

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część IV

Sukcesywna dostawa wyrobów mleczarskich (nabiałowych) do Ośrodka Szkolenia Służby Ochrony

Państwa w m. Raducz, 96-115 Nowy Kawęczyn.

kod CPV: 15511210-8; 15544000-3; 15551300-8; 15530000-2

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
1	Jogurt naturalny (400g) – klasa I, smak i zapach właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe do 400 ml, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	35,00
2	Jogurt owocowy (115-150g) – klasa I, różne smaki, z kawałkami owoców, smak i zapach właściwy dla produktu, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	93,00
3	Masło (200g) – zawartość tłuszczu min. 82%, smak i zapach właściwy dla produktu, bez śladów jeżdżenia, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	550,00
4	Mleko UHT 1l – zawartość tłuszczu 2%, lekko słodki smak bez posmaku goryczy, termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy	l	170,00
5	Ser biały tłusty 1 kg – smak właściwy dla produktu, łatwo dający się kroić na kawałki, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	553,00
6	Ser Feta pełnotłusty – zawartość tłuszczu min. 16% masy, smak i zapach delikatny, opakowanie jednostkowe o wadze od 150g do 300g, termin przydatności do spożycia minimum 3 miesiące od daty dostawy	kg	40,00
7	Ser pleśniowy – klasa I, pełnotłusty, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50% masy, konsystencja ścisła, smak i zapach naturalny, właściwy dla produktu, opakowanie jednostkowe o wadze netto 120-200 g, termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy	kg	12,00
8	Ser topiony krążki (90-140g) – pełnotłusty, smak łagodny, zapach właściwy dla produktu, różne smaki, termin przydatności do spożycia minimum 30 dni od daty dostawy	kg	60,00

9	Ser twardy – klasa I, zawartość tłuszczu nie mniej niż 40%, łatwo dający się kroić krawalnicą mechaniczną, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy	kg	550,00
10	Ser żółty wędzony kawałki – klasa I, konsystencja ścisła, łatwo dający się kroić krawalnicą, nie kruszący się, termin przydatności do spożycia minimum 2 miesiące od daty dostawy	kg	270,00
11	Serek homogenizowany waniliowy (150g-200g) – pełnotłusty, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	40,00
12	Śmietana 18% UHT – klasa I, termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostarczenia, opakowanie 400 ml.	l	70,00
13	Śmietana 30% UHT - klasa I, termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostarczenia, opakowanie: 500 ml- 1 l	l	287,00
14	Śmietanka do kawy 10 ml - klasa I, termin przydatności do spożycia 14 dni od daty dostarczenia, opakowanie po 10 szt.	l	3,00
15	Serek wiejski (150-200g) – pełnotłusty, termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od daty dostawy	kg	70,00

Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiot zamówienia musi spełniać wymagania oraz być dostarczony zgodnie z procedurami niezbędnymi dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności wynikającymi z przepisów powszechnie obowiązującego prawa w szczególności:
 - a. rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463);
 - b. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U.2020.2021 t.j. z dnia 2020.11.16);
2. Przedmiot zamówienia musi być wyprodukowany, opakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności musi być: oznakowany w sposób zrozumiały, posiadać wyraźne i czytelne napisy w języku polskim, z nieusuwalną datą ważności.

Warunki dostaw:

1. Terminy dostaw będą każdorazowo określone przez Zamawiającego, z minimum dwudniowym wyprzedzeniem.
2. Dostawa przedmiotu zamówienia realizowana będzie na koszt Wykonawcy z zastrzeżeniem, że maksymalna liczba dostaw, które wliczone są w realizację zamówienia wynosi 52 w okresie 12 miesięcy. Za każdą kolejną dostawę Wykonawca może naliczyć dodatkową opłatę w wysokości realnie poniesionych i udokumentowanych kosztów.

3. Przedmiot zamówienia musi być dostarczony zgodnie z zasadami system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).