

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia  
Zadanie 5**

**Grupa produktów – Nabiał (CPV 15500000-3,)**

**I. Wymagania ogólne**

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
2. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy, a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
3. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
4. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.
5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.
6. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”,

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny środków spożywczych zwane dalej „rozporządzeniem nr 852/2004”,

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z dnia 27 września 2006 r. nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami),  
oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 852/2004 oraz wyroby bez konserwantów.

**II. Wymagania przy każdej dostawie:**

1. Warunki transportowe i higiena dostawy:
  - muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP min: czysta kabina transportowa,
  - dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu którym przewożona jest żywność,
  - wymagana czysta odzież ochronna kierowcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd.
2. Etykieta w języku polskim zawierająca minimum: producenta, opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia.
3. Artykuły muszą posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.
4. Realizacja zamówienia w godz. 6.00 - 8.00 w dniu następującym po dniu jego złożenia, przekazanie bezpośrednio do osoby upoważnionej do odbioru – intendenta.
5. Realizacja zgodnie ze złożonym zamówieniem, we wszystkie dni robocze tygodnia (od poniedziałku do piątku).
6. Niedopuszczalne jest nie przekazywanie żywności bezpośrednio pracownikom Działu Żywnienia i pozostawianie dostaw bez opieki np. przed wejściem do przedszkola.
7. W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów dostawy nastąpi odmowa przyjęcia żywności.

FORMULARZ CENOWY – do zadania 5  
Grupa produktów - nabiał, (CPV 15500000-3);

.....  
pieczęć Wykonawcy

Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia ujętego w zadaniu nr: 5 dotyczącym dostawy artykułów spożywczych - grupa produktów - nabiał, (CPV 15500000-3);

Lp.	NAZWA ARTYKUŁU, waga/ pojemność (zamawiana)	J.m.	Ilość (zamawiana)	Cena jedn. netto artykułu wg miary z kol. 2 i 3	Wartość netto (kol. 4x5)	Cena jedn. brutto artykułu wg miary z kol. 2 i 3	Wartość brutto (kol. 4x7)	Stawka VAT	Wartość VAT	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Śmietana 18%tł. 200g	szt	800							
2	Ser biały półtłusty, kostka mielona 250g, 2% tłuszczu	szt	400							
3	Ser biały tłusty, mielony w wiaderku 1kg, min. 7 % tłuszczu	kg	40							
4	Jogurt naturalny 400ml zawartość tłuszczu max. 2% zawierający nie więcej niż 10g cukru w 100 g gotowego do spożycia produktu o niskiej zawartości sodu 0,12 (tj. 0,3g soli)	szt	70							
5.	Jogurt naturalny Typu Grecki 400g kubek zawierający nie więcej niż 10g cukru w 100g gotowego do spożycia produktu o niskiej zawartości sodu 0,12 (tj. 0,3g soli)	szt	50							
6.	Ser żółty podpuszczkowy dojrzewający plasterkowany 1kg	kg	10							
7.	Ser żółty podpuszczkowy dojrzewający plasterkowany 150g	szt	30							
8.	Jogurt owocowy mały 120g kubek zawierający do 13,5g cukru w 100g produktu, nie zawierający pochodnych cukru, soli, bez konserwantów, barwników (truskawka, brzoskwinia) zawartość tłuszczu do 10g na 100g produktu	szt	600							
9.	Jogurt roślinny 150g	szt	30							

10.	Ser żółty podpuszczkowy dojrzewający kawałki 250g	szt	40						
11.	Mleko 2% 1l	l	3500						
12.	Masło wiejskie 200g 82% tłuszczu	szt	900						
13.	Ser topiony kremowy typu Hohland lub o podobnych wartościach odżywczych 100g	szt	100						
14.	Ser żółty do pizzy Mozarella	kg	5						
15	Śmietana 30% 500ml	szt	40						
16.	Serek homogenizowany waniliowy 150g(nie więcej niż 13,5g cukru i 10g tłuszczu w 100g/ml produktu)	szt	500						
17.	Serek homogenizowany waniliowy 200g((nie więcej niż 13,5g cukru i 10g tłuszczu w 100g/ml produktu)	szt	200						
18.	Kefir naturalny 1l (nie więcej niż 13,5 g cukru i 10g tłuszczu w 100g /ml produktu)	szt	100						
19.	Serek kremowy mały 125g – typu Piątuś kubek zawierający do 13,5g cukru w 100g produktu, nie zawierający pochodnych cukru, soli, bez konserwantów, barwników(truskawka, wanilia)zawartość tłuszczu do 10g na 100g	szt	300						
20.	Mleko -napój roślinny bez dodatku soi 1l (różne smaki)	szt	50						
21.	Serek mascarpone 250g	szt	30						
22.	Jogurt naturalny 150g	szt	100						
23.	Śmietana 5l – 18 %	szt	5						
24	Jogurt pitny 250 ml owocowy (zawierający do 13,5g cukru w 100g produktu, bez konserwantów, barwników i 10g tłuszczu w 100g/ml produktu)	szt	800						
<b>Razem:</b>									

Słownie razem wartość

netto: .....

.....

Słownie razem wartość

brutto: .....

.....

dnia ....., .....

podpisy osób uprawnionych  
do reprezentacji Wykonawcy lub pełnomocnika