

Opis przedmiotu zamówienia pn.: Dostawa mleka i produktów mleczarskich

L.p.	Nazwa asortymentu	J.m.	Ilość
1	2	3	4
1	Jogurt owocowy 150 g. - min. zawartość owoców 9%	szt.	2900
2	Jogurt naturalny bez cukru 400 g. bez dodatku mleka w proszku oraz białka mleka	szt.	80
3	Masło bez dodatków 82% tł. mlecznego 200 g.	szt.	4150
4	Maślanek naturalna 1 l. - zawierająca w składzie jedynie maślanek, mleko i kultury bakterii mlekowych	szt.	280
5	Mleko 3,2% spożywcze świeże pasteryzowane	litr	14200
6	Mleko 3,2% UHT - 1l. karton	szt.	500
7	Mleko smakowe 200 ml. UHT zawartość 1,5% tłuszczu o smaku truskawkowym lub waniliowym	szt.	1300
8	Mozzarella 125 g.	szt.	100
9	Serek homogenizowany 200 g. o smaku waniliowym, zawierający w składzie jedynie twaróg, śmietankę, cukier, aromat, kultury bakterii mlekowych	szt.	1080
10	Ser żółty kl. I podpuszczkowy, dojrzewający	kg	150
11	Serek śmietankowy gładki ok. 135 g. naturalny, lub smakowy bez stosowania GMO	szt.	300
12	Twaróg wiejski ziarnisty naturalny 200 g.	szt.	1050
13	Twaróg półtłusty krajanka	kg	150
14	Twaróg półtłusty, 3xmielony świeży, sernikowy naturalny 1 kg (wiaderko)	szt.	130
15	Śmietana 18% 0,2 l. łagodnie ukwaszona, niesłodzona, niezagęszczona, zawierająca w składzie jedynie śmietankę i kultury bakterii mlekowych	szt.	100
16	Śmietana 30% 0,2 l. świeża kremówka, niesłodzona, niezagęszczona, zawierająca w składzie jedynie śmietankę i kultury bakterii mlekowych	szt.	270
17	Ser feta - miękki solankowy ok. 270g	szt.	20
18	Śmietana 30% niesłodzona, niezagęszczona, zawierająca w składzie jedynie śmietankę i kultury bakterii mlekowych	litr	250

1. Wymagania ogólne

Produkty powinny spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.

3. Pakowanie

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny być wykonane z folii, papieru, kształtki z tworzywa sztucznego zamykanego zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej lub innego materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

4. Realizacja dostaw – 5 razy w tygodniu

Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności.

Ilości produktów wymienionych w tabeli ustalone są na cały okres obowiązywania umowy i są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o realizację dostaw w ww. wielkościach.

Dostawy realizowane będą na podstawie zamówień składanych przez upoważnionych przedstawicieli Zamawiającego według cen jednostkowych aktualnie obowiązujących u Wykonawcy, jednakże łączna wartość dostaw nie przekroczy wartości brutto określonej umową.