

Załącznik nr 5.1 do SWZ

Zadanie I – Nabiał – Opis Przedmiotu Zamówienia

Opis produktu: Mleko spożywcze pasteryzowane o zawartości 2% tłuszczu

1. Wymagania ogólne:
Mleko spożywcze pasteryzowane o zawartości 2% tłuszczu - produkt uzyskany z mleka surowego klasy ekstra poddany normalizacji i pasteryzacji.
2. Wymagania organoleptyczne:
 - Wygląd:
Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; mleko homogenizowane bez podstoju śmietanki, charakterystyczny dla danego rodzaju wyrobu.
 - Smak i zapach: właściwy dla mleka pasteryzowanego bez obcych smaków i zapachów
3. Trwałość:
Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
4. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie:
 - Opakowania jednostkowe: Powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
 - Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
 - Opakowania transportowe: pojemniki (skrzynki) bezprzegrodowe wykonane z tworzyw sztucznych
 - Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych
 - Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością
 - Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach
 - Przechowywanie: przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta
5. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalane będą na podstawie jadłospisów tygodniowych według potrzeb zamawiającego.
6. Dostawa mleka odbywa się do magazynu żywnościowego 6 dni w tygodniu, w dni robocze (od poniedziałku do soboty włącznie) w godzinach 7:00 - 7.30.
7. Dostawca mleka dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru. Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.
8. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Masło extra zawartość tłuszczu 82%

1. Wymagania ogólne:

Masło extra jest produktem wysokotłuszczowym otrzymanym wyłącznie z mleka krowiego w wyniku tzw. Zmaślenia odpowiednio przygotowanej śmietany lub śmietanki.

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd, barwa: produkt starannie uformowany na kształt kostki prostopadłościanu. Barwa jednolita – dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni, wygniecenie prawidłowe, powierzchnia gładka, sucha
- Konsystencja: jednolita, zwarta, smarowna. Dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą
- Smak i zapach: czysty, lekko kwaśny, mlekowy, lekko tłuszczowy

3. Trwałość:

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 21 dni od daty dostawy do magazynu żywnościowego zamawiającego.

4. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie:

- Opakowania jednostkowe: Powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Opakowania transportowe: stanowią pudła kartonowe
- Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach
- Przechowywanie: przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

5. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalone będą na podstawie jadłospisów tygodniowych według potrzeb zamawiającego.

6. Dostawa masła extra 82%tłuszczu odbywa się do magazynu żywnościowego 6 dni w tygodniu, w dni robocze (od poniedziałku do soboty włącznie) w godzinach 7:00 - 7.30.

7. Dostawca dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru . Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.

9. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Ser twarogowy półtłusty

1. Wymagania ogólne:

Ser twarogowy półtłusty niedojrzewający zwany twarogiem, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek kwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki.

2. Wymagania organoleptyczne:

- Smak i zapach: czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji
- Konsystencja i struktura: jednolita, zwarta, bez grudek
- Barwa: biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie

3. Trwałość:

Okres przydatności do spożycia sera twarogowego półtłustego deklarowany przez producenta powinien być wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu żywnościowego do odbiorcy

4. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie:

- Opakowania jednostkowe: Powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Opakowania transportowe: pojemniki (skrzynki) bezprzegrodowe wykonane z tworzyw sztucznych, pudła kartonowe
- Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach
- Przechowywanie: przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

5. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalone będą na podstawie jadłospisów tygodniowych według potrzeb zamawiającego.

6. Dostawa odbywa się do magazynu żywnościowego 6 dni w tygodniu, w dni robocze (od poniedziałku do soboty włącznie) w godzinach 7:00 - 7.30.

7. Dostawca dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru. Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.

8. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Śmietanka kremowa 30%

1. Wymagania ogólne:

Produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonym, otrzymywanym przez separację tłuszczu metodami fizycznymi, pasteryzowany, sterylizowany lub poddany obróbce UHT o zawartości tłuszczu co najmniej 30%.

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd i barwa: płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, w przypadku śmietanki niehomogenizowanej dopuszcza się lekki podstój tłuszczu, barwy jednolitej i jasnokremowej do kremowej
- Smak i zapach: smak czysty, lekko słodki, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy z wyjątkiem lekkiego zapachu i smaku pasteryzacji
- Konsystencja: płynna, jednolita, w całej masie bez grudek tłuszczu, lekko zawieszista

3. Trwałość:

Okres przydatności do spożycia sera twarogowego półtłustego deklarowany przez producenta powinien być wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu żywnościowego do odbiorcy

4. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie:

- Opakowania jednostkowe: Powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Opakowania transportowe: pojemniki (skrzynki) bezprzegrodowe wykonane z tworzyw sztucznych, paletki tekturowe z nadrukiem lub bez nadruku owijane lub nieowijane folia termokurczliwą
- Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach
- Przechowywanie: przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

5. Szczegóły dotyczące ilości i asortymentu dostaw jednostkowych, ustalone będą na podstawie jadłospisów tygodniowych według potrzeb zamawiającego.

6. Dostawa odbywa się do magazynu żywnościowego 6 dni w tygodniu, w dni robocze (od poniedziałku do soboty włącznie) w godzinach 7:00 - 7.30.

7. Dostawca dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny przy każdej partii zamawianego towaru. Handlowy dokument identyfikacyjny może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, jeżeli dokument ten zawiera wszystkie informacje, wymagane dla handlowego dokumentu identyfikacyjnego zgodnie z art. 27 ust. 3. pkt 4 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Wymaganiach Weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz adnotację potwierdzającą, że jest on jednocześnie handlowym dokumentem identyfikacyjnym.

8. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.