

Nr postępowania: TP/1/2024/PP3

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
CZĘŚĆ 3 – NABIAŁ

LP.	ASORTYMENT	J.M.	ILOŚĆ
1.	Mleko świeże 3,2 % w butelce 1 l	litr	2 500
2.	Masło śmietankowe 82 % tłuszczu 200 g	szt.	1 150
3.	Napój jogurtowy probiotyczny zawierający żywe kultury bakterii, w tym <i>Lactobacillus casei</i> , oraz witaminy B6 i D, produkt dostępny w różnych wariantach smakowych, pojemność 100 ml	szt.	60
4.	Śmietana słodka 30 % kubek 200 g	szt.	200
5.	Mleko bez laktozy 3,2 % 1 l	litr	60
6.	Napój roślinny kokos /ryż/ owsiany 1 l	litr	20
7.	Produkt roślinny do smarowania 250 g	szt.	20
8.	Śmietana ukwaszona kubek 18 % kubek	szt.	140
9.	Twaróg wiaderko 1 l	szt.	50
10.	Ser twarogowy na wagę półtłusty	kg	170
11.	Ser żółty gouda krojony 1 kg	kg	100
12.	Ser topiony naturalny baton 90 g	szt.	100
13.	Ser żółty dojrzewający blok 1 kg	szt.	20
14.	Serek twarogowy śmietankowy 150 g	szt.	130
15.	Kremowy serek śmietankowy kanapkowy 100% roślinny 200 g	szt.	10
16.	Serek o smaku waniliowym 100 g	szt.	900
17.	Jogurt naturalny 400 g	szt.	500
18.	Jogurt naturalny bez laktozy 350 g	szt.	30
19.	Jogurt sojowy naturalny 400 g	szt.	20

Dostawa dwa razy w tygodniu: wtorek, środa - w godzinach 6:30 do 7:30.

Wymagania:

- Mleko, sery, jogurty, śmietana najwyższej jakości, świeże, pierwszego gatunku o smaku charakterystycznym dla danego produktu.

- Wymienione produkty na opakowaniu muszą zawierać termin przydatności do spożycia, którego czas nie może być krótszy niż 14 dni od dostawy.
- Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne. Dostarczany ser biały, żółty winny być opakowane hermetycznie z widoczną datą przydatności do spożycia i składem surowcowych.

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.