

TP/1/2024/PP6

**Opis Przedmiotu Zamówienia - Część 2**  
**NABIAŁ**

**Wymagania Zamawiającego:**

**1. w zakresie asortymentu**

- produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbrylone sery naturalne
- termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla produktów: twaróg, kefir, maślanka, nie krótszy niż 21 dni od 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 2 razy w tygodniu (w godzinach 6.30 – 7.30).
- dostawca dostarczy zamówiony towar transportem własnym, na własny koszt wraz z rozładunkiem i wniesieniem do magazynu zamawiającego

**3. w zakresie zapotrzebowania**

Lp.	ASORTYMENT	j.m.	Ilość
1	Deser mleczny kakaowo-waniliowy mleko (52 %)skrobia modyfikowana, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu (0,7 %)zmielone orzechy laskowe (0,5 %)czekolada w proszku (0,5 %)skrobia, substancje zagęszczające: karagen, mączka chleba świętojańskiego,wapń,aroma,150g	szt.	130
2	Drożdże 100g	szt.	50
3	Jogurt grecki 400g	szt.	400
4	Jogurt naturalny 370 ml	szt.	700
5	Jogurt owocowy 125g	szt.	2500
6	Jogurt pitny 170g	szt.	1000
7	Kefir 400g	litr	100
8	Margaryna 250g	szt.	50
9	Masło klarowane 500g	szt.	30
10	Masło śmietankowe (min. 82%) 200g	szt.	2000
11	Maślanka naturalna 1l	litr	100
12	Maślanka owocowa 1l	litr	300
13	Mleko świeże 2% 1l	litr	3000

14	Mozarella kulka 125g	szt.	50
15	Mozarella mini 400g	szt.	100
16	Napój mleczny naturalny z żywymi kulturami bakterii jogurtowych i l.casei 100g	szt.	500
17	Ser żółty salami	kg	100
18	Ser żółty bydgoski	kg	120
19	Ser żółty edamski	kg	100
20	Ser żółty gouda	kg	100
21	Ser żółty królewski	kg	100
22	Serek homogenizowany 100g	szt.	1400
23	Serek homogenizowany w saszetce 120g	szt.	1000
24	Serek mascarpone 200g	szt.	100
25	Serek śmietankowy 150g	szt.	250
26	Serek wiaderko śmietankowy i waniliowy ( serek o zaw. tłuszczu 24% z dodatkiem cukru, aromatu oraz naturalnej laski wanilii) 500g	szt.	500
27	Śmietana kremówka 36% 500ml	szt.	40
28	Śmietana słodka 18% - 200 ml	szt.	350
29	Śmietana ukwaszana 18% - 400 g	szt.	220
30	Twaróg półtłusty kostka 250g	szt.	150
31	Twaróg półtłusty 1kg	kg	150

#### 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 1831/2003 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 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2003 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.**