

Część I - Mleko i przetwory mleczne		
1.	<p>Mleko UHT 2% - Opakowanie 1L – 5L Butelka karton lub worek. -Produkt uzyskany z mleka surowego klasy Ekstra poddany normalizacji, homogenizacji a następnie sterylizacji metodą UHT. -Wygląd Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki -Smak i zapach Właściwy dla mleka sterylizowanego, bez obcych posmaków i zapachów</p> <p style="text-align: center;">CPV - 15511000-3</p>	3500,00 l
2.	<p>Jogurt naturalny - Opakowanie od 100 – 150g. -Napój wyprodukowany z mleka znormalizowanego poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii. -Konsystencja Jednolita bez grudek, barwa biała, smak i zapach łagodny, zawartość tłuszczu 1,5-2,5% -Smak i zapach Czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki</p> <p style="text-align: center;">CPV- 15551300-8</p>	1200,00 kg
3.	<p>Śmietana 12 % tł. - Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonym, otrzymywany przez separację tłuszczu metodami fizycznymi; pasteryzowany, o zawartości tłuszczu 12% -Wygląd i barwa Płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej Smak i zapach Smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, -niedopuszczalny smak i zapach obcy-Konsystencja Płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana - zawieszista</p> <p style="text-align: center;">CPV- 15512000-0</p>	1600,00 kg
4.	<p>Twaróg chudy lub półtłusty kostka 200g -Ser twarogowy krajana, świeży, niedojrzewający - Smak łagodny konsystencja jednolita, zwarta, barwa biała do lekko kremowej - Pakowany w papier pergaminowy lub folię oraz opakowania transportowe, kostki o wadze 0,2 kg</p> <p style="text-align: center;">CPV - 15542100-0</p>	3000,00 kg
5.	<p>Serek wiejski (lekki)150g -Serek twarogowy w postaci ziaren o podobnej wielkości, pływający w śmietance, bez wodnego wycieku i kożucha, barwa biała do lekko kremowej zawartość tłuszczu do 3g; smak i zapach lekko kwaśny, lekko słony, śmietankowy, bez posmaków i zapachów obcych - Opakowanie plastikowe z wieczkiem z folii aluminiowej waga 150g.</p> <p style="text-align: center;">CPV-15542100-0</p>	800,00 kg
6.	<p>Serek wiejski smakowy 150g -Serek twarogowy w postaci ziaren o podobnej wielkości, pływający w śmietance, bez wodnego wycieku i kożucha, barwa biała do lekko kremowej zawartość tłuszczu do 3g; smak i zapach lekko kwaśny, lekko słony, śmietankowy, bez posmaków i zapachów obcych -Wsad owocowy - Opakowanie plastikowe z wieczkiem z folii aluminiowej waga 120g. serek + 30g wsad owocowy</p> <p style="text-align: center;">CPV-15542100-0</p>	900,00 kg
7.	<p>Serek homogenizowany naturalny 150g -Serek twarogowy kwasopodpuszczkowy, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego metodą wirówkową lub ultrafiltracji, a następnie znormalizowany śmietanką. -Smak i zapach Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji - Konsystencja i struktura Jednolita, pastowata, dopuszcza się lekki wypływ serwatki i lekką Mączystość -Barwa Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie Opakowanie plastikowe z wieczkiem z folii aluminiowej waga 150g.</p> <p style="text-align: center;">CPV- 15500000-3</p>	1200,00 kg

8.	<p>Serek homogenizowany 150g Serek homogenizowany owocowy jest serkiem twarogowym kwasowo-podpuszczkowym z dodatkami smakowymi owocowymi, otrzymanym z mleka pasteryzowanego, ukwaszonego za pomocą czystych kultur bakteryjnych, -Smak i zapach Czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji o wyraźnym smaku i zapachu użytych dodatków - Konsystencja i struktura Jednolita, pastowata, dopuszczalna obecność skroplin na wieczku i lekka mączystość -Barwa Charakterystyczna dla użytych dodatków, jednolita w całej masie -Opakowanie plastikowe z wieczkiem z folii aluminiowej waga 150g. CPV-15500000-3</p>	2000,00 kg
9.	<p>Serek formage 80g -Ser twarogowy z dodatkiem tłuszczu roślinnego i różnych przypraw i warzyw. -Smak i zapach Czysty, właściwy, lekko kwaśny, bez obcych posmaków. -Konsystencja i struktura Kremowa, jednolita, smarowna z lekkim opływem serwatki. - Barwa Niejednolita w zależności od dodanych przypraw Pakowany w papier pergaminowy lub folię oraz opakowania transportowe, kostki o wadze 80g CPV- 15500000-3</p>	450,00 kg
10.	<p>Jogurt owocowy 100g-150g. Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii, z dodatkiem owoców oraz dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających i smakowo-zapachowych. -Barwa Charakterystyczna dla użytych dodatków -Smak i zapach Czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków -Konsystencja Jednolita, gęsta -Opakowanie plastikowe z wieczkiem z folii aluminiowej waga 100g-150g. CPV-15500000-3</p>	1200,00 l
11.	<p>Mleko w proszku odtłuszczone Proszek jednolity, drobno rozpylony, barwa biała do lekko kremowej, smak i zapach typowy dla mleka pasteryzowanego, opakowanie od 1 do 25 kg. CPV-15511700-0</p>	1500,00 kg
12.	<p>Ser topiony kostka 100g -Wygląd zewnętrzny Kształt zbliżony do kostki opakowanie bezpośrednio sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim - Barwa i konsystencja Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna- Smak i zapach Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia -Opakowanie powinno być wykonane z folii aluminiowej lakierowanej jednostronnie, termozgrzewalnej, barwnej lub bezbarwnej waga 100g. CPV-15545000-0</p>	900,00 kg
13.	<p>Ser topiony op. kielbaska 100g - Barwa i konsystencja Jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna- Smak i zapach Charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia -Opakowanie z folii zakończone klipsami lub zgrzane termicznie waga 100g. CPV-15545000-0</p>	550,00 kg
14.	<p>Ser salami Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego. -Kształt i wygląd Walec o dopuszczalnych lekko spłaszczonych bokach -Skórka Gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych Oczkowanie Oczka drobne, nieregularne wielkości ziarna ryżu do małego</p>	350,00 kg

	grochu, dopuszcza się oczka międzyziarnowe Konsystencja Mięsz elastyczny, zwarty, jednolity w całej masie; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość - walec o dopuszczalnych lekko spłaszczonych bokach o masie netto 1,5 – 2,5kg CPV-15544000-3	
Część II – Jaja kurze		
1.	Jaja kurze świeże M(53g-63g) Jaja kurze dezynfekowane klasa świeżości A, Kategoria wagowa M (od 53g do 63g) - Jaja czyste, bez zabrudzeń, całe bez uszkodzeń, oznakowane -Opakowania jednostkowe – wytłaczanka po 10 lub 30 szt. Transportowe – wytłoczki umieszczone w kartonach zbiorczych, nie więcej niż 360 szt. CPV - 03142500-3	160 000 szt.

1. Inne wymagania:

- 1) opakowania – wszystkie opakowania muszą być dopuszczone do kontaktu z żywnością, posiadać atest PZH na możliwość kontaktu z żywnością;
- 2) oznakowanie i prezentacja - środków spożywczych powinna być zgodna z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004,

W szczególności:

- a. środki spożywcze w opakowaniach - powinny zawierać: nazwę żywności, wykaz składników, wszelkie składniki lub substancje pomocnicze w przetwórstwie żywności powodujące alergie lub reakcje nietolerancji, ilość określonych składników lub kategorii składników, ilość netto żywności, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, wszelkie specjalne warunki przechowywania lub warunki użycia, nazwa lub firma i adres podmiotu działającego na rynku spożywczym pod którego nazwą lub firmą jest wprowadzany na rynek dany środek spożywczy, instrukcja użycia, w przypadku gdy w razie braku takiej instrukcji odpowiednie użycie danego środka spożywczego byłoby utrudnione, informacja o wartości odżywczej – dla środków spożywczych wyprodukowanych po 13.12.2016 r. (w tym wartość energetyczna i ilość tłuszczu, kwasów tłuszczowych nasyconych, węglowodanów, cukrów, białka oraz soli)
 - b. etykietowanie substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji:
 - c. nazwa substancji lub produktu wymienionego w załączniku II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń (...) jest podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników, np. za pomocą czcionki, stylu lub koloru tła.
2. Wszelkie zapisy zawarte w opisie przedmiotu zamówienia na typ, znaki towarowe lub pochodzenie przedmiotu zamówienia należy odczytywać wraz z wyrazami „lub równoważne”. Nazwy własne są jedynie przykładowe, nie wskazują na konkretny wyrób lub konkretnego producenta. Wykonawca, oferując przedmiot równoważny do opisanego w specyfikacji jest zobowiązany zachować równoważność w zakresie parametrów użytkowych, funkcjonalnych, gabarytowych i jakościowych, określonych przez Zamawiającego w specyfikacji, jako parametry równoważności. Obowiązek udowodnienia, że oferowane wyroby są równoważne spoczywa na wykonawcy