

Opis Przedmiotu Zamówienia - Część 2
NABIAŁ

Wymagania Zamawiającego:**1. w zakresie asortymentu**

- produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbyrlone sery naturalne, gęste jogurty,
- termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla produktów: twarogi, kefir maślanka, nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, jogurty, śmietany, sery żółte, serki twarogowe do smarowania, pozostałe sery oraz nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy dla następujących produktów: mleko krowie, mleko sojowe, ser topiony, masło klarowane.

2. w zakresie współpracy:**- dostawa codziennie (w godzinach 6.30 – 8.00).**

- dostawca dostarczy zamówiony towar transportem własnym, na własny koszt wraz z rozładunkiem i wniesieniem do magazynu zamawiającego

3. w zakresie zapotrzebowania

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Ilość
1	Deser mleczny z orzechami i czekoladą 55g	Szt	1600
2	Deser mleczny z ryżem, różne smaki 200g	szt	1100
3	Jogurt naturalny wiaderko	l	65
4	Jogurt owocowy o zmniejszonej zawartości cukru 150g, różne smaki	szt	1100
5	Jogurt owocowy z ośmioma zbożami 200g	szt	160
7	Masło klarowane	l	15
8	Mleczna kanapka 28 g	szt	250
9	Mleko UHT 2% 1L	szt	300
10	Napój mleczny naturalny z żywymi kulturami bakterii jogurtowych i l.casei 100g	szt	9000
11	Ser sałatkowy typu feta, krojony w kostkę, w zalewie	kg	40
12	Ser topiony śmietankowy	kg	6
13	Ser mozzarella tarty	kg	20

14	Serek twarogowy typu grani 150g	szt	230
15	Serek homogenizowany, różne smaki 130 g	szt	1600
16	Serek owocowy wzbogacony w wapń i witaminę D. Truskawka/Wanilia 90g	szt	1100
17	Serek wiaderko waniliowy (serek o zaw. tłuszczu 24% z dodatkiem cukru, aromatu oraz naturalnej laski wanilii) 500g	szt	150
18	Śmietana słodka 18%, 0,5 l	szt	300
19	Śmietana ukwaszana 18% , wiaderko	l	130
20	Twaróg półtłusty krajanka kostka	kg	100

4. ponadto artykuły żywnościowe muszą spełniać:

- 1) wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020.2021 z zm.), a ich produkcja musi być zgodna z zasadami GMP (Dobra praktyka produkcyjna), GHP (Dobra praktyka higieniczna) i systemem HACCP (System zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności),
- 2) wytyczne Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 roku – zmieniające załącznik II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności,
- 3) wytyczne Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,
- 4) wykonawca zobowiązany jest dostarczać przedmiot zamówienia w opakowaniach jednolitych, nieuszkodzonych, odpowiadających wytycznym Rozporządzenia WE Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 roku w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w opakowaniach oznakowanych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych oraz w opakowaniach oznakowanych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego,
- 5) wykonawca zobowiązuje się zapewnić transport powinien odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r. poz. 2021 z zm.), Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 roku w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących transportu żywności (Dz. U. z 2003 roku, nr 21, poz. 179) oraz Rozporządzeniu WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych

- w zakresie w jakim dotyczy to danego produktu.