

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zadanie nr 1

Lp.	Asortyment	Ilość
1	Śmietana homogenizowana 18% opakowanie od 800 g do 1000 g	7 000 kg
2	Śmietana homogenizowana UHT 30% tłuszczu opakowanie od 450 ml do 500 ml	35 l
3	Kefir naturalny opakowanie od 200 g do 260 g	800 kg
4	Serek wiejski ziarnisty naturalny opakowanie 150 g - 200 g	210 kg
5	Serek homogenizowany o smaku waniliowym opakowanie 140 g - 150 g	1 250 kg
6	Serek homogenizowany naturalny – nie zawierający w swoim składzie dodatku cukru. opakowanie 140 g – 180 g	70 kg
7	Jogurt owocowy o smaku jagodowym lub truskawkowym (smak do wyboru przez Zamawiającego) opakowanie 140 g – 180 g	290 kg
8	Jogurt naturalny opakowanie 140 g - 180 g	2 470 kg
9	Masło extra o zawartości tłuszczu min. 82% , nie solone kostka 200 g	6 450 kg
10	Jogurt pitny o smaku waniliowym, owoce leśne (smak do wyboru przez Zamawiającego) opakowanie –butelka plastikowa, zakręcana o pojemności od 200 g do 250 g	400 kg

W dniu dostawy zachowane terminy przydatności do spożycia:

- dla pozycji 4 – minimum 5 dni,
- dla pozycji 9 – minimum 21 dni,
- dla pozostałych pozycji - minimum 14 dni.

Zadanie nr 2

Lp.	Asortyment	Ilość
1	Ser żółty w blokach o wadze od 2 do 3 kg typu zamojski, gouda, pełnotłusty zawierający 45 % tłuszczu	650 kg
2	Ser sałatkowo - kanapkowy , w kostce, o zawartości tłuszczu 18% opakowanie 200 g - 270 g	40 kg
3	Ser twarogowy półtłusty w blokach od 700 g do 1,20 kg	8 500 kg
4	Ser topiony kremowy lub śmietankowy opakowanie – blok 90 - 100 g	400 kg

W dniu dostawy zachowane terminy przydatności do spożycia:

- dla pozycji nr 3 - minimum 7 dni,
- dla pozostałych pozycji minimum 10 dni.

Zadanie nr 3

Lp.	Asortyment	Ilość
1	Ser mozzarella mini kulki <i>opakowanie od 120 g do 150 g</i>	20 kg
2	Ser typu mozzarella do pizzy Ser podpuszczkowy w formie bloku o wadze od 250 g do 500 g, niedojrzewający, o łagodnym smaku. Charakteryzując się dobrą topliwością i ciągliwością, dedykowana do pizzy, zapiekanek itp.	290 kg
3	Ser parmezan tarty Ser dojrzewający twardy, o wyrazistym smaku sera tego gatunku, starty, w opakowaniach o wadze 100g	1 kg
4	Ser camembert Ser pleśniowy, pokryty charakterystyczną skórką, w środku kremowy i miękki. Opakowanie 120 – 130g.	4 kg
5	Ser pleśniowy , z przerostem niebieskiej pleśni. Wnętrze sera o konsystencji kremowej, smak i zapach charakterystyczny dla danego sera. Opakowanie 150g.	1 kg

W dniu dostawy minimum 10 dni przydatności do spożycia.

Zadanie nr 4

Lp.	Asortyment	Ilość
1	Mleko pasteryzowane o zawartości tłuszczu 2% w workach foliowych o pojemności 5 l	100 000 litrów
2	Mleko pasteryzowane o zawartości tłuszczu 2% w worku foliowym o pojemności 1 l	6 100 litrów
3	Mleko UHT o zawartości tłuszczu 2% w kartonie o pojemności 500 ml. Karton umożliwiający powtórne zamknięcie za pomocą nakrętki.	110 litrów

W dniu dostawy zachowane terminy przydatności do spożycia

- dla pozycji nr 1 i 2 minimum 7 dni

- dla pozycji nr 3 minimum 30 dni.

Dostawca w zakresie zadań nr 1, 2, 3 oraz 4 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. 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.
5. Realizacji dostaw zgodnych ze złożonym zleceniem.
6. 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.

7. Realizacji dostaw w poniedziałek, środę i piątek w godzinach 7.00– 8.00. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przesunięcia dostaw na wtorek lub czwartek.
8. Podania cen za litr lub kilogram oferowanego produktu.

Zadanie 5

<i>Lp.</i>	<i>Asortyment</i>	<i>Ilość</i>
1	Jaja kurze , klasa A, o gramaturze od 53 g do 63 g (kat. M), pochodzące z chowu ściółkowego.	<i>140 000 sztuk</i>

1. Dostawy w poniedziałek, środę i piątek w godzinach 7.00– 8.00. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przesunięcia dostaw na wtorek lub czwartek.
2. Każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny- zgodny z obowiązującymi przepisami prawa. Niedopuszczone są jaja nieoznakowane, zbite, popękane, brudne.
3. Do każdej dostawy musi być dostarczona specyfikacja zawierająca następujące informacje: nazwę, numer producenta oraz adres, klasę jakości, kategorię wagową, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, rodzaj chowu, ilość dostarczonych jaj, datę pakowania.
4. Minimalny okres przydatności do spożycia w dniu dostawy 20 dni.
5. Jaja muszą pochodzić z ferm będących pod nadzorem weterynaryjnym.
6. Dostawca jest zobowiązany do dostarczenia wraz z ofertą oświadczenia potwierdzającego podleganie nadzorowi weterynaryjnemu.
7. Dostawca dostarczy 1 x na 6 miesięcy zaświadczenia o wyniku badania laboratoryjnego na obecność pałeczek Salmonelli.
8. Określenie ceny za sztukę oferowanego produktu.