

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

DOSTAWY PRODUKTÓW MLECZARSKICH

W TYM

SPRZEDAŻ I DOSTAWY ARTYKUŁÓW NABIAŁOWYCH

Obowiązkiem Wykonawcy jest zastosowanie się do wszystkich przepisów prawa i norm obowiązujących w Polsce.

ZAKRES PRAC DO WYKONANIA W RAMACH PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. PRODUKTY MLECZARSKIE – ARTYKUŁY NABIAŁOWE

w tym : masło, sery twarde, sery topione, serki homogenizowane, kefir, jogurt, mleko, śmietany według kodu CVP 15000000-3
w ilości przewidywanej na okres 12 miesięcy

• Masło w kostkach mix	167,00 kg
• Ser twardy	157,00 kg
• Mleko	1171,00 szt
• Serek homogenizowany	598,00 szt
• Serek kanapkowy i do chleba	769,00 szt
• Śmietany 12% , 18% i 30%	329,00 szt
• Kefir	425,00 szt
• Twaróg	217,00kg
• Ser topiony	91,00 kg
• Jogurt naturalny w tym owocowy	75,00 szt
• Margaryna zwykła	424,00 szt
• Margaryna śmietankowa do smarowania	31,00 kg
• Serek wiejski	4,00 szt

Podane ilości mogą zostać zmniejszone lub zwiększone w zależności od stanu osobowego placówki.

2. Dostawa przedmiotu zamówienia następować będzie raz w tygodniu wg potrzeb kupującego, zawsze w godzinach między 6:00 a 11:30, każdorazowo na podstawie wcześniejszego zamówienia telefonicznego, określającego ilość oraz rodzaj nabiał. Kierowca wniesie towar do pomieszczenia magazynowego.
3. Każda dostawa dokonywana jest na koszt sprzedawcy, jego własnym transportem, przystosowanym do tego celu, zgodnie z wszelkimi normami i przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
4. Ilość zamawianego towaru ustalana będzie na podstawie jadłospisów dekadowych tworzonych na bieżąco na potrzeby Zamawiającego.
5. Podane w formularzu ofertowym ilości stanowią szacunkowe zapotrzebowanie, jakie Zamawiający zamierza zakupić w okresie obowiązywania umowy.

6. Z tytułu niezrealizowania wskazanych w formularzu ofertowym ilości towaru, Wykonawcy nie będą przysługiwały roszczenia przeciw Zamawiającemu.
7. Dostarczony towar powinien być świeży, dostarczony w opakowaniach nieuszkodzonych z oznaczeniem składu produktu, wagi, oraz terminu przydatności do spożycia. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości zdrowotnej i trwałości dostarczonej żywności do terminu przydatności do spożycia.
8. Ogólne wymagania jakościowe dotyczące produktów:
 - wygląd, tekstura i konsystencja charakterystyczne dla rodzaju produktu,
 - smak i zapach charakterystyczny dla rodzaju asortymentu bez obcych posmaków i zapachów,
 - właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych,
 - wszystkie produkty muszą posiadać niezbędne dokumenty dotyczące badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami.
9. Zamawiający dopuszcza złożenie oferty na produkty równoważne o innej nazwie pod warunkiem, że:
 - posiadać będą te same walory smakowe i właściwości,
 - gramatura oferowanego produktu nie może być niższa niż gramatura produktu wskazanego w opisie zamówienia
 - produkty równoważne muszą posiadać w składzie przynajmniej te same surowce użyte w produkcji, co wyroby wskazane w opisie zamówienia.