

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zadanie nr 1

Lp.	Asortyment	Ilość
1	Śmietana homogenizowana 18% opakowanie od 800 g do 1000 g	2 700 kg
2	Śmietanka homogenizowana UHT 30% tłuszczu opakowanie od 450 ml do 500 ml	14 l
3	Kefir naturalny opakowanie od 200 g do 260 g	310 kg
4	Serek wiejski ziarnisty naturalny opakowanie 150 g - 200 g	80 kg
5	Serek homogenizowany o smaku waniliowym opakowanie 140 g - 150 g	515 kg
6	Jogurt owocowy o smaku waniliowym, jagodowym, truskawkowym lub owoców leśnych (Zamawiający wymaga zaoferowania przynajmniej jednego smaku spośród wyżej wymienionych). opakowanie 140 g – 180 g	115 kg
7	Jogurt naturalny opakowanie 140 g - 180 g	960 kg
8	Masło extra o zawartości tłuszczu min. 82% , nie solone kostka 200 g	2 510 kg
9	Jogurt pitny o smaku waniliowym, truskawkowym, jagodowym lub owoce leśne (Zamawiający wymaga zaoferowania przynajmniej jednego smaku spośród wyżej wymienionych). opakowanie –butelka plastikowa, zakręcana o pojemności od 200 g do 250 g	155 kg

W dniu dostawy zachowane terminy przydatności do spożycia:

- dla pozycji 4 – minimum 5 dni,
- dla pozycji 8 – minimum 21 dni,
- dla pozostałych pozycji - minimum 14 dni.

Zadanie nr 2

Lp.	Asortyment	Ilość
1	Mleko pasteryzowane o zawartości tłuszczu 2% w workach foliowych o pojemności 5 l lub w butelkach plastikowych o pojemności 1 l (Zamawiający wymaga zaoferowania przynajmniej jednego rodzaju opakowania z wyżej wymienionych).	41 300 litrów
3	Mleko UHT o zawartości tłuszczu 2% w kartonie o pojemności 500 ml. Karton umożliwiający powtórne zamknięcie za pomocą nakrętki.	43 litrów

W dniu dostawy zachowane terminy przydatności do spożycia

- dla pozycji nr 1 minimum 7 dni
- dla pozycji nr 2 minimum 30 dni.

Wykonawca jest zobowiązany do:

1. Wskazania w ofercie: producenta/ów, używanych nazw handlowych, oraz wielkości oferowanych opakowań.
2. Dostarczenia najpóźniej z dniem pierwszej dostawy szczegółowego wykazu składników użytych do produkcji oferowanego asortymentu, z wyszczególnieniem alergenów - zgodnie z rozporządzeniem UE nr 1169/2011 (dla każdej pozycji). W przypadku zaoferowania produktów kilku producentów Zamawiający wymaga dostarczenia szczegółowego wykazu składników wszystkich proponowanych wyrobów.
3. Dostarczenia (wraz z ofertą) oświadczenia potwierdzającego wdrożenie i utrzymywanie zasad systemu HACCP oraz przedstawienia dokumentu potwierdzającego na żądanie zamawiającego.
4. Dostarczenie wraz z ofertą charakterystyki odnoszącej się przynajmniej do informacji zawartych w opisie przedmiotu zamówienia.
5. Realizacji dostaw środkami transportu zgodnymi z wymaganiami sanitarnymi. Opakowania transportowe muszą zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń. Sposób pakowania dostaw musi być zgodny z zasadami HACCP.
6. Realizacji dostaw zgodnych ze złożonym zleceniem.
7. Dostarczania produktów oznakowanych czytelną i trwałą etykietą zawierającą informacje wskazane przepisami prawa (nazwę towaru, dane identyfikacyjne producenta, wykaz składników, datę przydatności do spożycia, warunki przechowywania oraz wagę netto), opakowanie nie może być brudne, uszkodzone, wgniecione.
8. Realizacji dostaw w poniedziałek, środę i piątek w godzinach 7.00– 8.00. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przesunięcia dostaw na wtorek lub czwartek.
9. Podania cen za litr lub kilogram oferowanego produktu.