**ZAŁĄCZNIK NR 4c DO SWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Nabiał**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Opis produktu** |
| 1. | Jogurt naturalny (w opakowaniach 330 – 400 gram) | Opakowanie: kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty platynką.Smak i zapach łagodny, czysty, bez obcych posmaków i zapachów.Konsystencja jednolita, gęsta, kremowa. Termin przydatności do spożycia 20 dni od daty dostawy. |
| 2. | Jogurt owocowy(w opakowaniach 110 – 150 gram) | Opakowanie: kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty platynką.Smak i zapach łagodny, czysty, charakterystyczny dla dodanego owocu, bez obcych posmaków i zapachów.Konsystencja jednolita, gęsta z widocznymi kawałkami użytych owoców, bez grudek, kremowa.Termin przydatności do spożycia 20 dni od daty dostawy. |
| 3. | Kefir (w opakowaniach 330 – 400 gram) | Opakowanie: kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty platynką.Smak i zapach łagodny, czysty, bez obcych posmaków i zapachów.Konsystencja jednolita, kremowa. Termin przydatności do spożycia 20 dni od daty dostawy. |
| 4. | Masło „extra” w kostkach(200 – 250 gram) o zawartości tłuszczu 82 – 83% | Produkt jednolity, zwarty, smarowny, dopuszcza się lekko twardą lub lekko mazistą, powierzchnia gładka, sucha, smak lekko kwaskowy, czysty.Termin przydatności do spożycia 21 dni od daty dostawy. |
| 5. | Maślanka(w opakowaniach 1 litr) | Płyn jednolity, barwa biała do lekko kremowej, dopuszcza się wydzielenie serwatki, smak lekko kwaśny do kwaśnego, aromatyczny.Termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. |
| 6. | Mleko 2% UHT w kartonie lub butelce (w opakowaniach 1 litr) | Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki, smak i zapach właściwy dla mleka sterylizowanego, bez obcych posmaków i zapachówTermin przydatności do spożycia 60 dni od daty dostawy. |
| 7. | Ser biały półtłusty (w opakowaniach 0,2-1 kg) | Produkt jednolity, zwarty, bez grudek, lekko luźny, smak łagodny, czysty, lekko kwaskowy, wyczuwalny posmak pasteryzacji, barwa biała do lekko kremowej.Termin przydatności do spożycia min. 10 dni od daty dostawy. |
| 8. | Ser gouda(w blokach 1,00 – 5,00 kg) | Produkt pełnotłusty, konsystencja jednolita w całej masie, elastyczna, zwarta, smak łagodny, z posmakiem orzechowym, dający się łatwo kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się.Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostawy. |
| 9. | Ser salami(w blokach 1,00 – 5,00 kg) | Produkt pełnotłusty, konsystencja jednolita w całej masie, elastyczna, zwarta, smak łagodny, z posmakiem orzechowym, dający się łatwo kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się.Termin przydatności do spożycia 30 dni od daty dostawy. |
| 10. | Serek homogenizowany (w opakowaniach 120-200gram) |

|  |
| --- |
| Opakowanie: kubek zamknięty platynką, smak i zapach łagodny, charakterystyczny dla dodanego składnika smakowego. Konsystencja jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna. Termin przydatności do spożycia14 dni od daty dostawy.  |

 |
| 11. | Serek puszysty z dodatkami owocowymi lub warzywnymi(w opakowaniach 120 – 180 gram) | Serek twarogowy termizowany, smak i zapach łagodny, w przypadku smakowych charakterystyczny dla danego dodatku, barwa jednolita, naturalna, konsystencja smarowna.Opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego przykrywką z folii aluminiowej.Termin przydatności do spożycia min. 10 dni od daty dostawy. |
| 12. |

|  |
| --- |
|  |

Śmietana homogenizowana 12% (w opakowaniach 330– 400 g) | Opakowanie: kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty platynką.Produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji, smak lekko kwaskowy, barwa biała z odcieniem jasnokremowym.Termin przydatności do spożycia 10 dni od daty dostawy. |
| 13. | Deser mleczny 100g | Deser mleczny z czekoladą i orzechami laskowymi typu Monte lub równoważny, w opakowaniach jednostkowych (kubkach) ok. 100 g |

**Termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż:**

ser twarogowy – 14 dni

śmietana – 21 dni

mleko – 30 dni

masło – 30 dni

jogurt, kefir, maślanka – 14 dni

sery – 30 dni

Produkty muszą spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021) 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.