

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

Załącznik nr 3 do SWZ - ZMIANA

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

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

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

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

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

Nabiał musi spełniać następujące wymagania minimalne, czyli musi być:

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

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

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

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

Transport:

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