

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

W przypadku jeżeli jakiś zamówiony towar nie będzie oryginalnie zapakowany i oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, bądź jeśli będzie posiadał wady jakościowe lub ilościowe, nie zostanie przyjęty.

Wykonawca na własny koszt niezwłocznie wymieni towar.

Niezwłocznie – należy rozumieć przez załatwienie reklamacji do 2 godzin.

Dotyczy:

”Dostawy produktów mleczarskich w roku 2016 dla Bursy Międzyszkolnej Nr 2 w Zamościu”

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia. – Produkty mleczarskie

Zamawiający nie przewiduje składania ofert wariantowych.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości zmiany gramatury opakowań.

Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

15000000-8 Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne

15500000-3 Produkty mleczarskie

IV. Produkty mleczarskie

Lp	nazwa produktu	przewidywana ilość do zakupu w roku 2016	j.m.
1	jogurt – 150g (o obniżonej zawartości cukru)	6 747	szt.
2	jogurt do picia –350g (o obniżonej zawartości cukru)	2 000	szt.
3	jogurt grecki – 150g	1 550	szt.
4	jogurt naturalny – 150g	1 500	szt.
5	kefir 2% – 250g	1 500	szt.
6	masło extra 82% – 200g	7 245	szt.
7	mleko 2% świeże, butelka 1l	1 627	szt.
8	ser twardy plastry – 150g	200	szt.
9	ser żółty twardy	859	kg
10	serek do chleba – 100g	297	szt.
11	serek homogenizowany – 125g	5 505	szt.
12	serek puszysty – 150g	1 322	szt.
13	serek twarogowy smakowy – 135g	500	szt.
14	serek wiejski – 200g	2 392	szt.
15	śmietana 18% – 0,4l	2 363	szt.
16	twaróg	334	kg

Produkty mleczne (ww.):

Jogurt, kefir, ser twarogowy, serek homogenizowany, itd.:

1. Zawierające nie więcej niż 10g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia;
2. Bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008
3. Zawierające nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.

Mleko

Bez dodatku cukrów i substancji słodzących

Opis wymaganego towaru:

Mleko 2% tłuszczu pakowane w 1 litrowe opakowani – świeże o naturalnym zapachu;

Jogurt naturalny i owocowy – kubek PCV tłuszczu 2%; skrzep jednolity, zwarty. Barwa odpowiednia do zastosowanego dodatku. Smak i zapach orzeźwiający, lekko kwaśny;

Masło – zaw. tłuszczu 82%, barwa jednolita, konsystencja zwarta, smarowna, smak i zapach świeży, bez oznak zjełczenia. Opakowanie jednostkowe 200g kostka;

Śmietana 18% – słodka, smak i zapach świeży;

Twaróg półtłusty – barwa biała, zapach świeży, konsystencja zwarta;

Ser żółty twardy – barwa żółta, kremowa, konsystencja stała, twarda, umożliwiającą łatwe krojenie, zapach świeży;

Cechy dyskwalifikujące:

Zapach świadczący o rozpoczętym procesie jęłczenia tłuszczu;

Kwaśny i zepsuty;

Uszkodzone lub zabrudzone opakowania.