

TP/1/2024/SP11

**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, gęste jogurty,
- termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla produktów: twarogi, kefir maślanka, nie krótszy niż 21 dni od daty 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 – 8.00).**
- 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	Jogurt naturalny wiaderko 5 l	szt	7
2	Jogurt owocowy bez dodatku cukru 150g	szt	3500
3	Jogurt owocowy z ośmioma zbożami 200g	szt	700
4	Masło klarowane 200g	szt	120
5	Masło śmietankowe (min. 82% tłuszczu) 200g	szt	35
6	Mleczna kanapka 28 g	szt	360
7	Mleko UHT 2% 1L	szt	380
8	Napój mleczny naturalny z żywymi kulturami bakterii jogurtowych i l.casei 100g	szt	11800
9	Ser typu feta kostka w zalewie 2kg	szt	12
10	Ser żółty twardy plastry	kg	4
11	Serek mozzarella tarty 2 kg	szt	22
12	Serek owocowy wzbogacony w wapń i witaminę D. Truskawka/Wanilia 90g	szt	3500

13	Serek wiaderko waniliowy ( serek o zaw. tłuszczu 24% z dodatkiem cukru, aromatu oraz naturalnej laski wanilii) 500g	szt	280
14	Śmietana słodka 18% - 500 ml	szt	400
15	Śmietana ukwaszana 18% - 5 l	szt	35
16	Twaróg półtłusty krajanka kostka	kg	140

#### **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 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.**