

Numer referencyjny postępowania:
SZP/DG-SŻYW/09/2024

Załącznik nr 3 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
DOSTAWA ARTYKUŁÓW MLECZARSKICH
CZEŚĆ NR 1 MASŁO

Lp.	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia
1	Masło	Masło extra - bez dodatków, zawartość min. 82% tłuszczu mlecznego ze śmietanki pasteryzowanej, zawartość wody nie więcej niż 16% ; masa jednostkowa 200g , pakowane w folię aluminiową laminowaną pergaminem (folia powinna posiadać atest PZH). Masło podczas krojenia nie może się kruszyć. Termin do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.

Nabiał musi spełniać następujące wymagania minimalne, czyli musi być:

- świeży;
- smak i zapach: odpowiedni dla danego produktu spożywczego
- wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków;
- w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w stanie nieuszkodzonym;

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- klasę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta,
- adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- masę produktu
- pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

jeżeli produkt nie posiada etykiety wykonawca zobowiązany jest dostarczyć każdorazowo opis produktu zgodny na osobnym dokumencie.

Transport:

- Samochód dostosowany do transportu żywności (wymagany odbiór sanitarny), jeżeli transportowane są różne artykuły („czyste” i „brudne”) wymagane jest oddzielenie produktów celem eliminacji zanieczyszczeń krzyżowych.

Numer referencyjny postępowania:
SZP/DG-SŻYW/09/2024

Załącznik nr 3 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
DOSTAWA ARTYKUŁÓW MLECZARSKICH
CZEŚĆ NR 2 TŁUSZCZE

Lp.	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia
1	Margaryna 75%	Margaryna kulinarna produkt uzyskiwany z tłuszczu roślinnych, barwa jednolita, konsystencja zwarta, smak i zapach świeży, bez oznak zjełczenia i obcych zapachów, bez dodatków cukrów, produkt przeznaczony do smażenia, zawartość tłuszczu min. 75% . W opakowaniu jednostkowym: max 250 g . Bez dodatku aromatu wanilii. Termin do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.
2	Margaryna mini	Margaryna mini jedno porcyjna, waga min. 10g max. 15g , zawartość olei roślinnych min. 59% , barwnik (karoten), witaminy A i B, naturalne aromaty, kwas cytrynowy, emulgatory lecytyna, mono-, i glicerydy kwasów tłuszczowych, woda. Termin do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.
3	Olej roślinny	Olej jadalny uniwersalny nierafinowany olej 100% roślinny, przeznaczony do smażenia, gotowania oraz do sałatek. W opakowaniu jednostkowym: o pojemności max 1 litr , w butelce plastikowej PET. Termin do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.

Nabiał musi spełniać następujące wymagania minimalne, czyli musi być:

- świeży;
- smak i zapach: odpowiedni dla danego produktu spożywczego
- wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków;
- w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w stanie nieuszkodzonym;

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- klasę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta,
- adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- masę produktu
- pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

jeżeli produkt nie posiada etykiety wykonawca zobowiązany jest dostarczyć każdorazowo opis produktu zgodny na osobnym dokumencie.

Transport:

- Samochód dostosowany do transportu żywności (wymagany odbiór sanitarny), jeżeli transportowane są różne artykuły („czyste” i „brudne”) wymagane jest oddzielenie produktów celem eliminacji zanieczyszczeń krzyżowych.

Numer referencyjny postępowania:
SZP/DG-SZYW/09/2024

Załącznik nr 3 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
DOSTAWA ARTYKUŁÓW MLECZARSKICH
CZEŚĆ NR 3 ŚMIETANY

Lp.	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia
1	Śmietanka UHT 12%	Śmietanka UHT niesłodzona a', płyn jednorodny, zawartość tłuszczu 12% , bez grudek; barwa jednolita jasno kremowa do kremowej; struktura i konsystencja płynna, jednolita w całej masie; smak i zapach: czysty, lekko słodki. W opakowaniu jednostkowym: pudełko z laminatu wielowarstwowego o pojemności max 500 ml . Termin do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.
2	Śmietana ukwaszona 12%	Śmietana homogenizowana, zawartość tłuszczu mlecznego 12% - powstała z mleka pasteryzowanego oraz kultur bakterii mlekowych, bez dodatku substancji zagęszczających i skrobi modyfikowanej. W opakowaniu jednostkowym: kubek z nadrukiem, o pojemności max 400g , zamykany hermetycznie, z przykrywką z folii aluminiowej. Termin do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.

Nabiał musi spełniać następujące wymagania minimalne, czyli musi być:

- świeży;
- smak i zapach: odpowiedni dla danego produktu spożywczego
- wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków;
- w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w stanie nieuszkodzonym;

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- klasę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta,
- adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- masę produktu
- pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

jeżeli produkt nie posiada etykiety wykonawca zobowiązany jest dostarczyć każdorazowo opis produktu zgodny na osobnym dokumencie.

Transport:

- Samochód dostosowany do transportu żywności (wymagany odbiór sanitarny), jeżeli transportowane są różne artykuły („czyste” i „brudne”) wymagane jest oddzielenie produktów celem eliminacji zanieczyszczeń krzyżowych.

Numer referencyjny postępowania:
SZP/DG-SŻYW/09/2024

Załącznik nr 3 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
DOSTAWA ARTYKUŁÓW MLECZARSKICH
CZEŚĆ NR 4 SERV

Lp.	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia
1	Ser żółty typu salami	Ser żółty typu salami. Kształt walca o wymiarach ok: średnica 8 cm, wysokość ok. 25 cm, barwa żółta, jednolita w całej masie; konsystencja: mięsz elastyczny, jednolity w całej masie, oczka okrągłe lub owalne wielkości ziarna ryżu lub małego grochu; zawartość tłuszczu nie mniej niż 20% , bez dodatku azotanu potasu. W opakowaniu jednostkowym: folia spożywcza; masa od 1-2kg . Termin do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy
2	Ser topiony naturalny	Ser topiony kostka półtłusty o smaku naturalnym lub śmietankowym bez dodatku przypraw ani warzyw, o zawartości tłuszczu do 28% , masa serka nadająca się pokroić na dwie porcje. W opakowaniu jednostkowym: prostokąty o masie netto max 100g , pakowane w folię aluminiową; Termin do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy
3	Ser topiony naturalny porcyjny	Ser topiony porcyjny o smaku naturalnym lub śmietankowym bez dodatków przypraw ani warzyw; powinien posiadać konsystencje kremową. W opakowaniu porcyjnym: folia aluminiowa, o masie od 17-20g ; Termin do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy
4	Ser smażony	Ser smażony kostka półtłusty o smaku naturalnym bez dodatku przypraw ani warzyw, o zawartości tłuszczu do 28%, masa serka nadająca się pokroić na dwie porcje. W opakowaniu jednostkowym prostokąty o masie netto max 100g , pakowane w folię aluminiową; Termin do spożycia : nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy
5	Ser fromage	Serek fromage kostka wytworzony z sera białego o konsystencji stałej, kremowej o smaku naturalnym lub śmietankowym bez dodatku przypraw oraz warzyw, masa serka nadająca się pokroić na dwie porcje. W opakowaniu jednostkowym: prostokąty o masie 80-100g , pakowane w folię aluminiową laminowaną pergaminem(folia powinna posiadać atest PZH). Termin do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
6	Twaróg półtłusty krajanka	Twaróg półtłusty krajanka powstały z mleka pasteryzowanego oraz kultur bakterii mlekowych, bez dodatków smakowych, substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej oraz mleka w proszku; zawartość tłuszczu 4%. W opakowaniu jednostkowym: pakowany hermetycznie, masa min 200g, max 500g Termin do spożycia : nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
7	Ser biały mielony	Twaróg biały (mielony) powstały z mleka pasteryzowanego oraz kultur bakterii mlekowych, trzykrotnie mielony bez dodatków smakowych, substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej oraz mleka w proszku, syropu glukozowo – fruktozowego, oleju palmowego, maltodekstryny, karagenu. W opakowaniu jednostkowym: wiaderko/pudełko plastikowe o pojemności max 500g Termin do spożycia : nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
8	Ser typu grani	Powstały z mleka pasteryzowanego oraz kultur bakterii, bez dodatków smakowych, substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej oraz mleka w proszku, syropu glukozowo – fruktozowego, oleju palmowego, maltodekstryny, karagenu. W opakowaniu jednostkowym: wiaderko/pudełko plastikowe o pojemności max 200g . Termin do spożycia : nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
9	Serek twarogowy porcyjny	Powstały z sera twarogowego i śmietanki, bez dodatków smakowych, substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej oraz mleka w proszku, syropu glukozowo – fruktozowego, oleju palmowego, maltodekstryny, karagenu. W opakowaniu jednostkowym: pudełko plastikowe o

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

tryb podstawowy bez możliwości prowadzenia negocjacji, o wartości mniejszej niż progi unijne,

		pojemności max 30g. Termin do spożycia : nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
10	Serek homogenizowany	Powstały z mleka i śmietanki oraz kultur bakterii, , bez dodatków smakowych, substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej oraz mleka w proszku, syropu glukozowo – fruktozowego, oleju palmowego, maltodekstryny, karagenu. W opakowaniu jednostkowym: pudełko plastikowe o pojemności max 150g. Termin do spożycia : nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy

Nabiał musi spełniać następujące wymagania minimalne, czyli musi być:

- świeży;
- smak i zapach: odpowiedni dla danego produktu spożywczego
- wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków;
- w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w stanie nieuszkodzonym;

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- klasę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta,
- adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- masę produktu
- pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

jeżeli produkt nie posiada etykiety wykonawca zobowiązany jest dostarczyć każdorazowo opis produktu zgodny na osobnym dokumencie.

Transport:

- Samochód dostosowany do transportu żywności (wymagany odbiór sanitarny), jeżeli transportowane są różne artykuły („czyste” i „brudne”) wymagane jest oddzielenie produktów celem eliminacji zanieczyszczeń krzyżowych.

Numer referencyjny postępowania:
SZP/DG-SZYW/09/2024

Załącznik nr 3 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
DOSTAWA ARTYKUŁÓW MLECZARSKICH
CZEŚĆ NR 5 MLEKO

Lp.	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia
1	Mleko świeże 2%	Mleko świeże niepasteryzowane, o zawartości tłuszczu 2%. W opakowaniu jednostkowym: 5l , pakowane w folię spożywczą. Termin przydatności: nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy
2	Mleko UHT 2%	Mleko UHT, o zawartości tłuszczu 2%. W opakowaniu jednostkowym: 1l , pakowane w wielowarstwowe kartony z laminowanej folii aluminiowej. Termin przydatności: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy

Nabiał musi spełniać następujące wymagania minimalne, czyli musi być:

- świeży;
- smak i zapach: odpowiedni dla danego produktu spożywczego
- wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków;
- w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w stanie nieuszkodzonym;

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- klasę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta,
- adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- masę produktu
- pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

jeżeli produkt nie posiada etykiety wykonawca zobowiązany jest dostarczyć każdorazowo opis produktu zgodny na osobnym dokumencie.

Transport:

- Samochód dostosowany do transportu żywności (wymagany odbiór sanitarny), jeżeli transportowane są różne artykuły („czyste” i „brudne”) wymagane jest oddzielenie produktów celem eliminacji zanieczyszczeń krzyżowych.

Numer referencyjny postępowania:
SZP/DG-SŻYW/09/2024

Załącznik nr 3 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
DOSTAWA ARTYKUŁÓW MLECZARSKICH
CZEŚĆ NR 6 PRODUKTY MLECZARSKIE

Lp.	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia
1	Jogurt naturalny	Jogurt naturalny b/c powstały z mleka pasteryzowanego oraz kultur bakterii mlekowych, bez dodatków smakowych, substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej oraz mleka w proszku; zawartość tłuszczu od 2% do 3% . W opakowaniu jednostkowym: kubek PCV z nadrukiem, o pojemności max 200g , zamykany hermetycznie, z przykrywką z folii aluminiowej. Termin i do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
2	Kefir naturalny	Kefir naturalny b/c powstały z mleka oraz żywych kultur bakterii kefirowych, bez dodatków smakowych, substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej oraz mleka w proszku; zawartość tłuszczu od 2% do 4%. W opakowaniu jednostkowym: kubek PCV z nadrukiem, o pojemności max 200g , zamykany hermetycznie, z przykrywką z folii aluminiowej. Termin i do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
3	Jogurt owocowy	Jogurt owocowy powstały z mleka pasteryzowanego oraz kultur bakterii mlekowych, z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji, nie mniej niż 8%; bez sztucznych dodatków smakowych, substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej oraz mleka w proszku, syropu glukozowo-fruktozowego, gumy ksantanowej, gumy guar, żelatyny, aspartamu, acesulfamu, karagenu, mąki, zawartość tłuszczu do 2,5%. W opakowaniu jednostkowym: kubek PCV; masa min 100g max 200g Termin do spożycia nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
4	Deserek owocowy	Serek homogenizowany dla dzieci smakowy gęsty o smaku wanilii, truskawki, maliny itp., produkt uzyskiwany z mleka i dodatku różnego rodzaju owoców, bez sztucznych dodatków smakowych, substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej oraz mleka w proszku, syropu glukozowo-fruktozowego, gumy ksantanowej, gumy guar, żelatyny, aspartamu, acesulfamu, karagenu, mąki; zawartość tłuszczu do 2,5%. W opakowaniu jednostkowym: kubek PCV; masa: min 120 max 200g Termin do spożycia : nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
5	Jogurt owocowy pitny	Jogurt pitny owocowy o lekko płynnej konsystencji powstały z mleka pasteryzowanego oraz kultur bakterii mlekowych, z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji, nie mniej niż 8%; bez sztucznych dodatków smakowych, substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej oraz mleka w proszku, syropu glukozowo-fruktozowego, gumy ksantanowej, gumy guar, żelatyny, aspartamu, acesulfamu, karagenu, mąki, zawartość tłuszczu do 2,5%. W opakowaniu jednostkowym: kubek PCV; masa max do 400 ml . Termin do spożycia : nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
6	Maślanka naturalna	Maślanka naturalna pasteryzowana na bazie mleka, mleka w proszku odtłuszczonego, żywe kultury bakterii powstały z mleka oraz mleka w proszku odtłuszczonego oraz kultur bakterii mlekowych, jednolita, gładka konsystencja, bez grudek lub osadu; charakterystyczny smak i zapach, lekko kwaśny do kwaśnego, łagodny i orzeźwiający, kolor biały, bez konserwantów terminie przydatności nie krótszym niż 14 dni. Skład: wyłącznie maślanka, żywe kultury bakterii. Cechy dyskwalifikujące produkt: objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, obecne zapachy. Masa max. do 400 ml Termin do spożycia : nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
7	Maślanka owocowa	Maślanka owocowa powstały z mleka oraz mleka w proszku odtłuszczonego oraz kultur bakterii mlekowych, jednolita, gładka konsystencja, bez grudek lub osadu; charakterystyczny smak i zapach,

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

tryb podstawowy bez możliwości prowadzenia negocjacji, o wartości mniejszej niż progi unijne,

		lekko kwaśny do kwaśnego, łagodny i orzeźwiający; dodatek owoców użytych do produkcji, nie mniej niż 4 %o terminie przydatności nie krótszym niż 14 dni. Skład: wyłącznie maślanka, żywe kultury bakterii. Cechy dyskwalifikujące produkt: objawy psucia, zjełczenia, fermentacji, zapleśnienia, obce zapachy. Masa max. do 400ml. Termin do spożycia : nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
--	--	--

Nabiał musi spełniać następujące wymagania minimalne, czyli musi być:

- świeży;
- smak i zapach: odpowiedni dla danego produktu spożywczego
- wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
- wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków;
- w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w stanie nieuszkodzonym;

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- klasę produktu,
- nazwę dostawcy – producenta,
- adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- masę produktu
- pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

jeżeli produkt nie posiada etykiety wykonawca zobowiązany jest dostarczyć każdorazowo opis produktu zgodny na osobnym dokumencie.

Transport:

- Samochód dostosowany do transportu żywności (wymagany odbiór sanitarny), jeżeli transportowane są różne artykuły („czyste” i „brudne”) wymagane jest oddzielenie produktów celem eliminacji zanieczyszczeń krzyżowych.