1 kg, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia;
  + twaróg sernikowy – wiaderko 1 kg
  + zawartość tłuszczu 15 +- 2 % tłuszczu w suchej masie, do 82 % wody;
  + smak i zapach czysty, łagodny;
  + struktura jednolita, zwarta, bez grudek lub lekko ziarnista;
  + barwa biała do kremowej, jednolita w całej masie;
  + kwasowość 80 – 110 º SH;
  + niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych, posmak kwaśny lub gorzki, gnilny zapach;

# Serek topiony naturalny

Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: folia aluminiowa, zbiorcze karton, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia;
  + ser topiony krążek (trójkaty): 8 trójkatów x 17,5 g = 140g;
  + smak i zapach łagodny, w przypadku smakowych charakterystyczny dla danego dodatku;
  + konsystencja zwięzła lub smarowna, jednolita, bez ziarnistości;
  + kremowe około 60 % tłuszczu w suchej masie i do 55 % wody, tłuste około 40 % tłuszczu w suchej masie i do 55 % wody;
  + barwa jednolita, w przypadku dodatku przypraw lub smakowych widoczne cząstki;
  + niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych;

# Ser solankowy feta, mozarella

Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: folia lub karton wielowarstwowy, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia;
  + mozarella kulka 125g, mozarella mini, mini, kulki 120 g;
  + zawartość tłuszczu ser feta 18 %;
  + miąższ zwięzły, miękki lub lekko kruchy;
  + barwa jednolita, biała do kremowej;
  + smak i zapach czysty, delikatny, słony;
  + niedopuszczalna obecność bakterii chorobotwórczych;

# Ser z porostem pleśniowym typu brie

Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: folia aluminiowa, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia, brie: trójkąt 125 g,
  + pełnotłusty, min. 30 % tłuszczu;
  + miąższ miękki, kremowy, bez oczek, jednolity w całej masie, twardszy ku środkowi;
  + powierzchnia równomiernie pokryta białą pleśnią;
  + smak i zapach łagodny, lekko pieczarkowy, niedopuszczalne przebarwienia, plamy;
  + niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych;

# Ser z przerostem pleśni typu „bleu”

* z niebieską szlachetną pleśnią to ekskluzywny pleśniowy ser dojrzewający z porostem białej i przerostem niebieskiej szlachetnej pleśni. Wilgotne wnętrze o wyrazistym, maślanym, lekko słonym smaku;
* opak. 150g;

# Śmietana 36 %

- UHT, karton 1 litr, tłuszcz 36 %, do ciast i deserów, niezagęszczona, niesłodzona. Oferowane środki spożywcze muszą być produkowane w zakładach, w których funkcjonują skuteczne systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności, zgodne z wymaganiami standardów: IFS lub BRC lub FSSC 22000 lub ISO 22000, w zakresie produkcji oferowanych wyrobów, certyfikowane przez akredytowane jednostki.

# Serek homogenizowany waniliowy

Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: kubek z tworzywa sztucznego zamykane termozgrzewalną zakrywką z folii aluminiowej, poj. 150g , czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia;
  + ukwaszony czystymi kulturami bakterii fermentacji mlekowej;
  + kwasowość 3,9-4,6 pH;
  + skrzep jednolity,
  + barwa biała do lekko kremowej, zabarwienie charakterystyczne dla owoców;
  + smak i zapach czysty
  + niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych

# Margaryna zwykła

# Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: opakowanie foliowe, masa 250g , czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia i nr partii;
  + barwa jednolita, nieznacznie intensywniejsza na powierzchni, wygniecenie prawidłowe, powierzchnia gładka, sucha;
  + konsystencja jednolita, zwarta, smarowna;
  + smak i zapach czysty, lekko kwaśny, mlekowy, z lekkim posmakiem pasteryzacji, lekko tłuszczowy;
  + zawartość wody nie więcej niż 20 %;
  + zawartość tłuszczu nie mniej niż 70 %;
  + zawartość soli nie więcej niż 4,0 %;
  + kwasowość tłuszczowa nie więcej niż 2 º SH;

niedopuszczalne zawartość aflatoksyn, i środków hamujących oraz bakterii chorobotwórczych;

# Kinder kanapka

# Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: opakowanie foliowe, masa 28g , czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia i nr partii;
  + tłuszcze 7,8g
  + białko 2,2g
  + mleko 40%

# Serek wiejski

Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: kubek z tworzywa sztucznego zamykane termozgrzewalną zakrywką z folii aluminiowej, poj. 200g, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia;
  + skrzep jednolity,
  + tłuszcz 5,0 g
  + barwa biała do lekko kremowej,
  + smak i zapach czysty
  + niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych

# Serek mascarpone

Wymagania jakościowe:

* + opakowanie: kubek z tworzywa sztucznego zamykane termozgrzewalną zakrywką z folii aluminiowej, poj. 250g, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia;
  + skrzep jednolity,
  + tłuszcz 40 g
  + białko 3,5 g
  + barwa biała do lekko kremowej,
  + smak i zapach czysty
  + niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych