

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na części od 41 do 70
Dostawy artykułów mleczarskich dla Ośrodka Szkolenia Służby Więziennej w Suchej OZ w Zwartowie.
Adres dostawy: Zwartowo 25 , 84-210 Choczewo

41. Mleko UHT 3,2% – 15511210-8 w ilości 800 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.

42. Śmietana chuda 18%– 15512000-0 w ilości 200 l, świeża, w pierwszym gatunku, jednorodna, bez kłaczków ściętego sernika, bez postępu 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.

43. Śmietana tłusta 30% – 15512200-2 w ilości 300 l, świeża, w pierwszym gatunku, jednorodna, bez postępu 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.

44. Śmietana tłusta 36% – 15512200-2 w ilości 30 l, świeża, w pierwszym gatunku, jednorodna, bez postępu 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.

45. Śmietana chuda 10% – 15512200-1 – w ilości 10 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.

46. 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.

47. Jogurt z dodatkiem substancji smakowych – 15551320-4 w ilości 80 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.

48. Jogurt z dodatkiem substancji smakowych – 15551320-4 w ilości 80 kg świeży, w pierwszym gatunku, wyprodukowany z mleka krowiego znormalizowanego, zagęszczonego, z dodatkiem żywych kultur bakterii fermentacji mlekowej, świeży, w pierwszym gatunku, o smaku brzoskwińowym, 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.

49. Jogurt z dodatkiem substancji smakowych – 15551320-4 w ilości 80 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.

50. Masło – 15530000-2 w ilości 680 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.

51. Ser feta – 15542300-2 w ilości 120 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.

52. 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.

53. Ser miękki – 15542200-1 w ilości 70 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.

54. Ser miękki – 15542200-1 w ilości 5 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.

55. Sery scalone, sproszkowane, z przerostami pleśni i pozostałe sery – 15543000-6 w ilości 5 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.

56. Sery scalone, sproszkowane, z przerostami pleśni i pozostałe sery – 15543000-6 w ilości 5 kg, ser miękki, podpuszczkowy, dojrzewający typu camembert, wytwarzany z pasteryzowanego mleka krowiego, o delikatnej woni pleśni oraz dymu, posiada białą, aksamitną skórkę i miękki, 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.

57. Ser twarogowy – 15542100-0 w ilości 350 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.

58. Ser twarogowy – 15542100-0 w ilości 5 kg, puszysty serek twarogowy typu almette o różny 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.

59. Ser twardy – 15544000-3 w ilości 220 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.

60. 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.

61. Ser twardy – 15544000-3 w ilości 210 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.

62. Ser twardy – 15544000-3 w ilości 220 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.

63. Ser twardy – 15544000-3 w ilości 150 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.

64. Ser twardy – 15544000-3 w ilości 160 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.

65. Ser twardy – 15544000-3 w ilości 100 kg, ser twardy **typu tyłżycki**, 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.

66. Ser twardy – 15544000-3 w ilości 140 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.

67. 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.

68. Ser twardy – 15544000-3 w ilości 150 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.

69. Ser twardy – 15544000-3 w ilości 50 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.

70. Ser twardy – 15544000-3 w ilości 70 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.