**Załącznik do Umowy nr …/D/Kw/23**

**Opis przedmiotu zamówienia**

**Dostawy różnych artykułów spożywczych**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Część I - MAKARONY** | | |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Ilość** | **Jm.** |
| **1.** | **Makaron 2-jajeczny** | **1 200** | **kg** |

**Szczegółowy opis.**

**Część I - MAKARONY**

Makaron nie może być zbrylony, zawilgocony, zawierać szkodników i obcych zapachów. Oferowany makaron powinny być w opakowaniu oryginalnym producenta (opakowanie nieuszkodzone, zamknięte) oraz oznakowane zgodnie z wymogami tj. oznakowanie musi zawierać nazwę, pod którą środek jest wprowadzony do obrotu, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy pakującego środek spożywczy.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia** |
| **1** | Makaron 2-jajeczny | Produkt spożywczy wytwarzany na bazie mąki makaronowej pełnoziarnistej, wody z dodatkiem jaj.  Wygląd – makaron w kształcie świderków, makaron w kształcie szerokiej wstążki, makaron w kształcie muszelki, makaron w kształcie kolanka oraz w kształcie nitki.  Barwa – charakterystyczna dla użytych składników, od jasno żółtej do żółtej.  Smak i zapach – charakterystyczny dla produktów mącznych.  Niedopuszczalne jest: obcy posmak, obcy zapach, stęchły zapach, zanieczyszczenia mechaniczne, zawilgocenie, objawy psucia, pleśnienia, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność.  Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni.  Opakowania jednostkowe powinny zawierać:  - nazwę dostawcy – producenta,  - adres,  - nazwę produktu,  - pojemność opakowania,  - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia  - warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. |

**Część II**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia** |
| 1 | Jogurt owocowy 100-150 g | Produkt świeży, uzyskany wyłącznie z mleka, dość gęsty, jednolita konsystencja, bez obcych posmaków, bez dodatku żelatyny zwierzęcej. Owoce użyte do produkcji min. 6%, sok z owoców użytych do produkcji min. 0,5%. Produkt o jednolitej strukturze i kremowej konsystencji bez grudek, z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych owoców. Smak właściwy dla owoców będących składnikiem jogurtu.  **Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 2 | Jogurt naturalny bez cukru 150 g | Produkt świeży, uzyskany wyłącznie z mleka, dość gęsty, jednolita konsystencja, bez obcych posmaków, bez dodatku cukru. Bez dodatku żelatyny zwierzęcej.  **Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 3 | Kefir w kubku 150-400 g | Produkt uzyskany z mleka o jednolitej strukturze i kremowej konsystencji, bez trwałych grudek. Barwa naturalna, biała, jednolita w całej masie. Smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny, mleczny. Bez obcych posmaków i zapachów.  **Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 4 | Kostka topiona naturalna 100 g | Produkt seropodobny o powierzchni gładkiej, konsystencja smarowna, barwa naturalna, jednolita w całej masie, smak i zapach – charakterystyczny dla odpowiedniego produktu ze swoistym posmakiem topienia.  Może zawierać: wodę, ser, oleje roślinne (palmowy, kokosowy, częściowo utwardzone: palmowy, rzepakowy) w zmiennych proporcjach, mleko w proszku odtłuszczone, serwatkę w proszku ( z mleka ),skrobię kukurydzianą, masło, sól.  **Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 5 | Mleko 2% UHT  w opakowaniach  1-5 litrowych | Produkt pozyskany z mleka krowiego o zawartości tłuszczu 2%, poddany obróbce UHT. Bez środków konserwujących i sztucznych dodatków, o barwie białej.  **Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 6 | Mleko chude  w proszku  w opakowaniach do 5 kg | Produkt otrzymany w wyniku suszenia metodą rozpyłową odtłuszczonego, pasteryzowanego mleka krowiego. Proszek sypki, jednolity, łatwo rozpuszczający się, o białej barwie – lekko kremowa, jednolitej. Smak i zapach typowy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych posmaków i zapachów.  **Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 7 | Produkt seropodobny krojony w opakowaniach 1 kg | Produkt , w którym tłuszcz mleczny zastąpiono tłuszczem roślinnym.  Żółty kolor (od głęboko żółtego, do prawie białego), bogaty mleczny smak i zapach bez obcych woni i posmaków.  **Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 8 | Serek homogenizowany naturalny bez cukru 150 g | Produkt otrzymany z masy twarogowej poprzez proces homogenizacji, bez żadnych dodatków. Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny. Bez dodatku żelatyny zwierzęcej.  **Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 9 | Serek homogenizowany truskawkowy  150 g | Produkt otrzymany z masy twarogowej poprzez proces homogenizacji, z dodatkiem owoców (co najmniej 5%). Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny. Bez dodatku żelatyny zwierzęcej.  **Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 10 | Serek homogenizowany o smaku waniliowym 150 g | Produkt otrzymany z masy twarogowej poprzez proces homogenizacji, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny dla użytego dodatku. Bez dodatku żelatyny zwierzęcej.  **Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 11 | Serek typu fromage naturalny w kostce 80 g | Produkt otrzymany z twarogu chudego, tłuszczu roślinnego, przypraw, soli, bez dodatków smakowych. Konsystencja kremowa, jednolita, smarowna z lekkim odpływem serwatki, barwa niejednolita. Bez dodatku żelatyny zwierzęcej.  **Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 12 | Serek typu fromage  z czosnkiem  w kostce 80 g | Produkt otrzymany z twarogu chudego, tłuszczu roślinnego, przypraw, soli. Struktura i konsystencja jednolita, zawarta, porowata, bez grudek, widoczne cząstki użytych dodatków; barwa naturalna, biała lub charakterystyczna dla użytych dodatków smakowych. Bez dodatku żelatyny zwierzęcej.  **Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 13 | Serek typu fromage z papryką w kostce 80 g | Produkt otrzymany z twarogu chudego, tłuszczu roślinnego, przypraw, soli. Smak charakterystyczny dla użytego dodatku. Struktura i konsystencja jednolita, zawarta, porowata, bez grudek, widoczne cząstki użytych dodatków; barwa naturalna, biała lub charakterystyczna dla użytych dodatków smakowych (papryka, chrzan, cebula, czosnek itp.); smak i zapach: czysty, łagodny lekko kwaśny, wyraźny smak i zapach użytych do produkcji dodatków;. Bez dodatku żelatyny zwierzęcej.  **Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 14 | Śmietana 18%  w opakowaniach  5 litrowych | Produkt pozyskany z mleka krowiego o zawartości tłuszczu 18%, niezagęszczana i niesłodzona. Gęsta kremowa konsystencja. Bez żadnych dodatków.  **Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 15 | Twaróg półtłusty  w kostkach  200-250 g | Produkt świeży, o białej barwie, jednolitej konsystencji, o zawartości tłuszczu od 4% do 4,5% w kostkach. Pakowany w folię.  **Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |