

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
Zadanie 5**

Grupa produktów – Nabiał, jaja (CPV 15500000-3, 03142500-3)

I. Wymagania ogólne

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyłeń.
2. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy, a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
3. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
4. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.
5. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.
6. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:
 - Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”,
 - Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny środków spożywczych zwane dalej „rozporządzeniem nr 852/2004”,
 - Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z dnia 27 września 2006 r. nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami),
 - oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 852/2004,
 - wyroby bez konserwantów.

II. Zestawienie asortymentowe – Nabiał, jaja

Lp	Nazwa towaru	Szacunkowa ilość	j.m.
1	Śmietana, gęsta 400 ml, zawartość tłuszczu min.18%, ukwaszona, termizowana	315	szt
2	Ser biały tłusty /mielony/ w kostkach po 200 g	95	szt
3	Jaja kurze, klasa A, rozmiar L, nie starsze niż 7 dni od daty pakowania,	1190	szt
4	Ser biały półtłusty /mielony/ w kostce po 200 g,	190	szt
5	Jogurt owocowy, w składzie minimum 9% owoców, wielkość 150 g,	570	szt
6	Deser mleczny z czekoladą i orzechami, zawartość mleka minimum 48%, wielkość 150 g	380	szt
7	Jogurt pitny, smak wieloowocowy na bazie mleka pasteryzowanego, wielkość 300 g	570	szt

III. Wymagania przy każdej dostawie:

1. Warunki transportowe i higiena dostawy:
 - muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP min: czysta kabina transportowa,
 - dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu którym przewożona jest żywność,
 - wymagana czysta odzież ochronna kierowcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd.
2. Etykieta w języku polskim zawierająca minimum: producenta, opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia.
3. Artykuły muszą posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.
4. Realizacja zamówienia w godz. 6.30 - 8.00 w dniu następującym po dniu jego złożenia, przekazanie bezpośrednio do osoby upoważnionej do odbioru – intendenta.
5. Realizacja zgodnie ze złożonym zamówieniem, we wszystkie dni robocze tygodnia (od poniedziałku do piątku).
6. Niedopuszczalne jest nie przekazywanie żywności bezpośrednio pracownikom Działu Żywnienia i pozostawianie dostaw bez opieki np. przed wejściem do szkoły.
7. W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów dostawy nastąpi odmowa przyjęcia żywności.