

ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SWZ – SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAKUPU**1. Określenie przedmiotu zakupu**

Opis Przedmiotu Zamówienia "Sukcesywna dostawa mleka, przetworów mlecznych i jaj"				
Lp.	Nazwa produktu	Ilość w roku	Gramatura opakowania (wybór gramatury będzie dokonywany przez przedstawiciela zamawiającego w pisemnym zamówieniu)	J.m.
1	Jogurt owocowy 1,5 - 2,5 % tłuszczu; skład: mleko pasteryzowane i/lub mleko, żywe kultury bakterii (bez dodatku żelatyny, cukru)	20	Opakowanie 0,15 l	l.
2	Masło roślinne 250g	100	Opakowanie 0,25 Kg	Szt.
3	Masło extra minimum 82 % tłuszczu, opakowanie 0,2 kg	300	Opakowanie 0,2 Kg	Szt.
4	Masło extra minimum 82 % tłuszczu, opakowanie 0,01 kg	1200	Opakowanie 0,01 Kg	Szt.
5	Śmietanka do kawy, opakowanie 10 sztuk 0,01l	10	Opakowanie 0,01 L	l
6	Ser żółty typu szwajcarskiego pakowany próżniowo w kawałku, który charakteryzuje jednolita masa pokryta dziurkami wielkości oliwek o kolorze bladożółtym. Ma łagodny, słodki smak typu ementaler, mazdamer, sokół lub równoważny o powyższych parametrach	75	Opakowanie 0,4 -2 Kg	Kg.
7	ser mozzarella kulki w zalewie	100	Opakowanie 0,125-0,2 Kg	Kg.
8	Śmietana 36 % tłuszczu (skład: śmietanka lub śmietana lub śmietanka pasteryzowana i żywe kultury bakterii mlekowych - bez innych dodatków)	120	Opakowanie 0,5-1 l	l
9	Ser feta w kostkach 18% tłuszczu.	40	Opakowanie 0,2 Kg	Kg.
10	Śmietana 18 % tłuszczu (skład: śmietanka lub śmietana lub śmietanka pasteryzowana i żywe kultury bakterii mlekowych - bez innych dodatków)	40	Opakowanie 0,2-0,5 l	l
11	Ser twarogowy tłusty. Skład: mleko krowie pasteryzowane, czyste/żywe kultury bakterii mlekowych. Bez soli, bez dodatku cukru, bez konserwantów. Typu twaróg wiejski.	80	Opakowanie 0,5-1,5 Kg	Kg.
12	Ser twarogowy półtłusty sernikowy (minimum trzykrotnie mielony). Skład: mleko krowie pasteryzowane, czyste/żywe kultury bakterii mlekowych. Bez soli, bez dodatku cukru, bez	25	Opakowanie 0,5-1 Kg	Kg.

	konserwantów, ekologiczny. Typu twaróg sernikowy			
13	Ser parmezan. Typu Parmingiano, Reggiano.	15	Opakowanie 0,125-0,25 Kg	Szt.
14	Ser żółty wędzony typ Ramzes pakowany próżniowo w kawałku, który charakteryzuje jednolita masa pokryta dziurkami wielkości oliwek.	50	Opakowanie 0,4-2 Kg	Kg.
15	Serek topiony śmietankowy, zawartość mleka odtłuszczonego od 45%, sera od 25 %	9	Opakowanie 0,1-0,15 Kg	Kg.
16	Ser pleśniowy Camembert Bez soli, bez dodatku cukru, bez konserwantów. Typu Camembert	10	Opakowanie 0,12-0,2 Kg	Kg.
17	Ser pleśniowy Lazur Bez soli, bez dodatku cukru, bez konserwantów. Typu Lazur	10	Opakowanie 0,1-0,2 Kg	Kg.
18	Ser pleśniowy Brie Bez soli, bez dodatku cukru, bez konserwantów. Typu Brie.	10	Opakowanie 0,1-0,2 Kg	Kg.
19	Serek homogenizowany (składniki: mleko, kultury bakterii). Bez soli, bez dodatku cukru, bez konserwantów	10	Opakowanie 0,15-0,25 Kg	Kg.
20	Jaja klasa L, termin przydatności minimum 10 dni w momencie dostawy	10000	Opakowanie 10-30 szt	Szt.
21	Mleko 3,2 % tłuszczu UHT; opakowanie karton z nakrętką lub inne umożliwiające szczelne zamknięcie opakowania po otwarciu	250	Opakowanie 1 L	l

WYMAGANIA OGÓLNE

Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji i spełniał wymagania:

1. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. **o bezpieczeństwie żywności i żywienia** (Dz.U. z dnia 27 września 2006 r. nr 171 poz. 1225)

2. Ustawa **o wymogach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego** z dnia 16.12.2005 r. (Dz.U. Nr 17 poz. 127 z 2006 r.)

3. Ustawy o **jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych** z dnia 21 grudnia 2000 r. (Dz. U. Nr. 187. poz. 1577 z 2005 r.)

4. Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. **w sprawie higieny środków spożywczych** (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r., str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdział 13, t. 34)

5. Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. **w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością** oraz uchylającym dyrektywę 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004 r.)

6. Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2002 r. **w sprawie znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych** (Dz. U. Nr 220 poz. 1856 z 2002 r., z późn. zm.)

7. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. **ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego** (Dz. U. nr 171 poz. 1225 z 2006 r.)

8. Wszystkie oferowane przez Wykonawcę Produkty oraz Produkty Dodatkowe powinny spełniać wymagania ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448, ze zm.), ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1980, ze zm.) oraz inne wynikające z obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej przepisów prawnych.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres.

b.) nazwę produktu.

c.) pojemność opakowania.

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)

e.) warunki przechowywania.

Warunki dostaw:

a) częstotliwość dostaw: na zamówienie.

b) miejsce dostaw: OKS Złote Brzozy, ul. Żołnierska 101, 04-457 Warszawa.

c) godziny dostaw: w dni robocze od poniedziałku do piątku od 08:00 – 14:00.

d) sposób zamówienia: e-mail.

e) czas dostawy: 24 godziny od daty złożenia zamówienia.

Minimalny termin do spożycia: trzy tygodnie.

2. Zasady realizacji zakupu (w tym załadunku i rozładunku)

Przedmiotem zamówienia jest **Sukcesywna dostawa mleka, przetworów mlecznych i jaj** na podstawie każdorazowo składanych przez Zamawiającego zamówień szczegółowych. Składanie zamówień odbywa się drogą elektroniczną (e-mail) lub w formie pisemnej. W terminie jednego dnia roboczego od daty złożenia zamówienia, Wykonawca potwierdza poprzez pocztę e-mail otrzymanie i przyjęcie do realizacji oraz gotowość do realizacji dostawy. Dostawy będą realizowane wyłącznie w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach 8:00-14:00. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia zamówienia do siedziby Ośrodka Konferencyjno - Szkoleniowego „Złote Brzozy”, ul. Żołnierska 101, 04-457 Warszawa.

3. Wymagania jakościowe produktów.

Surowiec	Wymagania jakościowe
Nabiał	Ser żółty, ser mozzarella – opakowania bez uszkodzeń z aktualną datą ważności, zapach i barwa charakterystyczne dla gatunku, bez zapleśnienia.
	Niedopuszczalne uszkodzenia opakowania, obce posmaki i zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne.
	Jogurt, kefir, mleko, maślanka – o wystarczająco długiej dacie ważności, bez obcych zapachów i smaku.
Tłuszcze	Świeże, bez objawów zjełczenia, o długim terminie przydatności do spożycia, opakowania bez uszkodzeń.

4. Termin realizacji zakupu

Umowa zostaje zawarta na okres 12 miesięcy od dnia podpisania umowy oraz zgodnie z projektem umowy zakupowej.

5. Minimum logistyczne

200 zł netto.

6. Miejsce realizacji zakupu

Ośrodek Konferencyjno - Szkoleniowy „Złote Brzozy”, ul. Żołnierska 101, 04-457 Warszawa w dni od poniedziałku do piątku w godzinach 8:00 – 14:00.

7. Gwarancja

Wykonawca gwarantuje zachowanie parametrów dostarczanego asortymentu, wymagań jakościowych zgodnie z wymogami określonymi w Umowie lub dokumentacji postępowania.

8. Podwykonawstwo

Zamawiający dopuszcza wykonywania przedmiotu zakupu przez podwykonawców.