

Nr postępowania: TP/02/2025/SP12

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA CZĘŚĆ 4 – NABIAŁ

LP.	ASORTYMENT	J.M.	ILOŚĆ
1.	Napój jogurtowy (naturalny lub owocowy) z kulturami bakterii L.casei, witaminą D i B6, zawartość cukru max. 13,5 g w 100 g produktu (kubek min. 100 g)	szt.	6250,0
2.	Deser mleczny (smak śmietankowo - waniliowy), zawartość cukru max. 13,5 g w 100 g produktu (kubek min. 100 g)	szt.	820,0
3.	Deser mleczno - ryżowy z owocami, zawartość cukru max. 13,5 g w 100 g produktu (kubek 150 g)	szt.	2620,0
4.	Jogurt z kawałkami owoców, zawartość cukru max. 13,5 g w 100 g produktu (kubek 150 g)	szt.	1450,0
5.	Jogurt naturalny, zawartość tłuszczu max. 3 g w 100 g produktu (kubek 370 g)	szt.	120,0
6.	Jogurt pitny (owocowy), zawartość cukru max. 13,5 g w 100 g produktu (kubek 270 g)	szt.	3400,0
7.	Mleko spożywcze UHT 2 % tłuszczu (karton zamykany nakrętką, poj. 1 l)	szt.	400,0
8.	Ser żółty typu holenderskiego, półtłusty, półtwardy, zawartość tłuszczu min. 25 g w 100 g produktu, blok	kg.	40,0
9.	Serek twarogowy śmietankowy (ser twarogowy, białka mleka, sól), bez zagęstników, barwników, konserwantów, zawartość tłuszczu min. 23 g w 100g produktu (kubek 150 g)	szt.	280,0
10.	Śmietana ukwaszona 18 % tłuszczu (kubek 400 g)	szt.	290,0
11.	Śmietanka 18% tłuszczu, UHT (karton zamykany nakrętką, poj. 500 ml)	szt.	140,0
12.	Masło 82% tłuszczu (kostka 200 g)	szt.	450,0
13.	Ser twarogowy półtłusty krajanka, zawartość tłuszczu min. 4 g w 100 g produktu	kg.	300,0

Dostawa co najmniej 1 raz w tygodniu (w ustalonym dniu), w godzinach od 06:00 do 08:30.**Wymagania:**

- Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbyrlone sery naturalne, gęste jogurty.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być 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, masło klarowane.

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.