

„Z A T W I E R D Z A M”

.....

Data:2022 r.

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

o wartości szacunkowej powyżej 215.000 EURO

pt.:

ZAKUP WRAZ Z DOSTAWĄ ARTYKUŁÓW MLECZARSKICH

Nr sprawy: WNP/651/PN/2022

postępowanie przeprowadzane w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z postanowieniami
ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych
(t. j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1710; dalej jako: PZP)

**BEZ UWAG FORMALNO-PRAWNYCH
W ZAKRESIE ISTOTNYCH POSTANOWIEŃ TREŚCI UMOWY**

.....

Wrocław 2022 rok

ROZDZIAŁ I	Nazwa oraz adres Zamawiającego, numer telefonu, adres poczty elektronicznej oraz strony internetowej prowadzonego postępowania;
-------------------	--

Nazwa: **AKADEMIA WOJSK LĄDOWYCH**
 imienia generała Tadeusza Kościuszki
 reprezentowana przez Rektora – Komendanta

Adres: **ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław**

NIP: **896-10-00-117**

REGON: **930388062**

Adres poczty elektronicznej: Kontakt poprzez platformę zakupową, pod adresem wskazanym poniżej oraz na zasadach określonych w rozdziale XI SWZ

Adres strony internetowej: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>
 prowadzonego postępowania

SWZ w formie elektronicznej dostępna na platformie zakupowej Zamawiającego
<https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>

ROZDZIAŁ II	Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia;
--------------------	---

Platforma zakupowa - <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>

ROZDZIAŁ III	Tryb udzielenia zamówienia;
---------------------	------------------------------------

1. Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 132 PZP oraz aktów wykonawczych do niej, o wartości zamówienia równej progowi unijnemu lub większej. W sprawach nieuregulowanych PZP zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego.
2. Zamawiający, zgodnie z art. 139 PZP, przewiduje odwróconą kolejność czynności, tj. może najpierw dokonać badania i oceny ofert, a następnie dokonać kwalifikacji podmiotowej Wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona, w zakresie braku podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu.

ROZDZIAŁ IV	Opis przedmiotu zamówienia;
--------------------	------------------------------------

1. Nazwa i kody Wspólnego Słownika Zamówień: **15500000-3 – produkty mleczarskie.**
2. Przedmiotem zamówienia jest zakup wraz z dostawą artykułów mleczarskich i mleka określonych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.
3. Zakres dostawy i wymagane parametry przedmiotu zamówienia określono w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, który stanowi załącznik do niniejszej SWZ.
4. Wykonawca zobowiązany jest do złożenia oferty, której treść pozwoli Zamawiającemu na jej zweryfikowanie pod względem jej zgodności z treścią specyfikacji warunków zamówienia. Treść oferty Wykonawcy musi odpowiadać treści SWZ.
5. Wykonawca zobowiązany jest do złożenia oferty, której treść pozwoli Zamawiającemu na jej zweryfikowanie pod względem jej zgodności z treścią specyfikacji warunków zamówienia. Treść oferty Wykonawcy musi odpowiadać treści SWZ.

ROZDZIAŁ V	Informacja o przedmiotowych środkach dowodowych;
-------------------	---

1. W celu potwierdzenia zgodności oferowanych dostaw z wymaganiami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia, **zamawiający żąda złożenia wraz z ofertą:**
dokumentu potwierdzającego wdrożenie i stosowanie systemu HACCP w formie zaświadczenia lub dokumentu równoważnego, wydanego przez Państwową Inspekcję Sanitarną lub Inspekcję Weterynaryjną, o objęciu nadzorem funkcjonowania wdrożonego systemu HACCP (podstawa prawna żądania dokumentu: art. 59 i 73 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, t. j. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.).
2. Jeżeli Wykonawca nie złoży przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe będą niekompletne, Zamawiający wezwie do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie.
3. Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści przedmiotowych środków dowodowych (art. 107 ust. 4 PZP).

ROZDZIAŁ VI	Termin wykonania zamówienia;
--------------------	-------------------------------------

Termin realizacji zamówienia: od dnia podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od dnia 1 stycznia 2023 r. do dnia 31.12.2023 r.

ROZDZIAŁ VII	Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 i 109 PZP;
---------------------	---

1. Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia, na podstawie art. 108 ust. 1 PZP, Wykonawcę:
 - 1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 KK,
 - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a KK,
 - c) o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a KK, w art. 46 – 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2020 r., poz. 1133 ze zm.) lub w art. 54 ust. 1–4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz. U. z 2022 r., poz. 463 ze zm.),
 - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a KK, lub przestępstwa udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 KK,
 - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 KK, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
 - f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2021 r., poz. 1745),
 - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 KK, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 KK, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d KK, lub przestępstwo skarbowe,
 - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2021 r., poz. 1745) – lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;

- 2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
 - 3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że Wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
 - 4) wobec którego orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
 - 5) jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności, jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2021 r., poz. 275 ze zm.), złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
 - 6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 PZP, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy z Wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2021 r., poz. 275 ze zm.) może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
2. Zamawiający nie przewiduje wykluczenia Wykonawcy na podstawie art. 109 ustawy PZP.
 3. Jeżeli Wykonawca polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby Zamawiający zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.
 4. W przypadku wspólnego ubiegania się Wykonawców o udzielenie zamówienia Zamawiający bada, czy nie zachodzą podstawy wykluczenia wobec każdego z tych Wykonawców.
 5. Wykonawca może zostać wykluczony na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
 6. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 2-5 i 7-10 PZP, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie następujące przesłanki:
 - 1) naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem, w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne;
 - 2) wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio z właściwymi organami, w tym organami ścigania, lub Zamawiającym;
 - 3) podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:
 - a) zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie Wykonawcy,
 - b) zreorganizował personel,

- c) wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,
 - d) utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,
 - e) wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności i odszkodowań za nieprzestrzeganie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów.
7. Zamawiający ocenia, czy podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w ust. 6, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy. Jeżeli podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w ust. 6, nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, Zamawiający wyklucza Wykonawcę.
8. **O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 7 ust 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 r., poz. 835).**
9. **O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 883/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami destabilizującymi sytuację na Ukrainie.**

ROZDZIAŁ VIII**Informacje o warunkach udziału w postępowaniu;**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
 - 1) nie podlegają wykluczeniu;
 - 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu i niniejszej SWZ.
2. Zamawiający wymaga wykazania przez Wykonawcę spełnienia warunku określonego w art. 112 ust. 2 PZP dotyczącego:
 - 1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym – **Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie;**
 - 2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej – Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że posiada aktualną decyzję administracyjną właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzenia, warunkowego zatwierdzenia, przedłużania warunkowego zatwierdzenia zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej (podstawa prawna żądania dokumentu (t. j. Dz. U. 2020 poz. 2021 ze zm.);
 - 3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej – **Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie;**
 - 4) zdolności technicznej lub zawodowej
Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że należycie zrealizował, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również realizuje, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie:
 - co najmniej 1 dostawę, której przedmiotem były dostawy nabiału i przetworów mlecznych o wartości minimum 800 000,00 zł lub dostawy nabiału i przetworów mlecznych o łącznej wartości 800 000,00 zł, zrealizowane w maksymalnie 3 dostawach - **dotyczy 1 części zamówienia,**
 - co najmniej 1 dostawę, której przedmiotem były dostawy mleka o wartości minimum 200 000,00 zł lub dostawy mleka o łącznej wartości 200 000,00 zł, zrealizowane w maksymalnie 2 dostawach – **dotyczy 2 części zamówienia.**

Poprzez dostawę, Zamawiający rozumie jedną umowę (kontrakt). W przypadku dostaw wykonywanych wartość zrealizowanego zamówienia na dzień składania ofert nie powinna być mniejsza niż określona powyżej.

3. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
4. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonają roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
5. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, **składa wraz z ofertą**, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca, realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby ma potwierdzać, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
 - 1) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
 - 2) sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
 - 3) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
6. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia **Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia** mogą polegać na zdolnościach tych z Wykonawców, którzy wykonają roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane. W takim przypadku Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia **dołączają do oferty oświadczenie**, z którego wynika, które roboty budowlane lub usługi wykonają poszczególni Wykonawcy (art. 117 ust. 4 PZP).

ROZDZIAŁ IX

Wykaz podmiotowych środków dowodowych;

1. Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni od dnia wezwania, aktualnych na dzień złożenia następujących podmiotowych środków dowodowych potwierdzających:
 - 1) spełnianie warunków udziału w postępowaniu:
 - a) **aktualnej decyzji administracyjnej** właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzenia, warunkowego zatwierdzenia, przedłużania warunkowego zatwierdzenia zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia niezwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nieobjęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej (podstawa prawna żądania dokumentu: ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.);
 - b) **wykazu wykonanych dostaw**, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane,

oraz załączeniem dowodów określających, czy te dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy; **wzór wykazu stanowi załącznik nr 5 do SWZ.**

- 2) brak podstaw wykluczenia:
 - a) informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie:
 - art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 PZP,
 - art. 108 ust. 1 pkt 4 PZP, dotyczącej orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego, sporządzonej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem;
 - b) oświadczenia Wykonawcy w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 PZP, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2021 r., poz. 275 ze zm.), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej;
 - c) oświadczenia Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w:
 - art. 108 ust. 1 pkt 3 PZP,
 - art. 108 ust. 1 pkt 4 PZP, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego,
 - art. 108 ust. 1 pkt 5 PZP, dotyczących zawarcia z innymi Wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji,
 - art. 108 ust. 1 pkt 6 PZP,
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia podmiotowe środki dowodowe, wymienione w ust. 1 pkt 2 (tj. na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia), składa każdy z Wykonawców występujących wspólnie.
3. W przypadku podmiotu, na którego zdolnościach lub sytuacji Wykonawca polega na zasadach art. 118 PZP, Wykonawca składa podmiotowe środki dowodowe, wymienione w ust. 1 pkt 2 (tj. na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia), w odniesieniu do każdego z tych podmiotów.
4. Zamawiający nie wezwie Wykonawcy do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli:
 - 1) może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z 17.2.2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile Wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, dane umożliwiające dostęp do tych środków;
 - 2) podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP.
5. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.

6. Jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio podmiotowe środki dowodowe nie są już aktualne, Zamawiający może w każdym czasie wezwać Wykonawcę lub Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.
7. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast:
 - 1) informacji z Krajowego Rejestru Karnego, o której mowa w rozdz. IX ust. 1 pkt 2 lit a) - składa informację z odpowiedniego rejestru, takiego jak rejestr sądowy, albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, w zakresie, o którym mowa w rozdz. IX ust. 1 pkt 2 lit. a;
8. Dokument, o którym mowa w ust. 7 pkt 1, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem. Dokumenty, o których mowa w ust. 7 pkt 2, powinny być wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem.
9. Do podmiotów udostępniających zasoby na zasadach art. 118 ustawy PZP, mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, postanowienia ust. 7 i 8 stosuje się odpowiednio.
10. W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania, zamawiający może żądać od Wykonawcy odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru.
11. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia dokumentów, o których mowa w ust. 10, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile Wykonawca wskazał dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów.
12. Jeżeli w imieniu Wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów, o których mowa w ust. 10, Zamawiający może żądać od Wykonawcy pełnomocnictwa lub innego dokumentu potwierdzającego umocowanie do reprezentowania Wykonawcy.
13. Przepis ust. 12 stosuje się odpowiednio do osoby działającej w imieniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego.
14. Przepisy ust. 10-12 stosuje się odpowiednio do osoby działającej w imieniu podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 PZP lub podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby na takich zasadach.
15. W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów, o których mowa w ust. 10, pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający może żądać od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski pobranych samodzielnie przez Zamawiającego podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów.
16. Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia należy przekazać Zamawiającemu przy użyciu środków komunikacji elektronicznej dopuszczonych w SWZ, w zakresie i sposób określony w przepisach rozporządzenia wydanego na podstawie art. 70 PZP. Podmiotowe środki dowodowe sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.

ROZDZIAŁ X**Forma i postać składanych oświadczeń i dokumentów oraz oferty;**

1. Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków

- dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od Wykonawcy (Dz. U. z 2020 r., poz. 2415), składa się w formie elektronicznej lub w formie dokumentowej, w zakresie i w sposób określony w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 70 PZP, tj. rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 r., poz. 2452) - dalej jako „**rozporządzenie**”.
2. Oferty, oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 PZP, podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 PZP, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w art. 118 ust. 3 PZP, zwane dalej „**zobowiązaniem podmiotu udostępniającego zasoby**”, przedmiotowe środki dowodowe, pełnomocnictwo, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2020 r., poz. 346 ze zm.), z zastrzeżeniem formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 PZP, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych.
 3. Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż określone w § 2 ust. 1 rozporządzenia, przekazywane w postępowaniu, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2020 r., poz. 346 ze zm.) lub jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, o których mowa w § 3 ust. 1 rozporządzenia.
 4. W przypadku gdy dokumenty elektroniczne w postępowaniu, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2022 r., poz. 1233 ze zm.), Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku.
 5. Podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski. Tłumaczenie nie jest wymagane, jeżeli Zamawiający wyraził zgodę w przypadkach, o których mowa w art. 20 ust. 3 PZP.
 6. W przypadku, gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania odpowiednio Wykonawcy, Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 PZP lub podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby na takich zasadach, zwane dalej „**dokumentami potwierdzającymi umocowanie do reprezentowania**”, zostały wystawione przez upoważnione podmioty inne niż Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, zwane dalej „**upoważnionymi podmiotami**”, jako dokument elektroniczny, przekazuje się ten dokument.
 7. W przypadku, gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument w postaci papierowej, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
 8. Zgodnie z § 6 ust. 3 rozporządzenia poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w § 6 ust. 2 rozporządzenia, dokonuje w przypadku:

- 1) podmiotowych środków dowodowych oraz dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania – odpowiednio Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, które każdego z nich dotyczą;
 - 2) przedmiotowych środków dowodowych – odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
 - 3) innych dokumentów, w tym dokumentów, o których mowa w art. 94 ust. 2 PZP – odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
9. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w § 6 ust. 2 rozporządzenia, może dokonać również notariusz.
 10. Przez cyfrowe odwzorowanie, o którym mowa w rozporządzeniu, należy rozumieć dokument elektroniczny będący kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej, umożliwiający zapoznanie się z tą treścią i jej zrozumienie, bez konieczności bezpośredniego dostępu do oryginału.
 11. Podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, niewystawione przez upoważnione podmioty, oraz pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
 12. W przypadku, gdy podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, niewystawione przez upoważnione podmioty lub pełnomocnictwo, zostały sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
 13. Zgodnie z § 7 ust. 3 rozporządzenia poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ust. 2, dokonuje w przypadku:
 - 1) podmiotowych środków dowodowych – odpowiednio Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych, które każdego z nich dotyczą;
 - 2) przedmiotowego środka dowodowego, oświadczenia, o którym mowa w art. 117 ust. 4 PZP, lub zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby – odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
 - 3) pełnomocnictwa – mocodawca.
 14. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w § 7 ust. 2 rozporządzenia, może dokonać również notariusz.
 15. W przypadku przekazywania w postępowaniu dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
 16. W przypadku, gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe lub inne dokumenty, dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument elektroniczny, przekazuje się uwierzytelniony wydruk wizualizacji treści tego dokumentu.
 17. Uwierzytelniony wydruk, o którym mowa w § 9 ust. 5 rozporządzenia, zawiera w szczególności identyfikator dokumentu lub datę wydruku, a także własnoręczny podpis odpowiednio

Wykonawcy, Wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia, podmiotu udostępniającego zasoby lub podwykonawcy, potwierdzający zgodność wydruku z treścią dokumentu elektronicznego.

18. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii, wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
19. Zgodnie z § 10 rozporządzenia dokumenty elektroniczne w postępowaniu muszą spełniać łącznie następujące wymagania:
 - 1) muszą być utrwalone w sposób umożliwiający ich wielokrotne odczytanie, zapisanie i powielenie, a także przekazanie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej lub na informatycznym nośniku danych;
 - 2) muszą umożliwiać prezentację treści w postaci elektronicznej, w szczególności przez wyświetlenie tej treści na monitorze ekranowym;
 - 3) muszą umożliwiać prezentację treści w postaci papierowej, w szczególności za pomocą wydruku;
 - 4) muszą zawierać dane w układzie niepozostawiającym wątpliwości co do treści i kontekstu zapisanych informacji.

ROZDZIAŁ XI	Informacja o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej;
--------------------	---

1. Komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się elektronicznie za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings> i formularza „Wyślij wiadomość” dostępnego na stronie wskazanej powyżej, dotyczącej przedmiotowego postępowania. W sytuacjach awaryjnych, np. w przypadku braku działania platformy zakupowej, Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej.
2. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcom informacje w formie elektronicznej za pośrednictwem platformy zakupowej. Informacje dotyczące w szczególności odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie zakupowej w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny Wykonawca, będzie przekazywana w formie elektronicznej za pośrednictwem platformy zakupowej do konkretnego Wykonawcy.
3. Wykonawca ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na platformie zakupowej przesłanych przez Zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
4. Złożenie oferty możliwe jest przez Wykonawców, którzy posiadają konto na Platformie zakupowej oraz przez Wykonawców nie posiadających konta na Platformie zakupowej. W celu założenia konta na Platformie zakupowej należy wybrać zakładkę „Zaloguj się”. W kolejnym kroku należy wybrać „Załącz konto”, a następnie wypełnić formularze i postępować zgodnie z poleceniami wyświetlającymi się na ekranie monitora. W przypadku Wykonawców niezalogowanych w celu złożenia oferty niezbędne jest podanie adresu e-mail, na który wysłane będzie potwierdzenie złożenia oferty, NIP oraz nazwy firmy i nieobowiązkowo numeru telefonu.
5. Złożenie oferty oraz dokumentów i oświadczeń na platformie zakupowej w trakcie toczącego się postępowania wymaga od Wykonawcy posiadania kwalifikowanego podpisu elektronicznego wystawionego przez dostawcę kwalifikowanej usługi zaufania, będącego podmiotem świadczącym usługi certyfikacyjne – podpis elektroniczny spełniający wymogi bezpieczeństwa określone w

- ustawie z dnia 5 września 2016 r. o usługach zaufania oraz certyfikacji elektronicznej (Dz. U. z 2021 r., poz. 1797).
6. Wykonawca składa ofertę, która w przypadku prawidłowego złożenia zostaje automatycznie zaszyfrowana przez system. Nie jest możliwe zapoznanie się z treścią oferty przed upływem terminu otwarcia ofert.
 7. Zamawiający, zgodnie z § 11 ust. 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz.U. z 2020 r., poz. 2452) określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na platformie zakupowej, tj.:
 - 1) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
 - 2) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
 - 3) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,
 - 4) włączona obsługa JavaScript,
 - 5) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
 - 6) platforma zakupowa działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej - kodowanie UTF8,
 - 7) oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
 8. Zamawiający dopuszcza następujące formaty przesyłanych danych - image/bmp, image/x-windows-bmp, application/msword, application/drafting, image/gif, application/x-compressed, application/x-gzip, multipart/x-gzip, image/jpeg, image/pjpeg, application/x-latex, application/pdf, image/pict, image/png, application/mspowerpoint, application/postscript, application/rtf, application/x-rtf, text/richtext, image/tiff, image/x-tiff, application/mswrite, application/excel, application/x-excel, application/vnd.ms-excel, application/x-msexcel, application/vnd.ms-excel, text/xml, application/x-zip-compressed, application/zip, application/vnd.ms-office, image/x-ms-bmp, video/x-msvideo, audio/x-ms-wma, application/vnd.oasis.opendocument.spreadsheet, application/acad, application/x-acad, application/autocad_dwg, image/x-dwg, application/dwg, application/x-dwg, application/x-autocad, image/vnd.dwg, drawing/dwg.
 9. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
 - 1) akceptuje warunki korzystania z platformy zakupowej określonej w regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/aw1> w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,
 - 2) zapoznał i stosuje się do instrukcji składania ofert/wniosek.
 10. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z platformy zakupowej dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu platformazakupowa.pl znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.
 11. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.
 12. Korzystanie z platformy zakupowej przez Wykonawcę jest bezpłatne.
 13. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (jpeg) **ze szczególnym wskazaniem na .pdf.**

14. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów:
 - 1) .zip
 - 2) .7Z
15. Wśród formatów powszechnych a **NIEWYSTĘPUJĄCYCH** w rozporządzeniu występują: .rar, .gif, .bmp, .numbers, .pages. **Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.**
16. Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, Zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES.
17. Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
18. Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
19. Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji.
20. Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosek. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosek.
21. Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1.
22. Jeśli Wykonawca pakuje dokumenty, np. w plik ZIP, zalecamy wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
23. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
24. Zamawiający zaleca, aby nie wprowadzać jakiegokolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików, co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.

ROZDZIAŁ XII	Informacja o sposobie komunikowania się Zamawiającego z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w przypadku zaistnienia jednej z sytuacji określonych w art. 65 ust. 1, art. 66 i art. 69 PZP;
---------------------	--

Zamawiający nie przewiduje innego sposobu komunikowania się z Wykonawcami, niż określony w rozdziale XI.

ROZDZIAŁ XIII	Osoby uprawnione do komunikowania się z Wykonawcami;
----------------------	---

1. Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami jest: p. Joanna CHODZIŃSKA-STRĄCZAK, tel.: 261 658 062, e-mail: kontakt poprzez platformę zakupową.
2. Zgodnie z art. 20 ust. 1 PZP postępowanie o udzielenie zamówienia, z zastrzeżeniem wyjątków przewidzianych w PZP, prowadzi się pisemnie.
3. Komunikacja, w tym składanie ofert, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między zamawiającym a Wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w PZP, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
4. Komunikacja ustna dopuszczalna jest w odniesieniu do informacji, które nie są istotne, w szczególności nie dotyczą ogłoszenia o zamówieniu lub SWZ, a także ofert.

ROZDZIAŁ XIV	Termin związania ofertą;
---------------------	---------------------------------

1. Wykonawca jest związany ofertą 90 dni od upływu terminu składania ofert, tj. do dni **05.02.2023 r.**, przy czym pierwszym dniem związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w SWZ, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 60 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

ROZDZIAŁ XV	Opis sposobu przygotowania oferty;
--------------------	---

1. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, w ogólnie dostępnych formatach danych, w szczególności w formatach: .txt, .rtf, .pdf, .doc, .docx, .odt. Do przygotowania oferty zaleca się skorzystanie z Formularza oferty, stanowiącego załącznik nr A do SWZ. W przypadku, gdy Wykonawca nie korzysta z przygotowanego przez Zamawiającego wzoru formularza oferty, oferta powinna zawierać wszystkie informacje wymagane we wzorze.
2. Wykonawca dołącza do oferty oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, na formularzu JEDZ w zakresie wskazanym przez Zamawiającego. Oświadczenie stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia, spełnianie warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert, tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe. W części IV JEDZ – Kryteria kwalifikacji Wykonawca może ograniczyć się do wypełnienia sekcji α formularza i nie musi wypełniać pozostałych sekcji (A-D) w części IV. **Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 1 do SWZ.**
3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie, o którym mowa w ust. 2, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
4. W przypadku polegania przez Wykonawcę na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, Wykonawca przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w ust. 2, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby.
5. Oświadczenia, o których mowa w ust. 2–4, składa się wraz z ofertą, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej (tj. w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym).
6. Oferta wraz z załącznikami powinna być podpisana przez osobę upoważnioną/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.
7. Jeżeli w imieniu Wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów rejestrowych (KRS, CEiDG lub innego właściwego rejestru), Wykonawca dołącza do oferty pełnomocnictwo.
8. W przypadku Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia do oferty należy załączyć pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

9. Zawartość oferty – oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:

- 1) wypełniony formularz ofertowy z zestawieniem asortymentowo-wartościowym, sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik A** do SWZ;
- 2) oświadczenia JEDZ, o których mowa w ust. 2-4;
- 3) oświadczenia z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego oraz art. 5k rozporządzenia UE nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie;
- 4) *jeżeli dotyczy* pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę, jeżeli nie wynika to bezpośrednio z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru);
- 5) *jeżeli dotyczy* pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie zgodnie z ustawą PZP;
- 6) *jeżeli dotyczy* przedmiotowe środki dowodowe;
- 7) *jeżeli dotyczy* zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w art. 118 ust. 3 ustawy PZP;
- 8) *jeżeli dotyczy* oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia w zakresie określonym w art. 117 ust. 4 ustawy PZP.

ROZDZIAŁ XVI**Sposób oraz termin składania ofert;**

1. Wykonawca składa ofertę wraz z załącznikami za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>.
2. Po wypełnieniu formularza składania oferty lub wniosku i dołączenia wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.
3. Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku „Złóż ofertę” i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.
4. Celem prawidłowego złożenia oferty Zamawiający zaleca postępowanie zgodne z instrukcją składania oferty dla Wykonawcy, zamieszczoną na stronie internetowej, o której mowa w rozdziale XI ust. 10 SWZ, dotyczącą przedmiotowego postępowania.
5. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, w tym koszty poniesione z tytułu nabycia kwalifikowanego podpisu elektronicznego.
6. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z instrukcją korzystania z platformy zakupowej, w szczególności za sytuację, gdy Zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do Zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu, ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 ustawy PZP.
7. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
8. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub ofertę wariantową spowoduje odrzucenie wszystkich złożonych ofert.
9. Umieszczenie informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa wraz z ofertą, a nie w miejscu przewidzianym na platformie zakupowej, oznaczać będzie, że wszystkie informacje są jawne bez zastrzeżeń.

10. Termin składania ofert upływa w dniu **08.11.2022 r., o godz. 11:00**. Decyduje data oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg czasu lokalnego serwera synchronizowanego zegarem Głównego Urzędu Miar.
11. Oferta złożona po terminie zostanie odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 1 PZP.
12. Wykonawca za pośrednictwem platformazakupowa.pl może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Sposób dokonywania zmiany lub wycofania oferty zamieszczono w instrukcji zamieszczonej na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
13. Po upływie terminu składania ofert Wykonawca nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
14. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.

ROZDZIAŁ XVII	Termin otwarcia ofert;
----------------------	-------------------------------

1. Otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, tj. **w dniu 08.11.2022 r. godz. 11:30**. Otwarcie ofert dokonywane jest przez odszyfrowanie i otwarcie ofert.
2. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
3. Jeżeli otwarcie ofert następuje przy użyciu systemu teleinformatycznego, w przypadku awarii tego systemu, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
4. Otwarcie ofert jest niejawne. Zgodnie z postanowieniami PZP, Zamawiający nie ma obowiązku przeprowadzania jawnej sesji otwarcia ofert z udziałem Wykonawców lub transmitowania sesji otwarcia za pośrednictwem elektronicznych narzędzi do przekazu wideo on-line.
5. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
6. Informacja zostanie opublikowana na stronie postępowania na platformie zakupowej w sekcji „Komunikaty”.

ROZDZIAŁ XVIII	Sposób obliczenia ceny;
-----------------------	--------------------------------

1. Cena oferty musi uwzględniać wszystkie zobowiązania wynikające z umowy, tj. wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunkami SWZ i uwzględniać cały zakres przedmiotu zamówienia (w tym podatki i narzuty). Cena oferty, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT - jeżeli występuje. Nieuwzględnienie w złożonej ofercie chociażby jednej pozycji zestawienia asortymentowo – wartościowego spowoduje odrzucenie oferty jako niezgodnej z SWZ.
2. Cena oferty musi uwzględniać obowiązującą stawkę podatku VAT zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2022, poz. 931 t.j.) – **w obliczeniu ceny nie obowiązuje tarcza antyinflacyjna.**

3. Cenę należy określić z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku na każdym etapie jej wyliczenia. Kwoty wykazane w ofercie zaokrągla się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.
4. Cena ustalona przez Wykonawcę zostanie ustalona na okres ważności umowy i nie będzie podlegała zmianom, za wyjątkiem sytuacji przewidzianych w istotnych postanowieniach treści umowy oraz postanowieniami ustawy PZP.
5. Sposób obliczenia ceny został określony w formularzu ofertowym – **Załączniku - zestawienie asortymentowo – wartościowe**. W celu ułatwienia Wykonawcy dokonania obliczeń, w edytowalnej wersji zestawienia asortymentowo – wartościowego (zapisanego jako *Arkusze programu Microsoft Office Excel 97-2003*), Zamawiający **sformatował komórki oraz wprowadził formuły matematyczne**.
6. Cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia - zadań należy wyliczyć w „Zestawieniu asortymentowo - wartościowym” (zarówno zamówienie podstawowe, jak i zamówienie opcjonalne) i tak obliczoną cenę przenieść do „Formularza ofertowego” stanowiących załączniki do niniejszej SWZ.
7. Jeżeli cena nie zostanie obliczona w powyższy sposób, Zamawiający przyjmie, że prawidłowo podano cenę jednostkową netto i poprawi pozostałe wartości cenowe zgodnie ze sposobem obliczenia ceny.
8. Zamawiający zastrzega, aby żadna cena z pozycji zestawienia asortymentowo – wartościowego nie została określona wartością 0,00 zł. Brak wyceny asortymentu lub wartość 0,00 zł skutkować będzie odrzuceniem oferty.
9. Cena oferty brutto będzie stanowiła maksymalną wartość umowy.
10. Wykonawca może podać tylko jedną cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia (tj. jedną cenę zarówno za zamówienie podstawowe, jak i zamówienie opcjonalne w odniesieniu do każdej pozycji asortymentowej). Oferty z cenami wariantowymi zostaną odrzucone.

ROZDZIAŁ XIX	Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów oceny ofert;
---------------------	---

1. Oferty zostaną poddane ocenie w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie:

I.p.	Kryterium	Znaczenie procentowe kryterium;	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium;
1)	Cena brutto (C)	100%	100 punktów

Zasady oceny kryterium „Cena brutto” (C) 100% – będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto zamówienia podstawowego, podanej przez Wykonawcę na formularzu oferty.

W przypadku kryterium „Cena brutto” oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku liczbę punktów, wynikającą z działania:

$$P_i(C) = \frac{C_{\min}}{C_i} \cdot \text{Max}(C);$$

gdzie:

$P_i(C)$	liczba punktów, jakie otrzyma oferta „i” za kryterium „Cena brutto”;
C_{\min}	najniższa cena spośród wszystkich nieodrzuconych ofert;
C_i	cena oferty „i”;

Max (C)	maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta za kryterium „Cena brutto”;
---------	---

2. Zamawiający za najkorzystniejszą uzna ofertę, która uzyska największą liczbę punktów.
3. Jeżeli nie będzie możliwe dokonanie wyboru oferty w sposób, o którym mowa w ust. 2, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę lub koszt.

ROZDZIAŁ XX**Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego;**

1. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (poprzez platformę zakupową), z zastrzeżeniem wyjątków określonych w PZP.
2. Zawiadomienie Wykonawcy o wyborze jego oferty będzie jednocześnie zaproszeniem do zawarcia umowy.
3. Przed podpisaniem umowy wybrany Wykonawca przekaze zamawiającemu informacje niezbędne do wpisania do treści umowy (np. imiona i nazwiska upoważnionych osób, które będą reprezentować Wykonawcę przy podpisaniu umowy).
4. Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych Wykonawców zawierająca co najmniej następujące elementy:
 - 1) określenie celu gospodarczego,
 - 2) oznaczenie czasu trwania konsorcjum obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi,
 - 3) wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia oraz upływu czasu gwarancji i rękojmi.
5. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.
6. W przypadku pracowników Wykonawcy cudzoziemców ich wstęp na teren AWL – niezależnie od okresu – możliwy będzie po otrzymaniu przez AWL pozytywnej odpowiedzi na stosowne zapytanie do uprawnionego organu, które rozpatrywane jest w terminie 21 dni od jego wysłania po uprzednim otrzymaniu przez Zamawiającego od Wykonawcy wniosków z danymi ww. osób takimi, jak: imię, nazwisko, data i miejsce urodzenia, nr dokumentu tożsamości i jego kserokopia, obywatelstwo, a w przypadku obywateli spoza Unii Europejskiej dodatkowo nr ważnej karty pobytu lub wizy wraz z ich kserokopią.
Podstawa: decyzja Nr Z-4/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 19 listopada 2012 r. w sprawie organizacji systemu przepustkowego w resorcie obrony narodowej (dokument niejawnny) i decyzja nr 107/MON z dnia 18 sierpnia 2021 r. w sprawie organizowania współpracy międzynarodowej w resorcie obrony narodowej (Dz. Urz. MON, poz. 177).
7. Wykonawca jest zobowiązany przez cały okres obowiązywania umowy posiadać polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej (delikt + kontrakt + produkt) z rozszerzonym zakresem ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej ubezpieczonego za szkody osobowe lub rzeczowe wyrządzone przez produkty dostarczone przez Wykonawcę; suma ubezpieczenia

700 000,00 zł dla części I zamówienia i 170 000,00 zł dla części II zamówienia. W przypadku realizowania przez Wykonawcę wszystkich części zamówienia, łączna suma gwarancyjna ubezpieczenia OC powinna wynosić min. 870 000.00 zł.

Scan lub potwierdzoną za zgodność z oryginałem przez ubezpieczyciela kopię polisy OC, o której mowa powyżej, Wykonawca zobligowany jest przesłać Zamawiającemu przed podpisaniem umowy pod rygorem uchylenia się od jej zawarcia.

ROZDZIAŁ XXI	Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do umowy w sprawie zamówienia publicznego;
---------------------	--

1. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści umowy, zostały określone w załączniku nr B do SWZ.
2. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian w umowie na zasadach określonych w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr B do SWZ (integralna część SWZ).

ROZDZIAŁ XXII	Opis części zamówienia, jeżeli Zamawiający dopuszcza składania ofert częściowych;
----------------------	--

1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych w odniesieniu do 2 (dwóch) części zamówienia.
2. Zamawiający podzielił postępowanie na 2 części:
Część I – zakup wraz z dostawą artykułów mleczarskich;
Część II – zakup wraz z dostawą mleka.

ROZDZIAŁ XXIII	Liczba części zamówienia, na którą Wykonawca może złożyć ofertę, lub maksymalna liczba części, na które zamówienie może zostać udzielone temu samemu Wykonawcy, oraz kryteria lub zasady, mające zastosowanie do ustalenia, które części zamówienia zostaną udzielone jednemu Wykonawcy, w przypadku wyboru jego oferty w większej niż maksymalna liczbie części;
-----------------------	--

Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną liczbę części.

ROZDZIAŁ XXIV	Wymagania dotyczące wadium;
----------------------	------------------------------------

1. Zamawiający żąda wniesienia wadium w kwocie **50 000,00 zł** (słownie: pięćdziesiąt tysięcy złotych 00/100), w tym na:
 - **część I – 40 000,00 zł,**
 - **część II – 10 000,00 zł.**
2. Zgodnie z art. 97 ust. 7 pkt 1-4 ustawy PZP wadium może być wnoszone według wyboru Wykonawcy w jednej lub kilku następujących formach:
 - 1) pieniądzu;
 - 2) gwarancjach bankowych;
 - 3) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - 4) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2020 r., poz. 299 ze zm.).

3. Wadium wnoszone w pieniądzu wpłaca się przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego w **PKO Banku Polskim S. A. z siedzibą w Warszawie nr: 52 1020 5226 0000 6602 0477 4255** z dopiskiem: **wadium w postępowaniu WNP/651/PN/2022**. Wniesienie wadium w pieniądzu przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego będzie skuteczne z chwilą uznania tego rachunku bankowego kwotą wadium (jeżeli wpływ środków pieniężnych na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego nastąpi przed upływem terminu składania ofert).
4. Jeżeli wadium jest wnoszone w formie gwarancji lub poręczenia, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP, Wykonawca przekazuje Zamawiającemu oryginał gwarancji lub poręczenia w postaci elektronicznej.
5. W przypadku wadium wniesionego w pieniądzu albo w formie gwarancji i poręczeń, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP, z treści dokumentów potwierdzających fakt jego uiszczenia musi wynikać, że wadium zabezpiecza ofertę Wykonawcy złożoną w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego - oznaczenie sprawy: **WNP/651/PN/2022**.
6. Za zgodą Zamawiającego Wykonawca może dokonać zmiany formy wadium na jedną lub kilka form, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP. Zmiana formy wadium musi być dokonana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia oferty kwotą wadium.
7. Zgodnie z art. 98 ust. 6 PZP Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, a w przypadku wadium wniesionego w formie gwarancji lub poręczenia, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP, występuje odpowiednio do gwaranta lub poręczyciela z żądaniem zapłaty wadium, jeżeli:
 - 1) Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 107 ust. 2 lub art. 128 ust. 1 PZP, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył podmiotowych środków dowodowych lub przedmiotowych środków dowodowych, potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 57 lub art. 106 ust. 1 PZP, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP, innych dokumentów lub oświadczeń lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 223 ust. 2 pkt 3 PZP, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez Wykonawcę jako najkorzystniejszej;
 - 2) Wykonawca, którego oferta została wybrana:
 - a) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,
 - b) nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy;
 - 3) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, którego oferta została wybrana.
8. Z treści gwarancji i poręczeń, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP, musi wynikać bezwarunkowe, nieodwołalne i na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego, zobowiązanie gwaranta lub poręczyciela do zapłaty na rzecz Zamawiającego kwoty określonej w gwarancji lub poręczeniu w okolicznościach, o których mowa w art. 98 ust. 6 PZP.
9. Gwarancje i poręczenia, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP podlegają prawu polskiemu. Wszystkie spory dotyczące gwarancji i poręczeń, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP, będą rozstrzygane zgodnie z prawem polskim przez sądy polskie. W przypadku, gdy Wykonawca wnosi wadium w formie gwarancji lub poręczeń, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt 2-4 PZP w języku innym niż język polski, dokument gwarancji lub poręczenia należy złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski. Gwarancje i poręczenia podlegają prawu polskiemu, a wszystkie spory odnośnie gwarancji poręczeń będą rozstrzygane zgodnie z prawem polskim i poddane jurysdykcji sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
10. Wadium złożone w formie gwarancji lub poręczenia, o których mowa w art. 97 ust. 7 pkt. 2-4 PZP, **nie może zawierać w swej treści poniższych warunków:**
 - 1) **aby żądanie wypłaty było przekazywane Gwarantowi za pośrednictwem banku prowadzącego rachunek Beneficjenta gwarancji (Zamawiającego),**

- 2) aby żądnie wypłaty zawierało potwierdzenie banku prowadzącego rachunek Zamawiającego, że podpisy złożone na żądaniu wypłaty należą do osób upoważnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Zamawiającego.
11. W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu Wykonawca może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia.
12. Na podstawie art. 450 ust. 4 PZP w przypadku wniesienia wadium w pieniądzu Wykonawca może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia.

ROZDZIAŁ XXV**Informacje dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy;**

1. Zabezpieczenie ustala się w wysokości 5% ceny całkowitej podanej w ofercie.
2. Zgodnie z art. 450 ust. 1 ustawy PZP, zabezpieczenie może być wnoszone, według wyboru Wykonawcy, w jednej lub w kilku następujących formach:
 - 1) pieniądzu;
 - 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym;
 - 3) gwarancjach bankowych;
 - 4) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
3. Zamawiający nie wyraża zgody na wniesienie zabezpieczenia w formach określonych w art. 450 ust. 2 PZP:
 - 1) w wekslach z poręczeniem wekslowym banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej;
 - 2) przez ustanowienie zastawu na papierach wartościowych emitowanych przez Skarb Państwa lub jednostkę samorządu terytorialnego;
 - 3) przez ustanowienie zastawu rejestrowego na zasadach określonych w ustawie z dnia 6 grudnia 1996 r. o zastawie rejestrowym i rejestrze zastawów.
4. Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu Wykonawca wpłaca przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego w **PKO Banku Polskim S. A. z siedzibą w Warszawie nr: 52 1020 5226 0000 6602 0477 4255** z dopiskiem: **zabezpieczenie należytego wykonania umowy w postępowaniu WNP/651/PN/2022**. Wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy w pieniądzu przelewem na rachunek bankowy wskazany przez zamawiającego będzie skuteczne z chwilą uznania tego rachunku bankowego kwotą zabezpieczenia (wpływ środków pieniężnych na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego musi nastąpić przed podpisaniem umowy w sprawie zamówienia publicznego).
5. W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu Wykonawca może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia.
6. Jeżeli zabezpieczenie wniesiono w pieniądzu, zamawiający przechowuje je na oprocentowanym rachunku bankowym. Zamawiający zwraca zabezpieczenie wniesione w pieniądzu z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszt prowadzenia tego rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy Wykonawcy.
7. Zamawiający zwraca zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez zamawiającego za należyte wykonane.
8. Zamawiający może pozostawić na zabezpieczenie roszczeń z tytułu rękojmi za wady lub gwarancji kwotę 30% zabezpieczenia.

9. Kwota, o której mowa w ust. 8, jest zwracana nie później niż w 15. dniu po upływie okresu rękojmi za wady lub gwarancji.
10. Z zastrzeżeniem ust. 8, z treści gwarancji i poręczeń, o których mowa w art. 450 ust. 1 PZP musi wynikać bezwarunkowe, nieodwołalne i na pierwsze pisemne żądanie zamawiającego (beneficjenta), zobowiązanie gwaranta lub poręczyciela do zapłaty na rzecz zamawiającego kwoty stanowiącej 5% ceny całkowitej podanej w ofercie, z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy w sprawie zamówienia publicznego przez Wykonawcę (zobowiązane).
11. W trakcie realizacji umowy Wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia na jedną lub kilka form, o których mowa w art. 450 ust. 1 PZP.
12. Zmiana formy zabezpieczenia jest dokonywana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia i bez zmniejszenia jego wysokości.
13. Zabezpieczenie złożone w formie gwarancji lub poręczenia, **nie może zawierać w swej treści poniższych warunków:**
 - 1) aby żądanie wypłaty było przekazywane Gwarantowi za pośrednictwem banku prowadzącego rachunek Beneficjenta gwarancji (Zamawiającego),
 - 2) aby żądanie wypłaty zawierało potwierdzenie banku prowadzącego rachunek Zamawiającego, że podpisy złożone na żądaniu wypłaty należą do osób upoważnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Zamawiającego.

ROZDZIAŁ XXVI	Informacje dotyczące ofert wariantowych oraz informacje o sposobie przedstawiania ofert wariantowych oraz minimalne warunki, jakim muszą odpowiadać oferty wariantowe;
----------------------	---

Zamawiający **nie dopuszcza** możliwości składania ofert wariantowych.

ROZDZIAŁ XXVII	Maksymalna liczba Wykonawców, z którymi Zamawiający zawrze umowę ramową;
-----------------------	---

Zamawiający **nie przewiduje** zawarcia umowy ramowej.

ROZDZIAŁ XXVIII	Informacja o przewidywanych zamówieniach, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 PZP;
------------------------	--

Zamawiający **nie przewiduje** udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. pkt 7 PZP.

ROZDZIAŁ XXIX	Informacje dotyczące przeprowadzenia przez Wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia przez niego dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia, o których mowa w art. 131 ust. 2 PZP;
----------------------	---

Nie dotyczy.

ROZDZIAŁ XXX	Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą;
---------------------	---

1. Zamawiający **nie przewiduje** możliwości prowadzenia rozliczeń w walutach obcych.
2. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).

3. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

ROZDZIAŁ XXXI	Informacja o przewidywanym wyborze najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej wraz z informacjami, o których mowa w art. 230 PZP;
----------------------	---

Zamawiający **nie przewiduje** aukcji elektronicznej.

ROZDZIAŁ XXXII	Informacja o dotyczące zwrotu kosztów udziału w postępowaniu;
-----------------------	--

Zamawiający **nie przewiduje** zwrotu kosztów udziału w postępowaniu, z zastrzeżeniem art. 261 PZP.

ROZDZIAŁ XXXIII	Wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 PZP;
------------------------	--

Zamawiający **nie przewiduje** wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt. 2 PZP.

ROZDZIAŁ XXXIV	Wymagania w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 PZP;
-----------------------	---

Zamawiający **nie przewiduje** wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 PZP.

ROZDZIAŁ XXXV	Informacje o zastrzeżeniu możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 PZP;
----------------------	---

Zamawiający **nie zastrzega** możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie Wykonawców, o których mowa w art. 94 PZP.

ROZDZIAŁ XXXVI	Informacje o obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań;
-----------------------	--

1. Zamawiający **nie zastrzega** obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań.
2. Zamawiający dopuszcza powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcy.
3. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcy, i podania przez Wykonawcę firm podwykonawców. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 118 PZP, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

ROZDZIAŁ XXXVII	Wymagania w zakresie składania ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty w sytuacji określonej w art. 93 ustawy PZP;
------------------------	--

Zamawiający **nie wymaga** złożenia oferty w postaci katalogu elektronicznego.

ROZDZIAŁ XXXVIII	Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy;
-------------------------	--

1. Wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy, przysługują środki ochrony prawnej określone w dziale IX PZP.
2. Odwołanie przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
 - 3) zaniechanie przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie ustawy, mimo że Zamawiający był do tego obowiązany.
3. Odwołanie wnosi się do Prezesa KIO. Odwołujący przekazuje Zamawiającemu odwołanie wniesione w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej, albo kopię tego odwołania, jeżeli zostało ono wniesione w formie pisemnej, przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, że Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przekazanie odpowiednio odwołania albo jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
4. Odwołanie wnosi się w terminie:
 - 1) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej;
 - 2) 15 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1.
5. Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub wobec treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym UE lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej.
6. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w ust. 4 i 5 wnosi się w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
7. Na orzeczenie KIO oraz postanowienie Prezesa KIO stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do Sądu Okręgowego w Warszawie – sądu zamówień publicznych.

ROZDZIAŁ XXXIX	Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych;
-----------------------	--

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych, Dz. Urz. UE L 119 z dnia 4 maja 2016 r., str. 1, powoływane dalej jako: „RODO”), informuję, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Akademia Wojsk Lądowych we Wrocławiu, ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław, tel.: 261 658 134; e-mail: kancelaria@awl.edu.pl.
2. W sprawach związanych z Pani/Pana danymi osobowymi proszę kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych (IOD): e-mail: kancelaria@awl.edu.pl.
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu przeprowadzenia postępowania i udzieleniu zamówienia, prowadzenia dokumentacji księgowo-podatkowej, archiwizacji danych, dochodzenia roszczeń lub obrony przed roszczeniami.
4. Podstawą przetwarzania danych osobowych jest:
 - 1) ustawa z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych;
 - 2) ustawa z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych;
 - 3) ustawa z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach;
 - 4) art. 6 pkt 1 lit. c RODO – przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze.
5. Odbiorca lub kategorie odbiorców: podmioty upoważnione na podstawie zawartych umów powierzenia oraz uprawnione na mocy obowiązujących przepisów prawa, w szczególności osoby lub podmioty, którym zostanie udostępniona dokumentacja postępowania na podstawie art. 18 oraz art. 74–76 PZP. Zasada jawności ma zastosowanie do wszystkich danych osobowych, z wyjątkiem danych, o których mowa w art. 9 ust. 1 RODO (szczególna kategoria danych).
6. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji celu przetwarzania oraz przez okres wynikający z przepisów w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych, w szczególności zgodnie z art. 78 ust. 1 i 4 PZP przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres obowiązywania umowy w sprawie zamówienia publicznego przekracza 4 lata – przez cały okres obowiązywania umowy.
7. Posiada Pani/Pan prawo:
 - 1) żądania dostępu do danych; w przypadku, gdy wykonanie tego obowiązku, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, Zamawiający może, zgodnie z art. 75 PZP, żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia;
 - 2) żądania sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych; zgodnie z art. 76 PZP wykonanie tego obowiązku nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników;
 - 3) usunięcia danych w przypadku, gdy dane osobowe nie są już niezbędne do celów, w których zostały zebrane, lub w inny sposób przetwarzane;
 - 4) żądania ograniczenia przetwarzania danych osobowych; zgodnie z art. 74 ust. 3 PZP wykonanie tego obowiązku nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.
8. Przysługuje Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-913 Warszawa.
9. Pani/Pana dane osobowe nie będą poddawane zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym również profilowaniu.
10. Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane do państw trzecich.
11. Podanie danych osobowych jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach PZP, związanych z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z przepisów PZP.
12. Jednocześnie Zamawiający przypomina o ciążącym na Pani/Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną

Zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i które Zamawiający pośrednio pozyska od Wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

Dnia: 04.10.2022 r

OPRACOWAŁA: Joanna Chodzińska-Strączak

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

ARTYKUŁY MLECZARSKIE CZEŚĆ 1

Poz. 1 Deser jogurt truskawka panna cotta

Jogurt śmietankowy o smaku panna cotta z truskawkami (minimum 6,3% owoców)

Skład: mleko, śmietanka, syrop glukozowo-fruktozowy, truskawki, cukier, zmielona laska wanilii, koncentrat soku z buraków czerwonych, aromat, żywe kultury bakterii.

Opakowanie jednostkowe 140-160g

Przeciętna wartość odżywcza w 100g, kalorie 565 kJ/135 kcal, białko 2,5g, węglowodany 14,3g, tłuszcz 7,5g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.
- g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 2 Deser mleczny – różne smaki

czekoladowy z sosem o smaku czekoladowo-rumowym 125-150g

Wymagania klasyfikacyjne – deser [mleko pasteryzowane, śmietanka pasteryzowana, cukier, skrobie modyfikowane kukurydziane, kakao, mleczna czekolada w proszku ok 1,3% (cukier, kakao, mleko w proszku, masło kakaowe), odtłuszczone mleko w proszku, substancja zagęszczająca], sos min. 12% (woda, syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, mleko zagęszczone, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, wiórki czekoladowe min 0,5%, skrobia modyfikowana kukurydziana, stabilizator: mączka chleba świętojańskiego, aromaty)

kawowy z sosem karmelowym 125-150g

Wymagania klasyfikacyjne – deser (mleko pasteryzowane, śmietanka pasteryzowana, cukier, skrobia modyfikowana, odtłuszczone mleko w proszku, syrop karmelowy, ekstrakt kawy Arabica ok 0,3%, kakao w proszku, aromat, sól, substancja zagęszczająca: karagen; stabilizatory: węglany sodu, cytryniany sodu), sos min. 12% [woda, syrop glukozowo-fruktozowy, odtłuszczone słodzone mleko zagęszczone (odtłuszczone mleko, cukier), syrop karmelowy min. 1%, masło, skrobia modyfikowana, tłuszcz mleczny, aromaty, odtłuszczone mleko w proszku, regulator kwasowości: cytryniany sodu, emulgator: E 471; stabilizator: karagen; sól, kwas: kwas mlekowy]

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowania jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 do 5 kg,

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,

- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.
- g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 3 Deser mleczny kaszka manna

Kaszka manna na mleku o smaku czekoladowym – mleko pełne (min. 65%), śmietanka (min. 15%), kaszka manna z pszenicy (min. 7%), cukier, czekolada mleczna (min. 1%), kakao w proszku (min. 0,5%), skrobia modyfikowana, aromat naturalny

Opakowania jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 125 do 145g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.
- g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 4 Deser mleczny kaszka manna

Kaszka manna na mleku z sosem z owoców leśnych.

Składniki – mleko pełne, sos z owoców leśnych min. 20% (owoce min. 10% (np. wiśnie, czarna porzeczka, malina, czerwona porzeczka sok jeżynowy), substancja zagęszczająca: modyfikowana skrobia kukurydziana, karagen, guma ksantanowa), śmietanka, cukier, kaszka manna z pszenicy (min. 6%)

Kaszka manna na mleku z sosem z truskawek (min. 20%).

Składniki – mleko (min. 59%), truskawki (min. 16%), cukier, śmietanka, kaszka manna z pszenicy (min. 6%), sok z cytryny z koncentratu, substancja zagęszczająca: pektyny, regulator kwasowości: cytryniany wapnia

Opakowania jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 125 do 145g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.
- g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 5 Deser różne smaki z orzechami

Deser mleczny z czekoladą i orzechami

Składniki – mleko (min. 49%), śmietanka, cukier, skrobia modyfikowana, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu (min. 0,8%), zmielone orzechy laskowe (min. 0,5%), czekolada w proszku (min. 0,5%), substancje zagęszczające: karagen, mączka chleba świętojańskiego, wapń, aromat, nie zawiera glutenu.

Opakowanie jednostkowe – od 140 do 160g

Wartość odżywcza produktu w przeliczeniu na 100g: tłuszcz 12-15g: w tym kwasy tłuszczowe nasycone 7-9g, węglowodany 14-16g, w tym cukry 12-15g, białko 2-4g, sól 0,1-0,3g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 6 Deser z bitą śmietanką

Składniki – mleko min 50%, śmietanka min 10%, serwatka odtworzona, cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, żelatyna wieprzowa, substancje zagęszczające: karagen, guma tara; regulator kwasowości, barwniki, aromat, (kakao, czekolada)

Różne smaki – np. czekoladowy, waniliowy, karmelowy, cappuccino, śmietankowy

Opakowanie jednostkowe od 160 do 180g

Wartość odżywcza: w przeliczeniu na 100g, wartość energetyczna ok. 394 kJ/93 kcal, tłuszcz 2,0-3,0g, węglowodany 14,8-15,6g, białko 2,0-3,0g, sól 0,08-0,1g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 7 Jogurt bałkański

Składniki – mleko pełne, śmietanka, mleko w proszku, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych

Opakowanie od 330 do 350g

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 8 Jogurt grecki

Naturalny jogurt grecki o kremowej konsystencji

Składniki – mleko, śmietanka żywe kultury bakterii jogurtowych (*Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*) oraz *L. acidophilus* i *Bifidobacterium lactis*

Wartości odżywcze: składnik pokarmowy 100g jogurtu: tłuszcz 6,5-8g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 3,5-5g, węglowodany 4-5,5g, w tym cukry 4-5,5g, białko 3-4,5g, sól 0,1-0,2g

Opakowanie jednostkowe 120-250g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 9 Jogurt kozi różne smaki

Jogurt kozi o smaku truskawkowym

mleko kozie pasteryzowane, wsad truskawkowy do 15% (cukier, truskawki, truskawka- z soku zagęszczonego, syrop glukozowo-fruktozowy, woda, skrobia ryżowa, substancja zagęszczająca-pektyna, regulator kwasowości – cytrynian wapnia, barwnik – karmina), cukier, zagęstnik (białka mleka koziego, żelatyna wieprzowa), żywe kultury bakterii

Jogurt kozi o smaku brzoskwiowym

mleko kozie pasteryzowane, wsad brzoskwiowy do 15% (cukier, brzoskwinie, woda, skrobia ryżowa, substancja zagęszczająca- pektyna, guma guar, regulatory kwasowości- kwas cytrynowy, cytrynian wapnia, barwnik- karoten), cukier, zagęstnik (białka mleka koziego, żelatyna wieprzowa), żywe kultury bakterii

Jogurt kozi o smaku jagodowym

mleko kozie pasteryzowane, wsad jagodowy do 15% (cukier, owoce: jagody, syrop glukozowo-fruktozowy, woda, skrobia ryżowa, barwniki: koncentrat z marchwi, winogron, aronii, koncentrat soku z buraka ćwikłowego, substancja zagęszczająca: pektyna, regulatory kwasowości: cytrynian sodu, cytrynian wapnia), cukier, substancja zagęszczająca (skrobia ryżowa, żelatyna wieprzowa, białka mleka koziego), żywe kultury bakterii

Opakowanie jednostkowe od 120 do 150g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 10 Jogurt naturalny 1,5% - 3,5% tłuszczu 0,125-0,5 kg typu Jogobella

Wymagania klasyfikacyjne – struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna, barwa naturalna, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, zawartość tłuszczu nie mniej niż 1,5 % - 3,5%, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, jogurt pakowany w pojemniki z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy

zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego od 125 do 500g,

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa,

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) pojemność opakowania,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

f) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 11 Jogurt owocowy 2 % - 3,5% tłuszczu 0,125 – 0,2 kg typu Jogobella

Składniki – mleko, owoce użyte do produkcji min 6%, sok z owoców użytych do produkcji min 0,5%), mleko zagęszczone odtłuszczone, syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, , aromat, żywe kultury bakterii.

Struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna, z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, słodko - kwaśny, smakowo właściwy dla owoców będących składnikiem jogurtu, zawartość tłuszczu nie mniej niż 2% - 3,5%, jogurt pakowany w pojemniki z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Różne smaki – truskawkowy , brzoskwiniowy, jagodowy, wiśniowy, owoce leśne, bananowy, pieczonego jabłka

Dopuszczalne tolerancje – dopuszcza się nieznaczny posmak pasteryzacji,

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego od 125 do 200g,

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa,

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) pojemność opakowania,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

f) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 12 Kefir 1,5% - 2,5% tłuszczu 0,125 – 0,5 kg

Wymagania klasyfikacyjne – struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, bez trwałych grudek, lekko luźna, barwa naturalna, biała, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, mleczny, zawartość tłuszczu nie mniej niż 1, 5% - 2, 5%, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, kefir pakowany w pojemniki z tworzyw sztucznych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, trwałe rozwarstwienie serwatki, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, zanieczyszczenia mechaniczne, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania kefirów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego od 125 do 500g,

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa,

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 13 Margaryna roślinna op. 200-250g

tłuszcz do smażenia, bez zawartości środków konserwujących.

Składniki – oleje roślinne (palmowy, rzepakowy, słonecznikowy, w zmiennych proporcjach), bez substancji konserwujących

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Wartości odżywcze - składnik pokarmowy 100g produktu: energia 3700 kJ/900 kcal, tłuszcz 100g, w tym kwasy nasycone 57g, węglowodany <0,5g, w tym cukry <0,5g, białko <0,5g, sól <0,013g

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 14 Masło ekstra 0,2 – 0,25 kg:

Wymagania klasyfikacyjne – wygląd – kostka starannie uformowana, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita, konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, zawartość wody nie wyższa niż 16%, zawartość tłuszczu nie mniej niż 82%,

Cechy dyskwalifikujące – zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednorodna, rozwarstwienia, obce posmaki, zapachy, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjęlczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, zwiększona zawartość wody, soli, obecność bakterii salmonelli, opakowania uszkodzone, nie oznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka 200-250g

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 10 do 20 kg,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 15 Masło porcjowane 15g

Wymagania klasyfikacyjne – wygląd – kostka lub pudełko plast., powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita, konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, zawartość wody nie wyższa niż 16%, zawartość tłuszczu nie mniej niż 82%

Cechy dyskwalifikujące – zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednorodna, rozwarstwienia, obce posmaki, zapachy, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjęlczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, zwiększona zawartość wody, soli, obecność bakterii salmonelli, opakowania uszkodzone, nie oznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka lub pudełko plast. 15g

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 10 do 20 kg,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 16 Masło klarowane

Masło przeznaczone do smażenia, pieczenia, do zup i sosów,

Składniki – zawartość tłuszczu mlecznego 95-99,8%.

Opakowanie jednostkowe 250-500g

Wartości odżywcze – składnik pokarmowy w 100g – wartość energetyczna 3693 kJ/898 kcal, tłuszcz 99,8g, w tym kwasy nasycone 65,0g, węglowodany 0,1g, w tym cukry 0,1g, białko 0,1g, sól 0,0g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 17 Mleko skondensowane karton 200-500 ml

Mleko zagęszczone niesłodzone 4% light wykonane z mleka krowiego, poddane pasteryzacji. Produkt ma zawierać ok 4% tłuszczu oraz ok 20% suchej masy beztłuszczowej, przeznaczone jest do zabielenia kawy czy herbaty

Opakowanie – karton od 200 do 500 ml

Składniki – mleko, stabilizatory – fosforany sodu i cytryniany sodu

Wartości odżywcze – składnik pokarmowy w 100g – wartość energetyczna 439 kJ/104 kcal, tłuszcz 4,0g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,8g, węglowodany 10g, w tym cukry 10g, białko 7,1g, sól 0,30g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 18 Mleko w proszku pełne kl. I

Wymagania klasyfikacyjne – wygląd – sypki proszek, jednolity, drobno rozpylony, barwy biało - kremowej – jednolitej, o zapachu charakterystycznym dla mleka pasteryzowanego bez posmaków i zapachów obcych, zawartość wody – nie więcej niż 4%, zawartość tłuszczu – nie mniej niż 26%, mleko pakowane w opakowania zgodne z PN – 89/O - 79021

Cechy dyskwalifikujące – niedopuszczalna zawartość bakterii z grupy: coli, gronkowców, enterokoki, salmonella, zanieczyszczenia antybiotykami i innymi substancjami hamującymi, zanieczyszczenia

mechaniczne, nalot pleśni, oznaki psucia, zjełczenia, trwałe zbrylenia, zmiana koloru, obce zapachy i posmaki, uszkodzenia mechaniczne opakowań, ich zanieczyszczenia, brak oznakowania, termin przydatności do spożycia krótszy niż 4 miesiące od daty dostarczenia do magazynu

Opakowanie:

opakowanie jednostkowe – torby z folii polietylenowej bezbarwnej, torby z jednorodnej folii polietylenowej barwionej, torba z folii aluminiowej laminowanej od 400 do 1000g, opakowanie zbiorcze – pudło tekturowe od 10 do 15 kg lub worek papierowy z wkładką parafinowaną 20 do 30 kg,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 19 Napój turecki

Napój turecki który nadaje się do bezpośredniego spożycia. Wykorzystywany również do przygotowania różnego rodzaju koktajli, deserów czy sosów. Przygotowywany jest na bazie mleka fermentowanego. Zawiera żywe kultury bakterii jogurtowych o kwaśnosłonym smaku.

Wartości odżywcze – składnik pokarmowy w 100g produktu: wartość energetyczna 142 kJ (34 kcal), tłuszcz 1,5g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,1g, węglowodany 3,0g, w tym cukry 3,0g, białko 2,1g, sól 0,76g

Składniki – mleko, woda, pektyny-zagęstnik, sól kuchenna, kwas mlekowy, kultury bakterii jogurtowych

Opakowanie jednostkowe 180-200g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 20 Piramidka z koziego mleka La Cabernete

Piramidka z koziego mleka La Cabrette delikatny, świeży smak o kremowej konsystencji. Twarożek z koziego mleka zawierający białko, wapń, fosfor, potas oraz witaminy (A1, B1, B2, C, PP).

Wartości odżywcze – składnik pokarmowy w 100g: białko 11.0, węglowodany 3.0, tłuszcze 12.0,

Składniki – mleko kozie pasteryzowane, sól, enzymy, podpuszczka

Opakowanie jednostkowe od 140 do 160g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 21 Rolada z sera koziego z pieprzem

Składniki – ser twarogowy, pełnotłusty z mleka koziego min. 76% (mleko kozie pasteryzowane, bakterie mleczarskie, podpuszczka), masło kozie, błonnik bambusowy, skrobia natywna ziemniaczana, sól, przyprawy do 2%, skład osłonki z przyprawami: przyprawa suszona - pieprz czarny

Opakowanie jednostkowe od 190 do 210 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 22 Ryż na mleku – różne smaki

Składniki – mleko, sos (woda, cukier, syrop glukozowo fruktozowy, jaja, mleko pełne w proszku, skrobia modyfikowana, barwni, aromat zależne od smaku sosu) ryż min 8%, śmietanka min 7%, cukier, mleko w proszku, jaja w proszku, substancje zagęszczające, sól, aromat

Różne smaki: waniliowy, truskawka, malina, czekolada, wiśnia, karmel, cynamon, choco wiśnia

Opakowanie jednostkowe 180-190 g

Wartość odżywcza w przeliczeniu na 100 g: wartość energetyczna ok. 538 kJ/128 kcal, tłuszcz 3,0-4,0 g, węglowodany 19,8-21,6 g, białko 3,0-4,0 g, sól 0,2-0,3

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 23 Ser typu Almette op. (4x30 g) -120 g – różne smaki

Serek twarogowy dostępny w wielu wariantach smakowych w opakowaniach po 30 g, składniki produktu zależne od smaku.

Składniki – ser twarogowy, jogurt naturalny (18,5%), odtłuszczone mleko w proszku, masło, sól, naturalny aromat (zawiera mleko), regulator kwasowości: kwas cytrynowy

Składniki – ser twarogowy, odtłuszczone mleko w proszku, cebula, sól, czosnek, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, zioła (0,1%), naturalne aromaty

Wartość odżywcza w przeliczeniu na 100 g: wartość energetyczna 1023 kJ/247 kcal, tłuszcz 23 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 16 g, węglowodany 4,2 g, w tym cukry 2,8 g, białko 5,9 g, sól 0,92 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,

- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 24 Ser biały Halloumi

Halloumi to rodzaj sera solankowego półtwardego pochodzenia greckiego, wytwarzany z surowego mleka owczego i koziego, z dodatkiem krowiego. Ser o półkolistym kształcie i wadze 220 – 270 gram lub pocięty na prostokątne kostki o wadze 200g. Włókniasty, lekko słodki, mleczny smak, nadający się do gotowania.

Wartości odżywcze: max. 46% wody, min. 43% tłuszczu, 22% białka, około 3% soli.

Składniki – mleko pasteryzowane krowie, owcze i kozie, sól, mięta, podpuszczka mikrobiologiczna.

Opakowanie jednostkowe 250 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 25 Ser biały miękki śniadaniowy

Biały ser miękki, w delikatnej zalewie solankowej. Zawartość tłuszczu 60%. Wyprodukowany z pasteryzowanego mleka krowiego na bazie receptury tureckiej. Doskonały na śniadanie, do kanapek, do sałatek i gotowania.

Opakowanie jednostkowe 690-720 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 26 Ser biraghi gorgonzola

Ser Gorgonzola miękki serek pleśniowy z pasteryzowanego mleka krowiego. Ser charakteryzuje się nieco gorzkawym smakiem,

Składniki – mleko krowie pasteryzowane, podpuszczka, sól, kultury bakterii

Opakowanie jednostkowe 90-100 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,

- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 27 Ser edamski pełnotłusty kl. I

Wymagania klasyfikacyjne – kształt - kulisty lub blokowy, skórka gładka, pokryta parafiną (lub folią) ściśle przylegająca do skórki, miąższ elastyczny, jednolity w całym serze, o masie 2 lub 5 kg w blokach, kuliste – 2 kg, barwa naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie, smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny

Wartość odżywcza w przeliczeniu na 100 g: zawartość tłuszczu w 100 g produktu nie mniej niż 23-25 g, zawartość białka w 100 g produktu nie mniej niż 21-23 g, minimalny okres dojrzewania sera dla sera wielkości 2 kg, –5 tygodni,

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, zaniżona zawartość tłuszczu w suchej masie

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka lub blok cylindryczny od 1,5 do 5 kg,

opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.
- g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 28 Ser edamski plastry pakowany

Ser Edamski w plastrach dojrzewający.

Składniki – mleko pasteryzowane, sól, stabilizator (chlorek wapnia), substancja konserwująca (lizozym (z białka jaja kurzego)), kultury bakterii, podpuszczka, barwnik (karoteny)

Wartość energetyczna 100 g: 1389 kJ / 334 kcal

Opakowanie 150 g ma zawierać 8 sugerowanych porcji produktu. Pakowany w atmosferze ochronnej.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.
- g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 29 Ser farmerski dojrzewający kozi

Ser kozi podpuszczkowy twardy dojrzewający. Wyprodukowany z 10 – 12 litrów ekologicznego mleka na 1 kg. Przygotowany w formie kręgu o wadze od. 3 – 6 kg. Konsystencja gładka, lekko twarda. Kolor delikatnie kremowy, lekko dziurkowany. Smak lekko słony.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - b) nazwę produktu,
 - c) pojemność opakowania,
 - d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
 - e) warunki przechowywania,
 - f) datę załadowania do transportu.
 - g) zawartość tłuszczu w suchej masie
- Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 30 Ser typu feta op. 270 - 290 g

Ser miękki solankowy – półtłusty

Składniki – mleko, sól, regulator kwasowości E 575

Wartość odżywcza na w 100 g: tłuszcz 18,0 g, w tym kwasy nasycone 11,0 g, węglowodany 4,0 g, w tym cukry 4,0 g, białko 10,0 g, sól 3,0 g, wapń 280 mg – 35%

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - b) nazwę produktu,
 - c) pojemność opakowania,
 - d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
 - e) warunki przechowywania,
 - f) datę załadowania do transportu.
 - g) zawartość tłuszczu w suchej masie
- Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 31 Ser gouda pełnotłusty kl. I

Ser Gouda – podpuszczkowy, dojrzewający, tłusty.

Wymagania klasyfikacyjne – kształt: płaski cylinder lub blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka, mocna, pokryta parafiną (lub folią) ściśle przylegającą do skórki, oczka nieliczne okrągłe lub owalne, miąższ miękki, elastyczny, jednolity w całym serze, o masie około 9 kg, w blokach, cylindryczne 8 – 12 kg, barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie, smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny

Wartość odżywcza na w 100g – zawartość tłuszczu w 100 g produktu nie mniej niż 25 – 27g, zawartość białka w 100g produktu nie mniej niż 28 – 30g. Minimalny okres dojrzewania sera – 6 tygodni

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, zaniżona zawartość tłuszczu w suchej masie

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka lub blok cylindryczny od 1,5 do 5 kg,
opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,

- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.
- g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 32 Ser koryciński

Odmiana sera podpuszczkowego produkowana z niepasteryzowanego mleka krowiego w tradycyjnej technologii lub produkowane z dodatkami przypraw i ziół, a także czosnku. Ser formowany jest w spłaszczoną kulę o średnicy około trzydziestu centymetrów.

Ser koryciński podpuszczkowego z niepasteryzowanego mleka krowiego. Ser o kremowo żółtej barwie i łagodnym, śmietankowym smaku.

Może występować dodatek ziół typu kminek, bazylija, oregano, zioła prowansalskie, lubczyk lub czubrica.

Wielkość od 2,5 do 5 kg.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.
- g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 33 Ser Kozi śmietankowy

Składniki – ser twarogowy pełnotłusty z mleka koziego (podpuszczka, bakterie mleczarskie, mleko kozie pasteryzowane), masło kozie, substancja zagęszczająca (błonnik pszenny, skrobia modyfikowana kukurydziana), sól

Opakowanie jednostkowe – 120-135 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.
- g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 34 Ser Kozi twarde w plastrach

Ser kozi jest doskonałym źródłem witamin, w tym przede wszystkim witaminy A, dzięki temu, oprócz tego, że posiada ogromne walory smakowe, znakomicie wpływa także na stan zdrowia. Jego charakterystyczną cechą jest dość słonawy i jednocześnie wyrazisty smak, zdecydowanie wyróżniający na tle potraw, którym towarzyszy.

Składniki – mleko kozie pasteryzowane, sól, stabilizator: chlorek wapnia, czyste kultury mleczarskie, podpuszczka

Opakowanie jednostkowe – 90-110 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.
- g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 35 Ser królewski pełnotłusty kl. I

Wymagania klasyfikacyjne – ser typu szwajcarsko – holenderskiego, blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka, mocna, pokryta parafiną (lub folią) ściśle przylegającą do skórki, oczka okrągłe lub owalne, miąższ miękki, elastyczny, jednolity w całym serze, o masie około 3-4 kg, w blokach, barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie, smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny

Wartość odżywcza na w 100g: tłuszczu nie mniej niż 45%, soli nie więcej niż 2,5%, wody nie więcej niż 43%, minimalny okres dojrzewania sera – 6 tygodni

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, zaniżona zawartość tłuszczu w suchej masie

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka od 2 do 4 kg,

opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.
- g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 36 Ser Mascarpone

Składniki – pasteryzowana śmietanka, regulator kwasowości: kwas cytrynowy

Opakowanie jednostkowe – 250 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 37 Ser Mazdamer

Ser Mazdamer pełnotłusty typu szwajcarskiego. Zawartość tłuszczu: 45% w suchej masie

Składniki – mleko pasteryzowane, sól spożywcza, stabilizator: chlorek wapnia, podpuszczka, kultury bakterii mlekowych, barwnik naturalny

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 38 Ser morski plastry pakowany :

Ser Morski dojrzewający, plastry.

Składniki – mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii, substancja konserwująca: azotan potasu,

Informacja o wartości odżywczej w 100 g sera: białko 24,0 g, węglowodany 0 g, w tym cukry 0 g, tłuszcz 25,0 g, w tym kwasy nasycone 16,3 g, błonnik 0 g, sód 0,7 g, wapń 800 mg - 100%

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 39 Ser Mozzarella mini

Ser mozzarella kulki ok. 8 g - ser podpuszczkowy niedojrzewający, w zalewie solankowej. 45% tłuszczu w suchej masie, z mleka krowiego, tłusty o naturalnym smaku

Składniki – mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka, regulator kwasowości: kwas cytrynowy

Opakowanie jednostkowe plastikowe

Waga jednostkowa netto 2 kg

Wartość odżywcza: zawartość węglowodanów w porcji (cukry) ok 1,5 g, węglowodanów w porcji 1,5 g, soli w porcji (ogólnie) 0,6 g, białek w porcji (ogólnie) 18 g, wartość energetyczna kcal w porcji (energia) 240 kcal

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 40 Ser Mozzarella op. 2- 3 kg

ser mozzarella, ser podpuszczkowy wyprodukowany z mleka pasteryzowanego w formie bloków o wadze 2 - 3 kg netto zapakowany w folię termokurczliwą

Właściwości organoleptyczne: barwa – kremowa, biała lub lekko żółta; smak, zapach – świeży, lekko kwaśny, słony lub pikantny, łagodny; konsystencja – charakterystyczna dla produktu, jednolita, elastyczna, włóknista, wilgotna

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 41 Ser Mozzarella op. 125 g

Ser Mozzarella niedojrzewający w zalewie.

Składniki – sera: mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka; zalewy: woda, sól

Wartości odżywcze w 100 g: tłuszcz 19 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 15 g, węglowodany 2,0 g, w tym cukry 1,3 g, białko 18 g, sól 0,45 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 42 Ser pleśniowy typu Bree

Składniki – mleko pasteryzowane, sól, kultury mleczarskie, podpuszczka mikrobiologiczna, pleśń gatunku *Penicillium candidum*

Wartości odżywcze w 100 g: tłuszcz 31 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 22 g, węglowodany 1,3 g, w tym cukry <0,5 g, białko 18 g, sól 1,7 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 43 Ser pleśniowy błękitny

Ser pleśniowy Lazur – tradycyjny ser typu bleu z mleka pasteryzowanego, o smaku j dość ostrym i lekko słonawym z grzybowym finiszem.

Składniki – mleko pasteryzowane, kultury bakterii, sól, podpuszczka, szlachetna pleśń: penicillium roqueforti

Opakowanie jednostkowe – 100 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 44 Ser pleśniowy Camembert light

Ser pleśniowy Camembert Lekki 12% tłuszczu.

Składniki – [częściowo odtłuszczone mleko pasteryzowane](#), [sól](#), stabilizator: [chlórek wapnia](#), [podpuszczka mikrobiologiczna](#), [bakterie fermentacji mlekowej](#), [Penicillium candidum](#).

Opakowanie jednostkowe – 120 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 45 Ser pleśniowy Camembert

Składniki – mleko pasteryzowane, sól, chlórek wapnia - stabilizator, bakterie z fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna, penicillium candidum

Opakowanie jednostkowe – 120 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 46 Ser Radamer plastry pakowany

Ser dojrzewający, tłusty, plastry

Składniki – mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej (laktoza), stabilizator (chlorek wapnia), substancja konserwująca (lizozym - z białka jaja kurzego), barwnik (annato)

Wartość energetyczna 100 g: 1426 kJ / 343 kcal

Opakowanie 135-150 g

Pakowany w atmosferze ochronnej.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 47 Ser Ricotta

Pełnotłusty, miękki ser zwarowy. Zawartość suchej masy min. 23%, zawartość tłuszczu w suchej masie min. 39%.

Wartości odżywcze 100 g produktu: tłuszcz 10,7 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 7,5 g, węglowodany 2,5 g, w tym cukry 2,5 g, błonnik 0,0 g, białko 7,4 g, sól 0,3 g

Opakowanie 150 – 250 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 48 Ser salami pełnotłusty kl. I

Składniki – mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, substancja konserwująca: azotan potasu, kultury bakterii mlekowych (zawierają laktozę (z mleka)), barwnik annato

Ser w kształcie walca, skórka gładka, pokryta parafiną (lub folią) ściśle przylegającą do skórki, oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ziarna grochu, mięsz elastyczny, jednolity w całym serze, o masie 1,2 lub 2,5 kg, barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie, smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko kwaśny, lekko pikantny, aromatyczny

Wartości odżywcze 100 g produktu: tłuszczu nie mniej niż 23 g, białka nie mniej niż 28 g, węglowodanów nie mniej niż 3 g. Minimalny okres dojrzewania sera – 3 tygodnie

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, zaniżona zawartość tłuszczu w suchej masie

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka, rolada lub blok cylindryczny od 1,2 do 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,

- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.
- g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 49 Ser salami plastry pakowany

Ser Salami w plastrach zawartość tłuszczu 27%, ser bez konserwantów

Składniki – mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, barwnik: annato, zawartość tłuszczu 27%. Pakowany w atmosferze ochronnej.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.
- g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 50 Ser sałatkowy typu bałkańskiego

Ser sałatkowy, miękki, niedojrzewający.

Składniki – mleko, sól, kultury bakterii fermentacji mlekowej.

Wartość odżywcza w 100g produktu: białko 14,7-15g, węglowodany 1,2-1,4g, tłuszcz 18,0-19g

Opakowanie jednostkowe – masa netto 200 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.
- g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 51 Ser topiony typu Hochland 180 - 200g (różne smaki) krążki

Wymagania klasyfikacyjne – opakowanie bezpośrednio powinno być nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek regularny (o kształcie podstawy zbliżonym do trójkąta) powierzchnia gładka, konsystencja smarowna, barwa naturalna, jednolita w całej masie, smak i zapach – charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia,

Wartość odżywcza w 100g: tłuszcz nie mniej niż 26%, sól nie więcej niż 3,0%, woda nie więcej niż 55%

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia,

psucia, smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 do 10 kg,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.
- g) zawartość w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 52 Ser topiony plastry typu Hochland (różne smaki)

Gouda: ser 52% (w tym 29% sera Gouda), woda, odtłuszczone mleko w proszku, masło, białka mleka, sole emulgujące: E452 i E339, sól, aromat sera (zawiera mleko), barwniki: karoteny i annato

Cheddar: ser Cheddar (52%), woda, odtłuszczone mleko w proszku, masło, białka mleka, sole emulgujące: E452 i E339, aromat naturalny (zawiera mleko), sól, barwniki: karoteny i ekstrakt z papryki

Tost: ser (52%), woda, odtłuszczone mleko w proszku, masło, białka mleka, sole emulgujące: E452 i E339, aromat naturalny (zawiera mleko), sól, barwniki: karoteny i ekstrakt z papryki

Fit Gouda: ser 54% (w tym 9% sera Gouda), woda, odtłuszczone mleko w proszku, sole emulgujące: E452 i E339, białka mleka, sól, regulator kwasowości: cytryniany sodu, barwnik: karoteny

Emmentaler: ser 51% (w tym 5% sera Emmentaler), woda, odtłuszczone mleko w proszku, masło, białka mleka, sole emulgujące: E452 i E339, sól, aromat sera (zawiera mleko), barwniki: karoteny i annato

Z szynką: ser 56%, woda, odtłuszczone mleko w proszku, szynka 5% (mięso wieprzowe, woda, sól, glukoza, przeciwutleniacz: E301, substancja konserwująca: E250), sole emulgujące: E452 i E339, białka mleka, masło, regulator kwasowości: E331, aromat (zawiera mleko), aromat dymu wędzarniczego, sól

Ze szczypiołem: ser 53%, woda, odtłuszczone mleko w proszku, masło, sole emulgujące: E452 i E339, białka mleka, cebula suszona, aromat, regulator kwasowości: cytryniany sodu, czosnek suszony, szczypior suszony (0,2%), sól, barwnik: karoteny

Wymagania klasyfikacyjne – opakowanie bezpośrednio powinno być nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek regularny w plastrach pojedynczo pakowanych w folie (o kształcie podstawy zbliżonym do trójkąta, kwadratu, prostokąta,), powierzchnia gładka, konsystencja smarowna, barwa naturalna, jednolita w całej masie, smak i zapach – charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia,

Wartość odżywcza w 100g, zawartość: tłuszczu nie mniej niż 26%, soli nie więcej niż 3,0%, wody nie więcej niż 55%

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia,

psucia, smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania:
opakowanie jednostkowe – plastry pojedyncze pakowane w folię, paczki po 8 szt. w folie
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 do 10 kg

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.
- g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 53 Ser topiony pełnotłusty

Wymagania klasyfikacyjne – opakowanie bezpośrednio powinno być nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek regularny (o kształcie podstawy zbliżonym do trójkąta, kwadratu, prostokąta, (walca), powierzchnia gładka, konsystencja smarowna, w serach blokowych i w puszkach umożliwiająca krojenie, barwa naturalna, jednolita w całej masie, smak i zapach – charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia,

Wartość odżywcza w 100g, zawartość: tłuszczu nie mniej niż 27 g, białka nie mniej niż 6 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, smak jełki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka 100 g lub szt. o wadze 25 g – pakowane w pudełko tekturowe,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 do 10 kg,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.
- g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 54 Ser twarogowy chudy

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.
- g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 55 Ser twarogowy tłusty kl. I

Wymagania klasyfikacyjne – struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny

Wartość odżywcza w 100g, zawartość: tłuszczu nie mniej niż 8 %, metali zgodna z powołaną PN, wody nie więcej niż 70%, ser formowany w paczki (do 1,5 kg,) lub kostki (250 g), opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka lub klinek od 200 do 1000 g,

opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.
- g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 56 Ser tyłżycki

Ser tyłżycki – gatunek sera półtwardego typu szwajcarsko-holenderskiego, podpuszczkowego, dojrzewającego, produkowanego z krowiego mleka, jasnożółtego o dość ostrym smaku i zapachu, i niewielkich okach oraz ciemnobrązowej skórce

Wartość odżywcza w 100g: tłuszcz ok 26 g, węglowodany ok 1,9 g, błonnik 0 g, białko ok 24 g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.
- g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 57 Ser górski typu fromage różne smaki kl. I

Składniki – twaróg chudy, tłuszcz roślinny (tłuszcze roślinne utwardzone, tłuszcz roślinny, olej roślinny, woda, emulgatory - mono-i diglicerydy kwasów tłuszczowych oraz kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym, lecytyna; aromat, regulator kwasowości "kwas cytrynowy"), przyprawy naturalne, sól, substancja konserwująca: sorbinian potasu

Wymagania klasyfikacyjne – struktura i konsystencja: jednolita, zwarta, porowata, bez grudek, widoczne cząstki użytych dodatków, barwa: naturalna, biała lub charakterystyczna dla użytych dodatków smakowych (papryka, pieprz, chrzan, cebula, czosnek itp.), jednolita w całej masie, smak i zapach: czysty, łagodny, lekko kwaśny, wyraźny smak i zapach użytych do produkcji dodatków

Wartość odżywcza w 100g: tłuszczu nie mniej 26 g, metali zgodna z powoływaną PN, białka nie mniej niż 11 g, węglowodanów nie mniej niż 4,30 g.

Ser formowany w paczuski lub kostki, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka lub kubek z tworzywa sztucznego 80 g,

pakowanie zbiorcze – pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,

- c) pojemność opakowania,
 - d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
 - e) warunki przechowywania,
 - f) datę załadowania do transportu.
 - g) zawartość tłuszczu w suchej masie
- Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 58 Ser wędzony mini gołka zakopiańska

Mini gołka zakopiańska. Ser parzony, dojrzewający, wędzony.

Składniki – mleko, sól, stabilizator - chlorek wapnia, kultury bakterii

Wartości odżywcze w 100 g: tłuszcz 18-19 g, w tym kwasy nasycone 12 g, węglowodany 0 g, w tym cukry 0 g, białko 25 g, sól 2,5 g

Opakowanie jednostkowe tacka – waga brutto ok 160 g.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.
- g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 59 Ser żółty wędzony kl. I

Wymagania klasyfikacyjne – kształt - walec, skórka gładka, pokryta parafiną (lub folią) ściśle przylegającą do skórki, oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ziarna grochu, miąższ elastyczny, jednolity w całym serze, o masie 1,2 lub 2,5 kg, barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie, smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko kwaśny, lekko pikantny, podwędzony

Wartości odżywcze w 100 g, zawartość: tłuszczu nie mniej niż 23 g.

Minimalny okres dojrzewania sera –3 tygodnie,

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, zaniżona zawartość tłuszczu w suchej masie

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka, rolada lub blok cylindryczny od 1,2 do 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze – pojemnik plastikowy (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.
- g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 60 Serek typu Hochland mini

Ser Kanapkowy w wersji mini. Produkt ma kremową konsystencję i intensywny smak. Podzielony na cztery porcje, w trzech wariantach smakowych: śmietankowym oraz miksem smaków, śmietankowy i ze szczypiorkiem oraz śmietankowy i z ogórkiem i koperkiem

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – 4x30 g – 120 g

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 do 10 kg,

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) pojemność opakowania,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 61 Serek homogenizowany kl. I op. 0,140 – 0,2 kg

Serek homogenizowany różne smaki – np. truskawkowy, brzoskwiniowy, wiśniowy, waniliowy
struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny dla użytych owoców (dla serków owocowych)

Wartości odżywcze w 100 g, zawartość: tłuszczu nie mniej niż 3,5 g, metali zgodna z powoływaną PN, wody nie więcej niż 70%

Ser pakowany w opakowania z tworzyw sztucznych posiadających atest akredytowanej jednostki certyfikującej,

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 140 do 200 g

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe od 1 do 10 kg,

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) pojemność opakowania,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 62 Serek kanapkowy twarogowy różne smaki op. 150 g

Serek twarogowy o puszystej, lekkiej konsystencji z dodatkami, bez konserwantów, zagęstników i barwników. Różne smaki: serek naturalny/śmietankowy/jogurtowy, serek z ziołami/czosnkiem, serek ze szczypiorkiem, serek z warzywami

Składniki – serek śmietankowy (ze śmietanki), sól, przyprawy: różne w zależności od smaku, substancje zagęszczające: guma guar, mączka chleba świętojańskiego, żelatyna wieprzowa

Wartości odżywcze w 100g, zawartość: tłuszczu 21-24g, w tym kwasów tłuszczowych nasyconych 15-17g, węglowodanów 3,1-4,4g, w tym cukrów 3-4,3g, białka 6,6-7,3g, soli 0,48-1,1g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 63 Serek śmietankowy produkt termizowany (różne smaki)

Serek śmietankowy do smarowania z dodatkami typu szczypiorek, cebula, czosnek, pieprz, papryka, warzywa

Składniki – serek śmietankowy, białka mleka, sól, dodatki (zależnie od smaku), aromat

Opakowanie jednostkowe 130-140g kubek

Wartość odżywcza produktu w przeliczeniu na 100g: tłuszcz 21-24g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 14-17g, węglowodany 3-4g, białko 5,4-6,2g, sól 0,6-1,0g

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 64 Ser ziarnisty twarogowy typu wiejski kl. I

Składniki – twaróg ziarnisty, śmietanka, sól

Wartości odżywcze w 100 g: białko 11 g, węglowodany 2 g, tłuszcz 5

Struktura i konsystencja – jednolita, porowata, z wyraźnymi kształtnymi grudkami przypominającymi swym wyglądem “rozdrobiony styropian” w lekko płynnym serze, barwa naturalna, biała, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśno – słonawy, wyraźny smak i zapach mleczny. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zanieczyszczenia mechaniczne,

rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego od 150 do 200 g,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

g) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 65 Ser z twarogu i śmietany

Serek typu Kiri, ser z twarogu i śmietanki

Wartość odżywcza w 100 g, tłuszcz 28,5 g w tym kwasy nasycone 19,0 g, węglowodany 2,5 g, w tym cukry 2,5 g, białko 8,5 g, sól 1,5 g, wapń 520 mg

Składniki – twaróg 76% (w tym śmietana 51%), woda, masło, białka mleka, emulgatory, sól, koncentrat składników mineralnych z mleka, substancja zagęszczająca, 65% tłuszczu w suchej masie.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 66 Śmietana zakwaszona 12% tł.

Śmietana zakwaszona 12% tł. poddana zakwaszaniu kwasami i/lub regulatorami kwasowości w celu obniżenia pH i/lub koagulacji

Wymagania klasyfikacyjne – wygląd: jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, surowiec – mleko według zawartość tłuszczu nie mniejsza niż 12%, zawartość ilości substancji dodatkowych dodawanych do środków spożywczych zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia,

Cechy dyskwalifikujące – niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, obecność bakterii z grupy salmonella, leisteria monocytogenes, rozwodnienie, zafałszowanie zawartości tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone

Opakowania:

Opakowanie jednostkowe – kubki hermetycznie zamknięte od 200 do 400g lub o poj. od 0,5 do 1 l,

Opakowanie zbiorcze – kartony lub pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) pojemność opakowania,

d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 67 Śmietana zakwaszona 18% tł.

Śmietana zakwaszona 18% tł. poddana zakwaszaniu kwasami i/lub regulatorami kwasowości w celu obniżenia pH i/lub koagulacji

Wymagania klasyfikacyjne – wygląd: jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, surowiec: mleko według PN-A-86002, zawartość tłuszczu nie mniejsza niż 18%, zawartość ilości substancji dodatkowych dodawanych do środków spożywczych zgodna z rozporządzeniem Ministra Zdrowia

Cechy dyskwalifikujące – niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, obecność bakterii z grupy salmonella, leisteria monocytogenes, rozwodnienie, zafałszowanie zawartości tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone

Opakowania:

Opakowanie jednostkowe – kubki hermetycznie zamknięte od 200 do 400g lub o poj. od 0,5 do 1 l,

Opakowanie zbiorcze – kartony lub pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

Oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b) nazwę produktu,

- c) pojemność opakowania,
 - d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
 - e) warunki przechowywania,
- Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 68 Śmietanka 36% tł. 1 l karton

Śmietanka UHT 36% tłuszczu

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - b) nazwę produktu,
 - c) pojemność opakowania,
 - d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
 - e) warunki przechowywania,
- Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

Poz. 69 Śmietanka 34% tł

Śmietanka UHT 34% tłuszczu

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowanie 0,5- 1 l

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - b) nazwę produktu,
 - c) pojemność opakowania,
 - d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
 - e) warunki przechowywania,
- Częstotliwość dostaw** – 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) od godz. 8.00 – 11.00

MLEKO

CZĘŚĆ 2

Poz. 1 Mleko spożywcze UHT 2% tł. 0,5 l karton

Opakowanie zbiorcze 10-12 szt. karton oraz zgrzewka termokurczliwa

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu, w godzinach 4.00 – 5.00 lub 8.00 – 11.00 w zależności od potrzeb zamawiającego

Poz. 2 Mleko spożywcze UHT 3,2% tł. 1 l karton

Opakowanie zbiorcze 10-12 szt. karton oraz zgrzewka termokurczliwa

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu, w godzinach 4.00 – 5.00 lub 8.00 – 11.00 w zależności od potrzeb zamawiającego

Poz. 3 Mleko spożywcze pasteryzowane 3,2% tłuszczu 1 – 10 l

Wymagania klasyfikacyjne – jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 3,2%, pH 6,6 – 6,8, gęstość nie mniejsza niż 1,0280, punkt zamarzania nie wyższy niż –0,512 oC,

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie, pozostałość antybiotyków, obecność bakterii z grupy coli, salmonella, gronkowców chorobotwórczych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie:

opakowanie jednostkowe – torby z folii polietylenowej bezbarwnej, torby z jednorodnej folii polietylenowej barwionej, od 1 do 10 l,
opakowanie zbiorcze – pojemniki plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Częstotliwość dostaw – 5 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku), w godzinach 4.00 – 5.00