**Załącznik nr 7 do specyfikacji nr SPT.2370.7.2017**

**Charakterystyka przedmiotu zamówienia**

***poz.1 mleko 2%***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białym, o zapachu charakterystycznym dla mleka.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – torba 5l. z jednorodnej folii polietylenowej barwionej białej,

(materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Opakowanie zbiorcze – pojemniki plastikowe

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.

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 5 dni.

***poz.2 mleko 2%***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Wygląd – jednorodna ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białym, o zapachu charakterystycznym dla mleka.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienia, rozwarstwienia produktu, zmiany zabarwienia oraz obecność obcych posmaków i zapachów.

Opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – karton tekturowy z nakrętką do otwierania, laminowany folią polietylową o poj. 1 litra

Opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

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,

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 14 dni.

***poz.3 śmietana ukwaszona***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Wygląd – jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, posmaków i zapachów obcych.

Zawartość tłuszczu nie mniejsza niż 18 %.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie.

Wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy

Opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), o poj. 200g.

Opakowanie zbiorcze – opakowanie kartonowe.

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.

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 30 dni.

***poz.4 masło śmietankowe***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

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

Konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna.

Smak czysty lekko kwaśny, mlekowy.

Zawartość tłuszczu nie mniej niż 82%

**Cechy dyskwalifikujące:**

Zdeformowane kostki, roztopione,

Barwa niejednolita, obecność rozwarstwień.

Obce posmaki i zapachy

Objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia.

Opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – kostka 200 g.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe 5 kg.

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.

f)kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 30 dni.

***poz.5 kefir naturalny***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Wygląd – gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez posmaków i zapachów obcych, smak typowy dla produktu

Wartość odżywcza w 100g: tłuszczu min. 1,8g, węglowodany min. 5,0g, białko min.3,6g.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy.

Opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o poj. 300-400g.

Opakowanie zbiorcze – opakowanie kartonowe (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

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 30 dni

***poz.6 jogurt naturalny***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Wygląd – gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez posmaków i zapachów obcych, smak typowy dla produktu.

Wartość odżywcza w 100g: tłuszcz min. 2,5g w tym kwasy tł. nasycone min. 1,5g, węglowodany min. 5,8g, w tym cukry 5,8g, białko min, 4,0 g.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy.

Opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – kubek plastikowy o poj. 150-200g.

Opakowanie zbiorcze – opakowanie kartonowe (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

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 30 dni

***poz.7 jogurt owocowy mały różne smaki***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna, z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji tj. malin, truskawek, jagód, wiśni, brzoskwiń, itp. barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie

Smak i zapach – czysty, łagodny, słodko - kwaśny, smakowo właściwy dla owoców będących składnikiem jogurtu.

Wartość odżywcza w 100g: tłuszczu min. 1,5g, węglowodanów min.14,9g, białka min. 3,0g.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego 120-180g, (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

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.

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 30 dni, jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków, wybór smaku jogurtu zależy od zamawiającego.

***poz.8 jogurt owocowy duży różne smaki***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna, z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji tj. malin, truskawek, jagód, wiśni, brzoskwiń, itp. Barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie

Smak i zapach – czysty, łagodny, słodko - kwaśny, smakowo właściwy dla owoców będących składnikiem jogurtu.

Wartość odżywcza w 100g: tłuszczu min. 1,5g, białko min. 3,0g, węglowodany min. 14,9g.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego 320-450g, (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

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

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 30 dni, jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków, wybór smaku jogurtu zależy od zamawiającego.

***poz.9 ser żółty typu gouda***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Ser produkowany z mleka krowiego.

Struktura i konsystencja – blok sera miękki, elastyczny, jednolity.

Barwa naturalna, żółta w całej masie.

Smak i zapach – delikatny, dość intensywny aromat charakterystyczny dla żółtego sera.

Zawartość tłuszczu: min. 40 %.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Brak oznakowania sera, ich uszkodzenie mechaniczne, zabrudzenia. Niedopuszczalny jest produkt **seropodobny.**

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe – blok sera od 1,5 do 3kg opakowany w materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością (folia termozgrzewna).

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

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 przechowywani

f) kody kreskowe

**Inne wymagania:**

Okres przydatności: 6 miesięcy od daty produkcji.

***poz.10 ser żółty typu szwajcarski***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Ser produkowany z mleka krowiego.

Charakteryzuje się dużymi okrągłymi bądź owalnymi oczkami.

Struktura i konsystencja – blok sera miękki, elastyczny, jednolity,

Barwa naturalna, żółta w całej masie.

Smak i zapach – delikatny, dość intensywny aromat charakterystyczny dla tradycyjnego sera żółtego.

Zawartość tłuszczu: min. 40 %.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia

Brak oznakowania sera, ich uszkodzenie mechaniczne, zabrudzenia. Niedopuszczalny jest produkt **seropodobny.**

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe – blok sera od 1,5 do 3kg opakowany w materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością (folia termozgrzewna).

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

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

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Okres przydatności: 6 miesięcy od daty produkcji.

***poz.11 ser żółty typu salami***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Ser produkowany z mleka krowiego.

Struktura i konsystencja, blok sera miękki elastyczny, jednolity

Barwa naturalna, żółta w całej masie.

Smak i zapach – delikatny, dość intensywny aromat charakterystyczny dla tradycyjnego sera żółtego.

Zawartość tłuszczu: min. 40 %.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Brak oznakowania sera, ich uszkodzenie mechaniczne, zabrudzenia. Niedopuszczalny jest produkt **seropodobny.**

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe – blok sera od 1,5 do 3kg opakowany w materiał dopuszczony do kontaktu z żywnością (folia termozgrzewna).

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

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

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Okres przydatności: 6 miesięcy od daty produkcji.

***poz.12 ser biały twaróg półtłusty***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna.

Barwa – naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie.

Smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny.

Wartość odżywcza w 100g: tłuszczu 4,0g, białka min. 17,5g, węglowodany min. 3,0g,

Ser formowany w kostki ), opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Brak oznakowania twarogu, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – kostka od 0,5 -1,5kg

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

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 14 dni.

***poz.13 twarożek ziarnisty typu grani***

***Wymagania klasyfikacyjne:***

Wyprodukowany z krowiego mleka. Ser ten jest zaliczany do serów twarogowych.

Nie zawiera konserwantów.

Struktura i konsystencja – ziarnista, zwarta.

Smak i zapach – czysty, łagodny.

Wartość odżywcza w 100g: tłuszczu min. 6,0g , białka min. 12,0g ,węglowodany min. 3,0g

Ser pakowany w opakowania z tworzyw sztucznych.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), poj. od 100 -200 g.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, 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

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 14 dni.

***poz.14 serek homogenizowany różne smaki***

**wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, widoczne kawałki owoców.

Barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, różne smaki np. truskawek, brzoskwiń, jabłek, wiśni, jagód, wanilii, czekolady, itp.

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

Ser pakowany w opakowania z tworzyw sztucznych.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

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, 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.

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 30 dni, jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków, wybór smaku serów zależy od zamawiającego.

***Poz.15 serek maślany kanapkowy***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, zwarta, porowata bez grudek.

Barwa naturalna, białą.

Smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny.

Zawartość odżywcza w 100g: tłuszczu min. 25g, białka min. 6,0g, węglowodany 5,0g

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), poj. od 90g do 150 g.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, 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.

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 30 dni.

***poz.16 serek topiony kostka***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Opakowanie bezpośrednie powinno być nieuszkodzone, (o kształcie prostokąta), powierzchnia gładka, konsystencja smarowna.

Barwa naturalna, jednolita w całej masie.

Smak i zapach – charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego, z którego wyprodukowano ser topiony ze swoistym posmakiem topienia.

Zawartość tłuszczu w 100g produktu min. 16g

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Smak piekący, mdły, mydlasty, gorzki.

Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – o wadze 100 g pakowany jednostkowo w folię aluminiową,

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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.

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 30 dni.

***poz.17 serek topiony kiełbaska różne smaki***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Opakowanie bezpośrednie powinno być nieuszkodzone, (o kształcie zbliżonym do kiełbaski), powierzchnia gładka, konsystencja smarowna.

Barwa naturalna, jednolita w całej masie.

Smak i zapach – charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego z którego wyprodukowano ser topiony lub dodatku użytego do produkcji (pieczarka, zioła, papryka, szynka, cebulka, szczypiorek, itp.) ze swoistym posmakiem topienia.

Wartość odżywcza w 100g: tłuszczu min. 24g, białka min. 3g, węglowodany min. 11g

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Smak piekący, mdły, mydlasty, gorzki.

Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – o wadze od 100g do120 g pakowany jednostkowo w folię, zbiorczo w pudełko tekturowe.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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.

f) kody kreskowe

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 30dni.

***poz. 18 serek smażony z kminkiem i serek smażony bez kminku***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, zwarta, porowata bez grudek.

Barwa naturalna, żółta

Smak i zapach – charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego z którego wyprodukowano ser topiony z kminkiem i bez kminku ze swoistym posmakiem topienia.

Zawartość tłuszczu w 100g min. 6,5g

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Smak piekący, mdły, mydlasty, gorzki.

Brak oznakowania , ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), o poj. od 100g do 200g

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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.

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 30 dni.

***poz.19 ser sałatkowo kanapkowy***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, fragment sera o kształcie prostokątnym.

Barwa – naturalna, biała, jednolita w całej masie.

Smak i zapach – czysty, łagodny, lekko słony.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – karton z folią zgrzewaną wewnątrz, waga 200 - 300 g

Opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

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

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 30 dni.

***poz.20 ser topiony krążki***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Opakowanie bezpośrednie powinno być nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek regularny, (o kształcie podstawy zbliżonym do trójkąta), powierzchnia gładka, konsystencja smarowna.

Barwa naturalna, jednolita w całej masie.

Smak i zapach – charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego, z którego wyprodukowano ser topiony lub dodatku użytego do produkcji (pieczarka, zioła, papryka, szynka, cebulka, szczypiorek, itp.) ze swoistym posmakiem topienia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Smak piekący, mdły, mydlasty, gorzki.

Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – trójkąt pakowany jednostkowo w folię aluminiową, zbiorczo w pudełko tekturowe 180-200g

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 30dni jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków, wybór smaku sera zależy od zamawiającego.

***poz. 21 ser pleśniowy***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, fragment sera o kształcie kolistym prostokątnym.

Barwa – naturalna, biała, jednolita w całej masie.

Smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – karton z folia zgrzewaną wewnątrz, waga 125 -300g

Opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

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. 30 dni.

***poz. 22 serek topiony wędzony***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Opakowanie bezpośrednie powinno być nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek regularny, (o kształcie zbliżonym do kiełbaski), powierzchnia gładka, konsystencja miękka

Barwa naturalna, jednolita w całej masie.

Smak i zapach – charakterystyczny dla sera wędzonego, który został poddany procesowi wędzenia

Wartość odżywcza w 100g: tłuszczu min.18g, białka min.18g, węglowodany min.1,2g

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Smak piekący, mdły, mydlasty, gorzki.

Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – kiełbaski o wadze 90- 110 g pakowane jednostkowo w folię ,

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 30 dni.

***poz. 23 maślanka naturalna***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Wygląd – gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez posmaków i zapachów obcych, smak typowy dla maślanki.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, zjełczenia, zapleśnienia, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy.

Opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – karton laminowany z nakrętką o poj. 1 l. (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Opakowanie zbiorcze – opakowanie kartonowe

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

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 14 dni

***poz. 24 ser typu fromage***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Opakowanie bezpośrednie powinno być nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek regularny, (o kształcie zbliżonym do prostokąta), powierzchnia gładka, konsystencja smarowna.

Barwa naturalna, jednolita w całej masie.

Smak i zapach – charakterystyczny dla odpowiedniego sera białego, z którego wyprodukowano ser fromage lub dodatku użytego do produkcji (susz z papryki, cebuli, warzyw, czosnku, pieprzu naturalnego itp.)

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Smak piekący, mdły, mydlasty, gorzki.

Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – o wadze 70-100g (materiał opak. dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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.

f)kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia 30 dni , jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków, wybór smaku sera zależy od zamawiającego.

***Poz. 25 deser waniliowo czekoladowy z bitą śmietaną***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, z widocznymi dwiema warstwami. Dolna czekoladowa lub waniliowa oraz górna, składająca się z bitej śmietany.  
Smak i zapach – czysty, łagodny, aromatyczny, charakterystyczny dla użytych składników.

Wartość odżywcza w 100g: tłuszczu min. 2,6g w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,6g, węglowodany 17,5g, w tym cukry 13,8g , białko 2,2g.

**Opakowania :**

Opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), poj. od 120-180 g.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

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.

f) kody kreskowe

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 30dni.

***poz. 26 Margaryna palma***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy otrzymany z olejów roślinnych i tłuszczy roślinnych utwardzonych ( w tym 49% tłuszczu palmowego)

Struktura i konsystencja – stała, lekko mazista.

Barwa – kremowo–żółta, jednolita w całej masie.

Smakowitość – dobra.

Zawartość tłuszczu roślinnego min.75 %.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne.

Objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienia składników.

Niespełnianie norm dotyczących zawartości kwasów tłuszczowych, metali szkodliwych dla zdrowia oraz substancji dodatkowych.

Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe: kostka o wadze 250 g w papierze pergaminowym lub folii aluminiowej

Opakowanie zbiorcze - pudła kartonowe.

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.

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 30dni.

***poz.27 deser Monte czekoladowy***

**wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek.

Barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników np. czekolady.

Smak i zapach – czysty, łagodny, lekko , aromatyczny, charakterystyczny dla czekolady.

Deser pakowany w opakowania z tworzyw sztucznych.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

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 lub pojemnik plastikowy, 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.

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 30 dni.

***Poz.28 ser Mozzarella.***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, zwarta, porowata bez grudek.

Barwa naturalna, białą.

Smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny.

Zawartość odżywcza w 100g: błonnik 0,0g, białka min. 24,26g, węglowodany 2,77g, cukry ogółem 1,13g , wartość energetyczna 254 kcal.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – opakowanie z foli (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), poj. do 150 g.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, 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.

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 30 dni.

***poz.29 serek Danio***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja - jednolita ,zwarta, porowata bez grudek ,widoczne kawałki owoców.

Barwa naturalna, jednolita w całej masie ,charakterystyczna dla użytych składników, np. różne smaki.

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

Zawartość tłuszczu w 100g produktu min. 4,5g

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – o wadze 100 g pakowany jednostkowo w folię aluminiową,

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

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.

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 30 dni.

***poz.30 maślanka owocowa***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna, z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji tj. malin, truskawek, jagód, wiśni, brzoskwiń, itp. Barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie

Smak i zapach – czysty, łagodny, słodko - kwaśny, smakowo właściwy dla owoców będących składnikiem maślanki.

Wartość odżywcza w 100g: tłuszczu min. 0,5g, białko min. 3,4g, węglowodany min. 4,7g.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Brak oznakowania maślanki, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego 320-450g, (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe.

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

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 14 dni, jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków, wybór smaku maślanki zależy od zamawiającego.

***poz.31 Kinder mleczna kanapka***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, masa o kształcie prostokątnym.

Barwa – kakaowa, jednolita w całej masie.

Smak i zapach – czysty, łagodny, lekko słony.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Brak oznakowania kanapki, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – karton z folią zgrzewaną wewnątrz, waga 28g

Opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

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

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 30 dni.

***poz.32 Ryż na mleku Belriso Zott różne smaki***

***Wymagania kwalifikacyjne***:

Struktura i konsystencja – ziarnista, zwarta.

Smak i zapach – czysty, łagodny.

Wartość odżywcza w 100g: tłuszczu min. 4,1g , białka min. 3,3g ,węglowodany min. 18,6g

Pakowany w opakowania z tworzyw sztucznych.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), poj. 180g -200 g.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, 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

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 14 dni.

***poz.33 Deser mleczny z czekoladą, orzechami , ciasteczkami i owocami zott.***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, widoczne kawałki czekolady.

Barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, różne smaki np. orzechy, ciasteczka kakaowe, owoce.

Smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny.

Deser pakowany w opakowania z tworzyw sztucznych.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Brak oznakowania deserów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 125 g.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe lub pojemnik plastikowy, 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.

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 30 dni, jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków, wybór smaku deserów zależy od zamawiającego.

***Poz.34 Serek puszysty śmietankowy różne smaki Piątnica.***

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, zwarta, porowata bez grudek.

Barwa naturalna, biała lub inne dodatki smakowe.

Smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny.

Zawartość odżywcza w 100g: tłuszczu min. 23g, białka min. 6,70g, węglowodany 3,20g

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia.

Brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), poj. 150 g.

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, 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.

f) kod kreskowy

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 30 dni.