

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na część nr 1: **Dostawy artykułów mleczarskich dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej.**

1. **Mleko UHT 1,5% – 15511210-8 w ilości 400 l**, świeże, w pierwszym gatunku, bez obcych smaków i zapachów, poddawane działaniu ultra wysokiej temperatury, o zawartości tłuszczu 1,5%, rozlewane w kartony o pojemności 1 litra, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
2. **Mleko UHT 3,2% – 15511210-8 w ilości 1600 l**, świeże, w pierwszym gatunku, bez obcych smaków i zapachów, poddawane działaniu ultra wysokiej temperatury, o zawartości tłuszczu 3,2%, rozlewane w kartony o pojemności 1 litra, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
3. **Mleko smakowe – 15511210-8 w ilości 200 l**, ciecz jednorodna o barwie od jasno- do ciemnobrązowej lub żółtej lub różowej, dopuszcza się niewielką sedymentację cząstek kakao, nie dopuszcza się postoju śmietanki, smak i zapach: właściwy dla mleka pasteryzowanego, o posmaku czekolady lub wanilii lub truskawki, zawartość tłuszczu ok. 1,5%, opakowanie jednostkowe: pudełko kartonowe z laminatu wielowarstwowego o pojemności ok. 250 ml, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
4. **Śmietana ukwaszona – 15512000-0 w ilości 150 l**, świeża, w pierwszym gatunku, o gęstej, jednolitej konsystencji, bez oddzielonej serwatki, o śmietankowym, lekko kwaskowatym smaku, bez obcych smaków i zapachów, poddana homogenizacji i utrwaleniu termicznemu, o zawartości tłuszczu 18%, pakowana w kubki plastikowe przeznaczone do kontaktu z tego typu produktami, o gramaturze od 0,150 kg do 0,500 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
5. **Śmietanka 12% – 15512000-0 w ilości 200 l**, świeża, w pierwszym gatunku, jednorodna, bez kłaczek ściętego sernika, bez postoju serwatki, o barwie jednolitej jasnokremowej, o lekko słodkim smaku, bez obcych smaków i zapachów, poddana działaniu ultra wysokiej temperatury, o zawartości tłuszczu 12%, rozlewana w kartony o pojemności od 0,250 litra do 1 litra, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
6. **Śmietanka 18% – 15512000-0 w ilości 250 l**, świeża, w pierwszym gatunku, jednorodna, bez kłaczek ściętego sernika, bez postoju serwatki, o barwie jednolitej jasnokremowej, o lekko słodkim smaku, bez obcych smaków i zapachów, poddana działaniu ultra wysokiej temperatury, o zawartości tłuszczu 18%, rozlewana w kartony o pojemności od 0,250 litra do 1 litra, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
7. **Śmietanka do kawy w płynie – 15512000-0 w ilości 10 l**, jednorazowa, pakowana hermetycznie w pojemniczki plastikowe przeznaczone do przechowywania tego typu produktów o pojemności od 0,010 l do 0,030 l, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
8. **Śmietana tłusta 30% – 15512200-2 w ilości 350 l**, świeża, w pierwszym gatunku, jednorodna, bez postoju serwatki, barwy jednolitej jasnokremowej, o lekko słodkim smaku, bez obcych smaków i zapachów, poddana działaniu ultra wysokiej temperatury, o zawartości tłuszczu 30%, rozlewana w kartony o pojemności od 0,500 litra, do 1 litra z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
9. **Śmietana tłusta 36% – 15512200-2 w ilości 300 l**, świeża, w pierwszym gatunku, jednorodna, bez postoju serwatki, barwy jednolitej jasnokremowej, o lekko słodkim smaku, bez obcych smaków i zapachów, poddana działaniu ultra wysokiej temperatury, o zawartości tłuszczu 36%, rozlewana w kartony o pojemności od 0,500 litra do 1 litra, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
10. **Jogurt bez dodatków substancji smakowych – 15551310-1 w ilości 300 kg**, świeży, w pierwszym gatunku, wyprodukowany z mleka krowiego znormalizowanego, zagęszczonego, z dodatkiem żywych kultur bakterii fermentacji mlekowej, naturalny, bez dodatków substancji smakowych, bez obcych smaków i zapachów, pakowany w odpowiedni kubek o gramaturze od 0,100 kg do 0,200 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
11. **Jogurt z dodatkiem substancji smakowych (pitny) – 15551320-4 w ilości 250 kg** świeży, w pierwszym gatunku, wyprodukowany z mleka krowiego znormalizowanego, zagęszczonego, z dodatkiem żywych kultur bakterii fermentacji mlekowej, świeży, w pierwszym gatunku, wielosmakowy, bez obcych zapachów i smaków, przeznaczony do picia, pakowany w odpowiednią butelkę, kartonik lub kubek, o gramaturze od 0,200kg do 0,300 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.

- 12. Jogurt z dodatkiem substancji smakowych – 15551320-4 w ilości 250 kg** świeży, w pierwszym gatunku, wyprodukowany z mleka krowiego znormalizowanego, zagęszczonego, z dodatkiem żywych kultur bakterii fermentacji mlekowej, świeży, w pierwszym gatunku, o smaku truskawkowym, wiśniowym lub brzoskwiniowym, bez obcych zapachów i smaków, pakowany w odpowiedni kubek o gramaturze od 0,100 kg do 0,200 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
- 13. Serek homogenizowany – 15542100-0 w ilości 150 kg**, serek homogenizowany, wyprodukowany z mleka krowiego, kwasowo-podpuszczkowy, otrzymany z mleka pasteryzowanego, ukwaszonego za pomocą czystych kultur bakterii, wyprodukowany z twarogu i śmietanki, bez obcych smaków i zapachów, wielosmakowy o lekko kwaśnym posmaku, świeży, w pierwszym gatunku, pakowany w opakowania plastikowe przeznaczone do kontaktu z żywnością, o pojemności od 0,100 kg do 0,300 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
- 14. Desery – 15833100-7 w ilości 200 kg**, deser z bitą śmietaną, świeży, w pierwszym gatunku, o konsystencji puddingu, zawartość tłuszczu ok. 2%, o smaku waniliowym lub czekoladowy, pakowany w opakowania plastikowe przeznaczone do kontaktu z żywnością, o pojemności od 0,100 kg do 0,250 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
- 15. Desery – 15833100-7 w ilości 100 kg**, kaszka manna na mleku, świeża, w pierwszym gatunku, otrzymywana z wysokiej jakości mleka, kaszy manny oraz aromatu waniliowego lub owoców, pakowana w opakowania plastikowe przeznaczone do kontaktu z żywnością, o pojemności od 0,100 kg do 0,250 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
- 16. Desery – 15833100-7 w ilości 100 kg**, deser mleczny z ryżem, świeży, w pierwszym gatunku, z dodatkiem sosu o smaku waniliowym lub czekoladowym lub owocowym, pakowany w opakowania plastikowe przeznaczone do kontaktu z żywnością, o pojemności od 0,100 kg do 0,250 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
- 17. Masło – 15530000-2 w ilości 1800 kg**, wyprodukowane z mleka krowiego, o zawartości tłuszczu mlecznego nie mniej niż 80% i nie więcej niż 90%, bez dodatków tłuszczów roślinnych, naturalne, bez obcych smaków i zapachów, świeże, w pierwszym gatunku, pełnowartościowe, o wadze jednostkowej 0,200 kg, pakowane w kartony o masie od 10 kg do 20 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 10 dni od daty dostawy.
- 18. Masło – 15530000-2 w ilości 2 kg**, wyprodukowane z mleka krowiego, o zawartości tłuszczu mlecznego nie mniej niż 80% i nie więcej niż 90%, bez dodatków tłuszczów roślinnych, naturalne, bez obcych smaków i zapachów, świeże, w pierwszym gatunku, pełnowartościowe, o wadze jednostkowej 20 g, pakowane w kartony o masie od 2 kg do 5 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 10 dni od daty dostawy.
- 19. Ser feta – 15542300-2 w ilości 150 kg**, ser solankowy, półmiękki, wyprodukowany z mleka krowiego, w kształcie kostki, z opływem wydzielającej się serwatki, o lekko kruchym miąższu koloru białego, o słonym, delikatnym smaku, bez obcych smaków i zapachów, świeży, w pierwszym gatunku, w opakowaniach kartonowych o gramaturze 0,20 kg do 0,50 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
- 20. Ser z przerostami pleśni – 15543100-7 w ilości 50 kg**, ser pleśniowy, wyprodukowany z mleka krowiego, z dodatkiem wyselekcjonowanych pleśni i zakwasów, pakowany w folię aluminiową laminowaną, w pudełku kartonowym o gramaturze od 0,100 kg do 0,150 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
- 21. Ser typu mozzarella – 15542200-1 w ilości 120 kg**, ser miękki, tłusty, podpuszczkowy, niedojrzewający, wytworzony z parzonego mleka krowiego, o łagodnym śmietankowym smaku, o miękkim miąższu, struktura przypominająca wyciągnięte nitki, w kształcie kulki zanurzonej w serwatce, świeży, w pierwszym gatunku, porcjowany, pakowany w opakowania foliowe, o wadze jednostkowej od 0,100 kg do 0,200 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
- 22. Ser topiony w plastrach – 15542200-1 w ilości 160 kg**, topiony, wyprodukowany z serów podpuszczkowych dojrzewających o prawidłowym smaku i zapachu, z dodatkiem dodatków smakowych lub naturalny, świeży, w pierwszym gatunku, w formie foliowanych plastrów, opakowanie jednostkowe o gramaturze od 0,130 kg do 0,20 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
- 23. Ser topiony – 15542200-1 w ilości 250 kg**, topiony, wyprodukowany z serów podpuszczkowych dojrzewających o prawidłowym smaku i zapachu, o nazwie sera naturalnego, z którego dany serek został wyprodukowany lub śmietankowy, bez dodatków smakowych, świeży, w pierwszym gatunku, w kształcie prostokąta, o wadze jednostkowej 0,100 kg, opakowany w folię przeznaczoną do pakowania tego typu produktów, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.

- 24. Ser topiony krążki – 15542200-1 w ilości 100 kg,** topiony, wyprodukowany z serów podpuszczkowych dojrzewających o prawidłowym smaku i zapachu, z dodatkiem dodatków smakowych lub naturalny, świeży, w pierwszym gatunku, porcjowany, sztuka w kształcie trójkąta o wadze od 0,015 kg do 0,025 kg, opakowanie zbiorcze w formie tekturowego krążka o wadze 0,140 kg do 0,250 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
- 25. Twarożek typu wiejski – 15542100-0 w ilości 450 kg,** twarożek ziarnisty, wyprodukowany z mleka krowiego, zanurzony w słodkiej śmietance, świeży w pierwszym gatunku, pakowany w pojemnik przeznaczony do tego typu produktów, o gramaturze od 0,150 kg do 0,250kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
- 26. Ser twarogowy w plastrach – 15542100-0 w ilości 120 kg,** serek typu "Capressi" w plastrach, wyprodukowany z pełnowartościowych białek serwatkowych, o smaku śmietankowym lub z dodatkiem papryki lub ziół, świeży w pierwszym gatunku, pakowany w tacki zamknięte hermetycznie, o gramaturze 0,150 kg z terminem przydatności do spożycia nie krótszym 14 dni od daty dostawy.
- 27. Ser twarogowy – 15542100-0 w ilości 400 kg,** półtłusty, świeży, w pierwszym gatunku, pakowany w folię, o gramaturze od 0,20 kg do 1 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
- 28. Ser twarogowy – 15542100-0 w ilości 20 kg,** półtłusty, świeży, mielony, w pierwszym gatunku, pakowany we wiaderko, o gramaturze od 0,50 kg do 1 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
- 29. Ser twarogowy śmietankowy – 15545022-0 w ilości 50 kg,** serek twarogowy, wyprodukowany z mleka krowiego, z dodatkiem tłuszczów roślinnych, o lekko kwaśnym, delikatnym smaku, bez obcych smaków i zapachów, czysty, kremowy, naturalny, w opakowaniach jednostkowych od 0,100kg do 0,300 kg, w opakowaniach plastikowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
- 30. Serek twarogowo-kanapkowy – 15545000-0 w ilości 20 kg,** serek twarogowy, kremowy, homogenizowany, wyprodukowany z mleka krowiego, świeży w pierwszym gatunku, o smaku naturalnym lub z dodatkiem substancji smakowych, pakowany w odpowiedni pojemnik o gramaturze od 0,100 kg do 0,200 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
- 31. Serek typu fromage – 15545000-0 w ilości 60 kg,** serek twarogowy, struktura i konsystencja jednolita, zwarta, porowata, bez grudek, widoczne cząstki użytych dodatków, o barwie naturalnej, białej lub charakterystycznej dla użytych dodatków smakowych, smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny, ser formowany w kostkę, pakowany w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną, o gramaturze od 0,080 kg do 0,150 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
- 32. Ser twardy typu "sałami" – 15544000-3 w ilości 350 kg,** ser twardy, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o delikatnym śmietankowym, lekko pikantnym i lekko kwaśnym smaku, bez obcych smaków i zapachów, w kolorze jasnożółtym, z nielicznymi niewielkimi dziurkami, bez dodatków smakowych, o zawartości tłuszczu 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w blokach o kształcie walca o wadze od 1kg do 4kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
- 33. Ser twardy z przyprawami – 15544000-3 w ilości 250 kg,** ser twardy, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o łagodnym śmietankowym lekko pikantnym smaku, w kolorze jasnożółtym, z nielicznymi niewielkimi dziurkami, z dodatkiem ziół, o zawartości tłuszczu od 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w blokach w kształcie sześciąt lub walca o wadze od 1 kg do 4,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
- 34. Ser twardy wędzony – 15544000-3 w ilości 400 kg,** ser twardy, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o delikatnym śmietankowym, lekko pikantnym smaku, o zawartości tłuszczu od 40-50%, z wyraźnym posmakiem wędzenia, z licznymi niewielkimi dziurkami, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, blok w kształcie spłaszczonych cylindrów lub sześciennych bloków, o wadze jednostkowej od 1 kg do 4 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
- 35. Ser żółty typu holenderskiego mazdamer – 15544000-3 w ilości 200 kg,** wyprodukowany z mleka krowiego, podpuszczkowy, dojrzewający, w smaku słodki i orzechowy, z delikatną, żółtą skórką, w przekroju widoczne duże dziury, zawierający około 45% tłuszczu, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, blok w kształcie spłaszczonych cylindrów lub sześciennych bloków, o wadze jednostkowej od 1 kg do 4 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.

- 36. Ser żółty typu holenderskiego edamski – 15544000-3 w ilości 350 kg,** ser podpuszczkowy, dojrzewający, tłusty, na bazie receptury sera Edammer, wyprodukowany z mleka krowiego, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, blok w kształcie spłaszczonych cylindrów lub sześciennych bloków, o wadze jednostkowej od 1 kg do 4 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
- 37. Ser twardy typu "gouda" – 15544000-3 w ilości 450 kg,** ser twardy, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o delikatnym śmietankowym, lekko pikantnym i lekko kwaśnym smaku, bez obcych smaków i zapachów, w kolorze jasnożółtym, z licznymi niewielkimi dziurkami, bez dodatków smakowych, o zawartości tłuszczu 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w kształcie spłaszczonych cylindrów lub sześciennych bloków o wadze od 1kg do 4kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
- 38. Ser twardy z dziurami – 15544000-3 w ilości 300 kg,** ser twardy typu szwajcarskiego, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o dużych, równomiernie rozmieszczonych dziurach, o łagodnym, lekko, słodkim smaku i intensywnym aromacie, bez obcych smaków i zapachów, bez dodatków smakowych, o zawartości tłuszczu 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w blokach o kształcie sześciennych o wadze od 1kg do 4kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
- 39. Ser twardy typu angielskiego cheddar – 15544000-3 w ilości 200 kg,** ser twardy, dojrzewający, o wyrazistym smaku i aromacie, charakteryzujący się gładką konsystencją oraz pomarańczową barwą, zawierający min. 50% tłuszczu, wyprodukowany z mleka krowiego, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, blok w kształcie spłaszczonych cylindrów lub sześciennych bloków, o wadze jednostkowej od 1 kg do 4 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
- 40. Produkty serowarskie – 15540000-5 w ilości 500 kg,** analog sera, twardy, podpuszczkowy, dojrzewający, o smaku lekko pikantnym, wyprodukowany z mleka krowiego i tłuszczów roślinnych, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, waga jednostkowa od 0,50 kg do 5 kg, z terminem przydatności do spożycia, nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na część nr 2 : **Dostawy artykułów mleczarskich dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchoj – Oddział Zamiejscowy w Zwartowie.**

1. **Mleko UHT 3,2% – 15511210-8 w ilości 1500 l**, świeże, w pierwszym gatunku, bez obcych smaków i zapachów, poddawane działaniu ultra wysokiej temperatury, o zawartości tłuszczu 3,2%, rozlewane w kartony o pojemności 1 litra, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
2. **Śmietana chuda 18%– 15512000-0 w ilości 230 l**, świeża, w pierwszym gatunku, jednorodna, bez kłaczek ściętego sernika, bez postojów serwatki, o barwie jednolitej jasnokremowej, o lekko słodkim smaku, bez obcych smaków i zapachów, poddana działaniu ultra wysokiej temperatury, o zawartości tłuszczu 18%, rozlewana w kartony o pojemności od 0,250 litra do 0,500 litra, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
3. **Śmietana tłusta 30% – 15512200-2 w ilości 330 l**, świeża, w pierwszym gatunku, jednorodna, bez postojów serwatki, barwy jednolitej jasnokremowej, o lekko słodkim smaku, bez obcych smaków i zapachów, poddana działaniu ultra wysokiej temperatury, o zawartości tłuszczu 30%, rozlewana w kartony o pojemności od 0,250 litra do 0,500 litra, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
4. **Śmietana tłusta 36% – 15512200-2 w ilości 10 l**, świeża, w pierwszym gatunku, jednorodna, bez postojów serwatki, barwy jednolitej jasnokremowej, o lekko słodkim smaku, bez obcych smaków i zapachów, poddana działaniu ultra wysokiej temperatury, o zawartości tłuszczu 36%, rozlewana w kartony o pojemności od 0,25 litra do 1 litra, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
5. **Śmietana chuda 10% – 15512200-1 – w ilości 2 l**, świeża, w pierwszym gatunku, jednorodna, poddawana ultra wysokiej temperaturze, o zawartości tłuszczu 10 %, rozlewana w pojemniki o pojemności 10 ml, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
6. **Jogurt bez dodatków substancji smakowych – 15551310-1 w ilości 10 kg**, świeży, w pierwszym gatunku, wyprodukowany z mleka krowiego znormalizowanego, zagęszczonego, z dodatkiem żywych kultur bakterii fermentacji mlekowej, naturalny, bez dodatków substancji smakowych, bez obcych smaków i zapachów, pakowany w odpowiedni kubek o gramaturze od 0,100 kg do 0,200 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
7. **Jogurt z dodatkiem substancji smakowych – 15551320-4 w ilości 120 kg** świeży, w pierwszym gatunku, wyprodukowany z mleka krowiego znormalizowanego, zagęszczonego, z dodatkiem żywych kultur bakterii fermentacji mlekowej, świeży, w pierwszym gatunku, o smaku truskawkowym, bez obcych zapachów i smaków, pakowany w odpowiedni kubek o gramaturze od 0,100 kg do 0,200 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
8. **Jogurt z dodatkiem substancji smakowych – 15551320-4 w ilości 120 kg** świeży, w pierwszym gatunku, wyprodukowany z mleka krowiego znormalizowanego, zagęszczonego, z dodatkiem żywych kultur bakterii fermentacji mlekowej, świeży, w pierwszym gatunku, o smaku brzoskwiniowym, bez obcych zapachów i smaków, pakowany w odpowiedni kubek o gramaturze od 0,100 kg do 0,200 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
9. **Jogurt z dodatkiem substancji smakowych – 15551320-4 w ilości 120 kg** świeży, w pierwszym gatunku, wyprodukowany z mleka krowiego znormalizowanego, zagęszczonego, z dodatkiem żywych kultur bakterii fermentacji mlekowej, świeży, w pierwszym gatunku, o smaku wiśniowym, bez obcych zapachów i smaków, pakowany w odpowiedni kubek o gramaturze od 0,100 kg do 0,200 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
10. **Jogurt z dodatkiem substancji smakowych (pitny) – 15551320-4 w ilości 150 kg**, świeży, w pierwszym gatunku, wyprodukowany z mleka krowiego znormalizowanego, zagęszczonego, z dodatkiem żywych kultur bakterii fermentacji mlekowej, świeży, w pierwszym gatunku, wielosmakowy, bez obcych zapachów i smaków, przeznaczony do picia, pakowany w odpowiednią butelkę, kartonik lub kubek, o gramaturze od 0,200kg do 0,300 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
11. **Masło – 15530000-2 w ilości 640 kg**, wyprodukowane z mleka krowiego, o zawartości tłuszczu mlecznego nie mniej niż 80% i nie więcej niż 90%, bez dodatków tłuszczów roślinnych, naturalne, bez obcych smaków i zapachów, świeże,

w pierwszym gatunku, pełnowartościowe, o wadze jednostkowej 0,200 kg, pakowane w kartony o masie od 5 kg do 10 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 10 dni od daty dostawy.

12. **Ser feta – 15542300-2 w ilości 140 kg**, ser solankowy, półmiękki, wyprodukowany z mleka krowiego, w kształcie kostki, z opływem wydzielającej się serwatki, o lekko kruchym miąższu koloru białego, o słonym, delikatnym smaku, bez obcych smaków i zapachów, świeży, w pierwszym gatunku, w opakowaniach kartonowych o gramaturze 0,20 kg do 0,50 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
13. **Ser miękki – 15542200-1 w ilości 1 kg**, topiony, wyprodukowany z serów podpuszczkowych dojrzewających o prawidłowym smaku i zapachu, z dodatkiem dodatków smakowych lub naturalny, świeży, w pierwszym gatunku, porcjowany, sztuka w kształcie prostokąta lub kostki o wadze 0,100 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
14. **Ser miękki – 15542200-1 w ilości 75 kg**, topiony, wyprodukowany z serów podpuszczkowych dojrzewających o prawidłowym smaku i zapachu, z dodatkiem dodatków smakowych lub naturalny, świeży, w pierwszym gatunku, porcjowany, sztuka w kształcie trójkąta lub prostokąta o wadze od 0,015 kg do 0,025 kg, opakowanie zbiorcze w formie tekturowego krążka lub w opakowaniu prostokątnym o wadze 0,150 kg do 0,250 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
15. **Ser miękki – 15542200-1 w ilości 3 kg**, ser miękki, tłusty typu mozzarella, podpuszczkowy, dojrzewający, wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego, z parzonej masy serowej w postaci spłaszczonej kulki zanurzonej w zalewie solankowej, świeży, w pierwszym gatunku, porcjowany, pakowany w opakowania foliowe, o wadze jednostkowej od 0,100 kg do 0,500 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
16. **Sery scalone, sproszone, z przerostami pleśni i pozostałe sery – 15543000-6 w ilości 15 kg**, ser miękki, podpuszczkowy, dojrzewający typu brie, wytwarzany z mleka krowiego, o delikatnej woni pleśni oraz dymu, posiada białą, aksamitną skórkę i biało-żółty miąższ o intensywnym smaku, wytwarzany w postaci okrągłych bloczków o średnicy 32,5-40 cm o lekko pieczarkowym zapachu, z dodatkiem grzybów rodzaju *Penicilium candidum*, pakowany w papier i kartonik, o wadze jednostkowej od 0,100 kg do 0,300 kg, świeży, w pierwszym gatunku, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
17. **Sery scalone, sproszone, z przerostami pleśni i pozostałe sery – 15543000-6 w ilości 45 kg**, ser miękki, podpuszczkowy, dojrzewający typu camembert, wytwarzany z pasteryzowanego mleka krowiego, o delikatnej woni pleśni oraz dymu, posiada białą, aksamitną skórkę i miękką, elastyczny miąższ, smak delikatny, łagodny, serowo-pieczarkowy, formowany w krążki o masie od 0,150 kg do 0,300 kg, z dodatkiem grzybów rodzaju *Penicilium camemberti*, pakowany w papier i kartonik, o wadze jednostkowej od 0,100 kg do 0,300 kg, świeży, w pierwszym gatunku, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
18. **Ser twarogowy – 15542100-0 w ilości 400 kg, półtłusty**, świeży, w pierwszym gatunku, pakowany w folię, o gramaturze od 0,20 kg do 1 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
19. **Pasty serowe do smarowania – 15545000-0 w ilości 25 kg**, puszysty serek twarogowy typu almette o różnych smakach, w pierwszym gatunku, pakowany w opakowaniach kartonowych o gramaturze od 0,100 kg do 0,200 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
20. **Pasty serowe do smarowania - serek typu fromage – 15545000-0 w ilości 25 kg**, serek twarogowy, struktura i konsystencja jednolita, zwarta, porowata, bez grudek, widoczne cząstki użytych dodatków, o barwie naturalnej, białej lub charakterystycznej dla użytych dodatków smakowych, smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny, ser formowany w kostkę, pakowany w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną, o gramaturze od 0,080 kg do 0,150 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 14 dni od daty dostawy.
21. **Ser twardy – 15544000-3 w ilości 200 kg**, ser twardy typu edamski, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o smaku bardzo łagodnym, lekko słonym i pikantnym, o zawartości tłuszczu od 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w postaci spłaszczonych kręgów o wadze jednostkowej od 1 kg do 4 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
22. **Ser twardy – 15544000-3 w ilości 250 kg**, ser twardy typu salami, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o aromatycznym, łagodnym i lekko pikantnym smaku, bez obcych smaków i zapachów, o zawartości tłuszczu 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, pokryty parafinową otoczką, w blokach o kształcie walców o wadze od 0,5kg do 2kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
23. **Ser twardy – 15544000-3 w ilości 200 kg**, ser twardy typu gouda, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, cechuje się wyrazistym zapachem, o zawartości tłuszczu od 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w postaci spłaszczonych kręgów o wadze jednostkowej od 1 kg do 4 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.

24. **Ser twardy – 15544000-3 w ilości 170 kg**, ser twardy **typu morski**, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, łagodny, delikatny lekko pikantny smak oraz elastyczny miąższ usiany niewielkimi oczkami o nieregularnym kształcie, o zawartości tłuszczu 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w blokach o wadze od 1kg do 4kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
25. **Ser twardy – 15544000-3 w ilości 200 kg**, ser twardy **typu podlaski**, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o delikatnym smaku i żółtej barwie, posiada charakterystyczne „dziury w serze”, zawartość tłuszczu od 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w blokach o wadze od 1 kg do 4,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
26. **Ser twardy – 15544000-3 w ilości 180 kg**, ser twardy **typu królewski**, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o delikatnym smaku i żółtej barwie, posiada charakterystyczne „dziury w serze”, zawartość tłuszczu od 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w blokach o wadze od 1 kg do 4,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
27. **Ser twardy – 15544000-3 w ilości 10 kg**, ser twardy **typu tyłżyci**, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o delikatnym smaku i żółtej barwie, szwajcarsko-holenderski, zawartość tłuszczu od 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w blokach o wadze od 1 kg do 4,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
28. **Ser twardy – 15544000-3 w ilości 130 kg** ser twardy **typu książęcy**, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o delikatnym smaku i żółtej barwie, holenderski, zawartość tłuszczu od 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w blokach o wadze od 1 kg do 4,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
29. **Ser twardy – 15544000-3 w ilości 50 kg** ser twardy **typu łyński**, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o delikatnym smaku i żółtej barwie, szwajcarsko- holenderski, zawartość tłuszczu od 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w blokach o wadze od 1 kg do 4,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
30. **Ser twardy – 15544000-3 w ilości 170 kg** ser twardy **typu mazur**, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o delikatnym smaku i żółtej barwie, szwajcarsko- holenderski, zawartość tłuszczu od 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w blokach o wadze od 1 kg do 4,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
31. **Ser twardy – 15544000-3 w ilości 25 kg**, ser żółty **mazdamer**, typ holenderski, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o zawartości tłuszczu 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w postaci walca lub bloku o wadze od 0,5kg do 1,5kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
32. **Ser twardy – 15544000-3 w ilości 100 kg**, ser twardy wędzony **typu rolada ustrzycka**, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, wzbogacony naturalnym aromatem żółtych serów w dymie z naturalnego drewna, o zawartości tłuszczu 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w postaci walca o wadze od 0,5kg do 1,5kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.
33. **Ser twardy z przyprawami – 15544000-3 w ilości 50 kg**, ser twardy, podpuszczkowy, dojrzewający, wyprodukowany z mleka krowiego, o łagodnym śmietankowym lekko pikantnym smaku, w kolorze jasnożółtym, z nielicznymi niewielkimi dziurkami, z dodatkiem ziół, o zawartości tłuszczu od 40-50%, świeży, w pierwszym gatunku, w osłonce z tworzywa sztucznego lub parafiny, w blokach w kształcie sześcianów lub walca o wadze od 1 kg do 4,00 kg, z terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 30 dni od daty dostawy.