

„Z A T W I E R D Z A M”
KANCLERZ
/.../

.....
wz. pplk Piotr PIERÓG
Data: 14.08.2020 r.

Numer ewidencyjny: 71/2020/WEW
Numer sprawy: DZP.263.57.2020.JC

SPECYFIKACJA
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
o wartości szacunkowej powyżej 214.000 EURO
pt.:
ZAKUP WRAZ Z DOSTAWĄ ARTYKUŁÓW MLECZARSKICH NA POTRZEBY AWL
nr sprawy WNP/646/PN/2020

postępowanie przeprowadzane w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z postanowieniami *Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.)*

BEZ UWAG FORMALNO-PRAWNYCH
W ZAKRESIE ISTOTNYCH POSTANOWIEŃ TREŚCI UMOWY

/.../
.....

Specyfikacja istotnych warunków zamówienia zawiera:

Nr rozdziału	Treść rozdziału	Nr strony
ROZDZIAŁ I	Terminy	3
ROZDZIAŁ II	Informacje o Zamawiającym	3
ROZDZIAŁ III	Tryb udzielenia zamówienia	3
ROZDZIAŁ IV	Opis przedmiotu zamówienia	3
ROZDZIAŁ V	Modyfikacja warunków zamówienia	5
ROZDZIAŁ VI	Termin wykonania zamówienia	5
ROZDZIAŁ VII	Warunki udziału w postępowaniu	6
ROZDZIAŁ VIII	Wykaz oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia	7
ROZDZIAŁ IX	Inne dokumenty i oświadczenia wymagane przez Zamawiającego, jakie mają dostarczyć Wykonawcy	9
ROZDZIAŁ X	Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie sposobu oraz osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami	10
ROZDZIAŁ XI	Wymagania dotyczące wadium	11
ROZDZIAŁ XII	Termin związania ofertą	13
ROZDZIAŁ XIII	Opis sposobu przygotowania ofert	13
POZDZIAŁ XIV	Informacja dla wykonawców występujących wspólnie (konsorcja/spółki cywilne).	15
ROZDZIAŁ XV	Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert	15
ROZDZIAŁ XVI	Opis sposobu obliczania ceny	16
ROZDZIAŁ XVII	Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert	17
ROZDZIAŁ XVIII	Informacje o formalnościach, jakie powinny być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego	19
ROZDZIAŁ XIX	Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy	20
ROZDZIAŁ XX	Informacja o możliwościach zmian w umowie	20
ROZDZIAŁ XXI	Informacje o podwykonawcach	20
ROZDZIAŁ XXII	Informacja o ochronie danych osobowych	20
ROZDZIAŁ XXIII	Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy	21
	Szczegółowy Opis przedmiotu zamówienia/opis oferowanego towaru	23

**Przetarg nieograniczony
o wartości powyżej 214.000 EURO**

pt.:

**ZAKUP WRAZ Z DOSTAWĄ ARTYKUŁÓW MLECZARSKICH NA POTRZEBY AWL.
nr sprawy WNP/646/PN/2020**

I. TERMINY:

1. Termin i miejsce składania ofert:

Termin i miejsce składania ofert: **24 września 2020 r. do godz. 11.00** – za pośrednictwem platformy zakupowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>

2. Termin i miejsce otwarcia ofert:

Termin otwarcia ofert: **24 września 2020 r. o godz. 11.30** ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław.

Specyfikacja istotnych warunków zamówienia (dalej: SIWZ) z załącznikami w formie drukowanej do wglądu nieodpłatnie w siedzibie Zamawiającego (bud. 7, pok. 2.19). SIWZ w formie elektronicznej dostępna na platformie zakupowej Zamawiającego <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>

II. INFORMACJE O ZAMAWIAJĄCYM.

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

adres: **51-147 Wrocław**
ul. Czajkowskiego 109
<http://www.bip.awl.edu.pl/>
NIP 896 – 10 – 00 – 117 , REGON: 930388062

Osoba do kontaktów z Wykonawcami:

Joanna CHODZIŃSKA-STRĄCZAK- tel.: 261-658-555;

Kontakt przez platformę zakupową, pod adresem strony internetowej wskazanym powyżej.

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.

1. Zamówienie jest udzielane na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie, a w sprawach nieuregulowanych ustawą – przepisów Kodeksu Cywilnego.
2. Podstawa prawna udzielenia zamówienia publicznego – art. 10 ust. 1, art. 39 – 46 ustawy Pzp.
3. Wartość zamówienia przekracza równowartość kwoty określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy PZP.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

Przedmiot główny – 15500000-3 – Produkty mleczarskie

1. Przedmiotem zamówienia jest zakup wraz z dostawą artykułów mleczarskich i mleka, w ilościach określonych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.
 - 1.1 Zakres dostawy i wymagane parametry przedmiotu zamówienia określono w opisie przedmiotu zamówienia.
 - 1.2 Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot zamówienia do siedziby Zamawiającego na koszt własny.
 - 1.3 Za wniesienie towaru do magazynu odpowiada Wykonawca - **budynek 112 I piętro ul. Czajkowskiego 109 we Wrocławiu.**

- 1.4 Wykonawca jest zobowiązany przez cały okres trwania 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 1 400 000,00 zł dla części I i 300 000,00 zł dla części II. W przypadku realizowania przez Wykonawcę wszystkich części zamówienia, ubezpieczenie OC powinno być na łączną sumę gwarancyjną min. 1 600 000,00 zł. **Przed podpisaniem umowy po rygorem uchylenia się od zawarcia umowy, Wykonawca przedłoży potwierdzoną za zgodność z oryginałem kopię polisy OC, o której mowa powyżej.**
2. Zamawiający dopuszcza składania przez Wykonawców ofert częściowych. Zamówienie jest podzielone na **2 części:**
Część 1 – Zakup wraz z dostawą artykułów mleczarskich;
Część 2 – Zakup wraz z dostawą mleka
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
4. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust.1 pkt 7 ustawy Pzp.
5. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
6. Zamawiający nie przewiduje zastosowania dynamicznego systemu zakupów.
7. Zamawiający nie przewiduje zastosowania aukcji elektronicznej.
8. Zamawiający nie przewiduje wymagań określonych w art. 29 ust. 3a i ust. 4 ustawy Pzp.
9. Oferta musi być kompletna, tzn. musi zawierać wycenę całości kosztów. Nieuwzględnienie w ofercie, chociażby jednej z zamawianych pozycji asortymentowych, spowoduje odrzucenie oferty jako niezgodnej z SIWZ.
10. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zaleca się, aby Wykonawca zdobył wszystkie informacje, które mogą być dla niego istotne do przygotowania oferty i podpisania umowy. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu z wyjątkiem sytuacji, o której mowa w art. 93 ust. 4 ustawy Pzp.
11. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia przez Wykonawcę wykonania części lub całości zamówienia podwykonawcom. W takim przypadku Zamawiający, zgodnie z art. 36 b ust. 1 ustawy Pzp, **żąda** wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców.
12. Rozliczenia pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym będą dokonywane w złotych polskich.
13. Zamawiający nie przewiduje w trakcie realizacji zamówienia udzielania zaliczek.

V. MODYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ powinien wpłynąć do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
2. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zostanie przekazana Wykonawcom, którym Zamawiający przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania, oraz zamieszczona na platformie zakupowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>.
3. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie przed upływem terminu składania ofert zmodyfikować treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę treści SIWZ. Zamawiający udostępni na platformie zakupowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>.
4. O przedłużeniu terminu, jeżeli będzie to niezbędne dla wprowadzenia w ofertach zmian wynikających z modyfikacji, Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którym przekazano SIWZ, a także zamieści informację w tym zakresie na platformie zakupowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>.

5. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 1 niniejszego rozdziału.
6. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszej SIWZ, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.

VI. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin realizacji zamówienia: od daty zawarcia umowy lecz nie wcześniej niż od **dnia 01.01.2021 r. do 31.12.2021 r.**

VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ PODSTAWY WYKLUCZENIA

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
 - 1.1 Nie podlegają wykluczeniu w oparciu o **art. 24 ust.1 pkt. 12-23 ustawy Pzp**
 - 1.2 Spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
 - 1) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów – **Zamawiający wyznacza szczegółowy warunek w tym zakresie.** Zamawiający uzna warunek za spełniony, **jeśli Wykonawca wykaże, że:**
 - a) posiada zakład zarejestrowany oraz zatwierdzony lub warunkowo zatwierdzony przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej - *jeżeli przepisy nakładają taki obowiązek z uwagi na prowadzona działalność gospodarczą; dotyczy zakładów, które wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia niezwierzęcego lub zakładów, które wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objętych urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej; zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność zawierającą jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego, o której mowa w art. 1 ust. 2 rozporządzenia nr 853/2004, z zastrzeżeniem art. 73 ust. 6 ustawy z dnia 26.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.*
 - b) posiada zgłoszoną do Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych, działalność gospodarczą w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno – spożywczymi; *jeżeli przepisy nakładają taki obowiązek z uwagi na prowadzoną działalność gospodarczą, na podstawie art. 12 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych.*
 - 2) sytuacji ekonomicznej lub finansowej – **Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.**
 - 3) zdolności technicznej lub zawodowej - **Zamawiający wyznacza szczegółowy warunek w tym zakresie.** Zamawiający uzna warunek za spełniony, **jeśli Wykonawca wykaże, że:** należycie zrealizował w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) dostawy o podobnym charakterze (związane z przedmiotem niniejszego zamówienia oraz proporcjonalnych do niego) tj.:
 - a) **dla części I** - co najmniej jedną dostawę nabiału i przetworów mlecznych o wartości min. 1 200.000,00 zł brutto; lub dostawę nabiału i przetworów mlecznych o łącznej wartości min. 1 200.000,00 zł brutto, zrealizowane maksymalnie w 3 dostawach;
 - b) **dla części II** - co najmniej jedną dostawę mleka o wartości min. 250.000,00 zł brutto; lub dostawę mleka o łącznej wartości min. 250.000,00 zł brutto, zrealizowane maksymalnie w 2 dostawach

Poprzez pojęcie jedna dostawa Zamawiający rozumie jeden kontrakt / umowę.

2. Wykonawca, w celu potwierdzenia spełniania warunków, o których mowa w ust. 1 pkt 1.2. ppkt 3 niniejszego rozdziału, w stosownych sytuacjach może polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. Zamawiający jednocześnie informuje, że stosowna sytuacja, o której mowa powyżej, wystąpi wyłącznie w przypadku, kiedy Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów udowodni Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.
3. Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13–22 ustawy Pzp.
4. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu udostępniającego zasoby, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, Zamawiający żądać będzie, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:
 - 1) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
 - 2) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe, o których mowa w pkt. 1.2) ppkt 3) niniejszego rozdziału.
5. Zamawiający może na każdym etapie postępowania uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia
6. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunki, o których mowa w ust. 1 pkt 1.2 ppkt 3) niniejszego rozdziału zostaną spełnione, jeżeli co najmniej jeden z Wykonawców występujących wspólnie wykaże spełnienie warunku. Zamawiający nie dopuszcza łączenia potencjałów Wykonawców występujących wspólnie w celu wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu określonego przez Zamawiającego.
7. Z postępowania wyklucza się Wykonawców, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
8. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania – podstawa art. 24 ust. 12 ustawy Pzp.

VIII. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA.

1. W celu wstępnego potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia, **wraz z ofertą Wykonawca składa:**
 - 1.1 Oświadczenie w formie jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia zwanego dalej JEDZ, sporządzonego zgodnie z wzorem standardowego formularza określonego w rozporządzeniu wykonawczym Komisji Europejskiej – Wykonawca wypełnia zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego, **wg załącznika nr 1** do SIWZ; Informacje zawarte w JEDZ stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz

spełnia warunki udziału w postępowaniu. **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.**

Jednolity dokument (JEDZ), sporządza się, pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w pkt 1, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie to ma potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw do wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnienie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw do wykluczenia.
3. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, o których mowa w art. 22a ustawy Pzp, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełnienia, w zakresie, w jakim się powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu, składa JEDZ dotyczące tych podmiotów.
4. W przypadku, gdy Wykonawca zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, Zamawiający nie wymaga złożenia JEDZ dotyczącego podwykonawców, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu.
5. Wykonawca, w **terminie 3 dni** od dnia zamieszenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, przekaże Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
6. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, **nie krótszym niż 10 dni**, terminie aktualnych na dzień złożenia następujących oświadczeń lub dokumentów:
 - 6.1 W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu:
 - 1) informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy Pzp, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
 - 2) oświadczenia Wykonawcy o braku wydania wobec niego prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczenia podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne albo – w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji – dokumentów potwierdzających dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w spłat tych należności;
 - 3) oświadczenia Wykonawcy o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego i zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne;
 - 6.2 W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej:
 - 1) Aktualna decyzja administracyjna właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objętych urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej - *dotyczy zakładów, które wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nieobjętych urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej; zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność zawierającą jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty*

pochodzenia zwierzęcego, o której mowa w art. 1 ust. 2 rozporządzenia nr 853/2004, z zastrzeżeniem art. 73 ust. 6 ustawy z dnia 26.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;

- 2) Dokument potwierdzający zgłoszenie działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno – spożywczymi, wydany przez właściwego Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych - *jeżeli przepisy nakładają taki obowiązek z uwagi na prowadzoną działalność gospodarczą, na podstawie art. 12 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych;*

lub inny, odpowiadający powyższemu, dokument potwierdzający, że Wykonawca jest wpisany do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych, prowadzonych w państwie członkowskim Unii Europejskiej, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

- 6.3 W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu:

- 1) *w odniesieniu do zdolności technicznej lub zawodowej* - Wykazu wykonanych dostaw, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane oraz załączeniem dowodów określających czy te dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych, referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. Wykonawca wykaże dostawy określone w rozdziale VII ust. 1 pkt 1.2 ppkt 3) SIWZ, odpowiednio dla części zamówienia, w której składa ofertę. Wzór wykazu dostaw stanowi **załącznik nr 2** do SIWZ;

- 6.4 W celu potwierdzenia, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego:

- 1) Zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego i działającego systemu HACCP - dotyczy wszystkich pomieszczeń, budynków, magazynów przeznaczonych przez Wykonawcę do zabezpieczenia realizacji umowy. Przedłożone zaświadczenie winno potwierdzać, że Wykonawca wdrożył oraz stosuje zasady systemu HACCP.

Wykonawca może zamiast dokumentu, o którym mowa powyżej, złożyć równoważne dokumenty wystawione przez podmioty mające siedzibę w innym państwie członkowskim Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

Wykonawca, który z przyczyn niezależnych od niego, nie ma możliwości uzyskania dokumentu, o którym mowa powyżej, może złożyć inne dokumenty dotyczące systemu HACCP, potwierdzające wdrożenie i stosowanie przez wykonawcę systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP

7. Zamawiający żąda od Wykonawcy, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp, przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w ust. 6 pkt 6.1 ppkt 1) – 3) niniejszego rozdziału.

8. Jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczenia, o którym mowa w ust. 1 niniejszego rozdziału, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
9. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w ust. 6 pkt 6.1 ppkt 1), składa informację z odpowiedniego rejestru 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 lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy Pzp. Dokument ten powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania na osobę, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów o których mowa w ust. 6, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby. Data wystawienia takiego dokumentu winna odpowiadać terminom, o których mowa powyżej.
10. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 i 3 ustawy, jeżeli Zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego Wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne.
11. **Zgodnie z treścią art. 24aa ustawy Pzp, Zamawiający w postępowaniu dokona najpierw oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.**
12. W zakresie nieuregulowanym w niniejszej SIWZ, zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz.U. z 2020 r. poz. 1282 t. j.).

IX. INNE DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA WYMAGANE PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY.

1. Oferta - formularz ofertowy przygotowany na podstawie wzoru przedstawionego przez Zamawiającego – załącznik A.
2. Pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę, jeżeli nie wynika to bezpośrednio z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (np. odpisu z właściwego rejestru). Jeżeli umocowanie osoby podpisującej ofertę nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy, to do oferty należy dołączyć oryginał lub poświadczoną za zgodność z oryginałem przez notariusza, kopię umocowania wystawionego na reprezentanta Wykonawcy przez osoby do tego upoważnione. Pełnomocnictwo sporządza się pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

X. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.

1. Informacji oraz wyjaśnień związanych z przetargiem udziela upoważniony przedstawiciel Zamawiającego: **p. Joanna CHODZIŃSKA-STRĄCZAK**.
2. 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.
3. Poniżej Zamawiający przedstawia wymagania techniczno-organizacyjne związane z udziałem Wykonawców w niniejszym postępowaniu:
 - 1) 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.
 - 2) 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 2019 r. poz.162).
 - 3) 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.
 - 4) Podpisanie dokumentów w formie skompresowanej poprzez opatrzenie całego pliku jednym podpisem kwalifikowanym jest równoznaczne z poświadczeniem za zgodność z oryginałem wszystkich elektronicznych kopii dokumentów.
4. Zamawiający, zgodnie z § 3 ust.3 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 czerwca 2017 r. w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępniania i przechowywania dokumentów elektronicznych (Dz.U. z 2020 r. poz. 1261 t.j.) przekazuje informacje na temat:
 - 1) niezbędnych wymagań sprzętowo-aplikacyjnych:
 - a) stały dostęp do sieci internetowej, o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s
 - b) 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,
 - c) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa; w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10.0,
 - d) włączona obsługa JavaScript,
 - e) zainstalowany program obsługujący format plików .pdf,
 - 2) dopuszczalnych formatów 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; **zalecany format plików .pdf, o wielkości do 75 MB.**

3) kodowania i czasu odbioru danych:

- a) plik załączony przez Wykonawcę na Platformie zakupowej i zapisany nie jest widoczny dla Zamawiającego. Możliwość otworzenia pliku dostępna jest dopiero po odszyfrowaniu przez system, co następuje po terminie otwarcia ofert,
- b) oznaczenie czasu odbioru danych przez Platformę zakupową stanowi przypiętą do oferty elektronicznej datę oraz dokładny czas, znajdujące się w kolumnie dotyczącej danej oferty, w sekcji „Data złożenia oferty”.

5. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania akceptuje warunki korzystania z Platformy zakupowej, określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/aw1>

XI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium zgodnie z art. 45 ustawy Pzp w wysokości:
Część 1 – 40 000,00 zł; (słownie: czterdzieści tysięcy złotych 00/100)
Część 2 – 10 000,00 zł; (słownie: dziesięć tysięcy złotych 00/100)
2. Wadium można wnieść w formie:
 - pieniężnej;
 - poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest poręczeniem pieniężnym;
 - gwarancjach bankowych;
 - gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - poręczenia udzielanego 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 (t.j. Dz. U. z 2016 r., poz. 359 z późn. zm.).
3. Wadium wniesione w formie pieniężnej należy wpłacić na rachunek Zamawiającego: **Bank PKO B.P nr rachunku: 52 1020 5226 0000 6602 0477 4255** z dopiskiem **wadium w postępowaniu WNP/646/PN/2020**, a dokument potwierdzenia przelewu załączyć do oferty.
4. W przypadku składania przez Wykonawcę wadium w formie gwarancji, powinna ona być sporządzona zgodnie z obowiązującym prawem i powinna zawierać następujące elementy:
 - 4.1. Nazwę dającego zlecenie (Wykonawcy), nazwę beneficjenta gwarancji, nazwę gwaranta (banku lub instytucji ubezpieczeniowej udzielających gwarancji) oraz wskazanie ich siedzib,
 - 4.2. Określenie wierzytelności, która ma być zabezpieczona gwarancją,
 - 4.3. Kwotę gwarancji,
 - 4.4. Termin ważności gwarancji, zabezpieczający cały okres związania ofertą.**4.5 Zobowiązanie Gwaranta do:** zapłacenia kwoty gwarancji na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego zawierające oświadczenie, iż Wykonawca, którego ofertę wybrano:
 - 1) Odmówił podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie.
 - 2) Nie wniósł zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
 - 3) Zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;

a także w sytuacji, gdy Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 i 3a ustawy Pzp, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy Pzp, pełnomocnictw lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez Wykonawcę jako najkorzystniejszej.

5. Wadium musi być wniesione przed upływem terminu składania ofert, określonego w rozdz. I ust. 1 SIWZ.
6. **Wadium wnoszone w innej formie niż pieniądź, dopuszczanej przez Zamawiającego, należy złożyć wraz z ofertą w postaci elektronicznej, na zasadach określonych w rozdz. XIII ust. 2 SIWZ.**
7. Wniesienie wadium w pieniądzu za pomocą przelewu bankowego, Zamawiający będzie uważał za skuteczne tylko wówczas, gdy bank prowadzący rachunek Zamawiającego potwierdzi, że otrzymał taki przelew przed upływem terminu składania ofert. W wymienionym przypadku dołączenie do oferty kopii polecenia przelewu wystawionego przez Wykonawcę nie jest warunkiem wystarczającym do stwierdzenia przez Zamawiającego terminowego wniesienia wadium przez Wykonawcę.
8. Dokumenty, o których mowa w ust. 2, muszą obejmować swym zakresem wszelkie roszczenia Zamawiającego z tytułu wystąpienia zdarzeń o terminie związania ofertą, o których mowa w art. 46 ust. 5 ustawy Pzp, a także w przypadku określonym w art. 46 ust. 4a, przy czym w przypadku gdy Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia, dokumenty te muszą obejmować swym zakresem wszelkie roszczenia Zamawiającego z tytułu związanych z postępowaniem o udzielenie zamówienia działań lub zaniechań każdego z nich. Ponadto wadium złożone w postaci gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej **nie może zawierać w swej treści poniższych warunków:**
 - a) aby żądanie wypłaty było przekazywane Gwarantowi za pośrednictwem banku prowadzącego rachunek Beneficjenta gwarancji (Zamawiającego),
 - b) 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.
9. Zamawiający dokona zwrotu wadium wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem art. 46 ust. 4a ustawy Pzp.
10. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana:
 - 10.1. Odmówił podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie;
 - 10.2. Nie wniósł zabezpieczenia należytego wykonania umowy jeżeli jest ono wymagane w SIWZ;
 - 10.3. Zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;
 - 10.4. Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 i 3a ustawy Pzp, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy Pzp, pełnomocnictw lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez Wykonawcę jako najkorzystniejszej.
11. W przypadku wycofania oferty przed upływem terminu do jej składania, Zamawiający, na pisemny wniosek Wykonawcy, niezwłocznie zwróci wadium.

XII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

1. Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez okres **60 dni**. (art. 85 ust. 1 pkt 3 ustawy Pzp).
2. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
3. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy niż 60 dni.

XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT**1. Wymagania formalne:**

- 1) Wykonawca składa ofertę wraz z załącznikami za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>
- 2) Korzystanie z platformy zakupowej przez Wykonawcę jest bezpłatne.
- 3) Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę;
- 4) Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści SIWZ;
- 5) Oferta musi być podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osoby umocowane do składania oświadczeń woli i zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy;
- 6) W przypadku podpisania oferty i składających się na nią dokumentów i oświadczeń (wyszczególnionych w ust. 3 niniejszego rozdziału) przez osobę niewymienioną w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo;
- 7) Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, w tym koszty poniesione z tytułu nabycia kwalifikowanego podpisu elektronicznego.
- 8) **Uwaga: Celem prawidłowego złożenia oferty Zamawiający zaleca postępowanie zgodnie z Instrukcją składania oferty dla Wykonawcy, zamieszczoną na stronie internetowej pod adresem wskazanym w pkt 1), dotyczącą przedmiotowego postępowania.**

2. Forma i postać oferty, dokumentów i oświadczeń, pełnomocnictw.

- 1) Ofertę sporządza się pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym oraz przekazuje w oryginale w formie elektronicznej.
- 2) Oświadczenie JEDZ dotyczące Wykonawcy, podwykonawców i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, sporządza się pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym oraz przekazuje w oryginale w formie elektronicznej.
- 3) Pełnomocnictwa sporządza się pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym oraz przekazuje w oryginale w formie elektronicznej.
- 4) Wadium w formie niepieniężnej, pod rygorem nieważności, sporządza się w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym stron stosunku zobowiązaniowego i wnosi się w oryginale w formie elektronicznej.
- 5) Dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w niniejszej SIWZ, inne niż wymienione powyżej, sporządza się pod rygorem nieważności w postaci dokumentu elektronicznego opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia, poświadczonej za zgodność z oryginałem; oraz składa się w formie elektronicznej.
- 6) Podpisania dokumentu elektronicznego lub poświadczona za zgodność z oryginałem elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, wykonawcy wspólnie

ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów lub oświadczeń, które każdego z nich dotyczą.

- 7) Podpisanie dokumentu elektronicznego lub poświadczenie za zgodność z oryginałem elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia, następuje przy użyciu kwalifikowanego podpisu elektronicznego.
- 8) W przypadku załączania do oferty dokumentów lub oświadczeń sporządzonych w języku obcym należy je złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski. Podczas oceny ofert Zamawiający będzie opierał się na tekście przetłumaczonym.
- 9) Zamawiający zaleca wykorzystanie formularzy załączonych do SIWZ. Dopuszcza się złożenie w ofercie załączników opracowanych przez Wykonawców pod warunkiem, że będą one zgodne co do treści z formularzami określonymi przez Zamawiającego.

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

- 1) Wypełniony formularz ofertowy z zestawieniem asortymentowo-wartościowym (zapisany jako *Arkusze programu Microsoft Office Excel 97-2003*), sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik A** do SIWZ,
- 2) Oświadczenia JEDZ, o których mowa w rozdz. VIII ust. 1, 2 i 3.
- 3) **jeżeli dotyczy** Pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę, jeżeli nie wynika to bezpośrednio z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru);
- 4) **jeżeli dotyczy** Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie zgodnie z ustawą Pzp;

Oferta, ww. oświadczenia lub dokumenty oraz pełnomocnictwa muszą być złożone z zachowaniem postaci i form określonych w ust. 2 niniejszego rozdziału.

4. Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, są oni zobowiązani do przedłożenia umowy regulującej ich współpracę, najpóźniej w dniu podpisania umowy z Zamawiającym.
5. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 96 ust. 3 ustawy Pzp oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, **powinny zostać załączone oddzielnie, w miejscu przeznaczonym na platformie zakupowej zgodnie z instrukcją składania oferty dla Wykonawcy.**
6. 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.
7. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane, jako bezskuteczne i zgodnie z uchwałą SN z 20 października 2005 r. (sygn. III CZP 74/05) skutkować będzie ich odtajnieniem.
8. Oferta, której treść nie będzie odpowiadać treści SIWZ, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp zostanie odrzucona (art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp). Wszelkie niejasności i obiekcje dotyczące treści zapisów w SIWZ należy zatem wyjaśnić z Zamawiającym przed upływem terminu składania ofert w trybie przewidzianym w niniejszej SWIZ. Przepisy ustawy Pzp nie przewidują negocjacji warunków udzielenia zamówienia, w tym zapisów projektu umowy, po terminie otwarcia ofert.
9. Zamawiający informuje, że w przypadku kiedy Wykonawca otrzyma od niego wezwanie w trybie art. 90 ustawy Pzp, a złożone przez niego wyjaśnienia i/lub dowody stanowiąc będą

tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich jak tajemnicy przedsiębiorstwa. Przedmiotowe zastrzeżenie Zamawiający uzna za skuteczne wyłącznie w sytuacji, kiedy Wykonawca oprócz samego zastrzeżenia, jednocześnie wykaże, iż dane informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

XIV. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WYSTĘPUJĄCYCH WSPÓLNIE (KONSORCJA/SPÓŁKI CYWILNE)

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (podmioty te występujące wspólnie zwane są dalej konsorcjami. Wymagania określone w stosunku do konsorcjum dotyczą również spółek cywilnych).
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, zgodnie z art. 23 ust. 2 ustawy Pzp.
3. Do oferty należy załączyć pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie i zawarcia umowy w sprawie nr **WNP/646/PN/2020** – w treści pełnomocnictwa należy wskazać nr postępowania. Spółka cywilna załącza w/w pełnomocnictwo lub dokument, z którego wynika ww. pełnomocnictwo.
4. Przepisy ustawy Pzp, dotyczące Wykonawcy, stosuje się odpowiednio do Wykonawców, o których mowa w ust. 1 niniejszego rozdziału.
5. Wykonawcy występujący wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia.
6. W przypadku oferty złożonej przez konsorcjum musi ona spełniać następujące dodatkowe wymogi:
 - 6.1 Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie;
 - 6.2 Oferta podpisana przez pełnomocnika musi być prawnie wiążąca, łącznie i z osobna dla wszystkich podmiotów składających wspólnie ofertę;
 - 6.3 Pełnomocnik będzie upoważniony do zaciągania zobowiązań w imieniu i na rzecz każdego i wszystkich podmiotów składających wspólną ofertę;
7. W przypadku, gdy ofertę składa konsorcjum:
 - 7.1 Formularz oferty podpisuje pełnomocnik konsorcjum lub wszyscy członkowie konsorcjum (dotyczy całego konsorcjum). Na pierwszej stronie formularza oferty należy wpisać informacje dotyczące wszystkich członków konsorcjum;
 - 7.2 Każdy z Wykonawców występujących wspólnie, oddzielnie musi udokumentować, że nie podlega wykluczeniu w zakresie, o którym mowa w niniejszej SIWZ, oraz że konsorcjum spełnia warunki zawarte w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp;
 - 7.3 Dokumenty wymienione w rozdziale VIII ust. 1 lub ust. 6 pkt 6.1 ppkt 1)-3) niniejszej SIWZ obowiązują każdego z członków konsorcjum oddzielnie;
 - 7.4 Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z podmiotem występującym, jako reprezentant pozostałych (pełnomocnik). Jeżeli oferta Wykonawców, o których mowa w ust. 1 zostanie wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

XV. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.

1. Ofertę należy złożyć w formie elektronicznej w nieprzekraczalnym terminie do **dnia 24 września 2020 r. do godz. 11.00** za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>.

2. Oferta złożona po terminie wyznaczonym na składanie ofert, zostanie odesłana Wykonawcy przez Zamawiającego elektronicznie, za pośrednictwem platformy zakupowej, na adres mailowy, z którego została złożona.
3. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca posiadający konto na platformie zakupowej, na której prowadzone jest przedmiotowe postępowanie, może za jej pośrednictwem **wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę.**
4. Wykonawca nieposiadający konta na platformie zakupowej, o której mowa powyżej, może za jej pośrednictwem wprowadzić zmiany do złożonej oferty.
5. Wykonawca niezalogowany nie może samodzielnie wycofać oferty. W celu wycofania oferty należy się skontaktować z Centrum Wsparcia Klienta, które służy pomocą techniczną od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 17:00, pod numerem telefonu 22 101 02 02 lub e-mail: cwk@platformazakupowa.pl.
6. Szczegółowa procedura zmiany lub wycofania oferty opisana jest na platformie zakupowej, o której mowa powyżej, w zakładce "Instrukcje dla Wykonawców".
7. Po upływie terminu składania ofert Wykonawca nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
8. Otwarcie ofert nastąpi w dniu: **24 września 2020 r. o godz. 11.30** za pomocą platformy zakupowej, w siedzibie Zamawiającego budynek nr 7 – pokój nr 0.25 (parter) ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław.
9. Podczas otwarcia ofert Zamawiający podaje informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp.
10. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings> informacje dotyczące:
 - a) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - b) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - c) ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności w ofertach.

XVI. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY.

1. Cenę oferty należy podać w złotych, cyfrowo i słownie.
2. Cena jednostkowa netto asortymentu to cena ustalona za jednostkę określonego asortymentu przedmiotu zamówienia, bez podatku od towarów i usług, którego ilość lub liczba jest wyrażona w jednostkach miar, w rozumieniu przepisów o miarach.
3. Wykonawca zobowiązany jest obliczyć cenę oferty na podstawie opisu przedmiotu zamówienia, ujmując wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia, wynikające z realizacji przedmiotu zamówienia zgodnie ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, projektem umowy oraz doświadczeniem zawodowym Wykonawcy, a więc koszty zakupu, ubezpieczenia, zysk, itp. – uwzględnić wszystkie koszty związane z cyklem życia produktu do momentu odbioru przez Zamawiającego.
4. W ofercie należy podać cenę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług, za wykonanie wybranej części przedmiotu zamówienia.
5. Cenę oferty brutto należy podać w polskich złotych (PLN) z należnym podatkiem VAT, z zaokrągleniem do dwóch miejsc po przecinku. Cena ofertowa brutto ma wynikać z ceny ogółem netto powiększonej o należny podatek VAT. Cena ogółem netto ma wynikać z sumy cen jednostkowych netto poszczególnych elementów.
6. Wykonawca oblicza cenę oferty w następujący sposób:
 - 6.1 Sposób obliczenia ceny został określony w formularzu ofertowym – **Załączniku – formularz ofertowy**. W celu ułatwienia Wykonawcy dokonania obliczeń, w edytowalnej wersji formularza ofertowego (zapisanego jako *Arkusze programu Microsoft Office Excel 97-2003*), Zamawiający **sformatował komórki oraz wprowadził formuły**

matematyczne.

7. Cena podana w ofercie będzie ceną ryczałtową i musi uwzględniać wszystkie koszty i rabaty.
8. Stawkę VAT należy określić wg obowiązujących przepisów i stanu faktycznego na dzień złożenia oferty. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy.
9. 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.
10. Cena oferty brutto będzie stanowiła maksymalną wartość umowy.
11. Wykonawca może podać tylko jedną cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia. Oferty z cenami wariantowymi zostaną odrzucone.

XVII. OPIS KRYTERIÓW, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Stosowanie matematycznych obliczeń przy ocenie ofert, stanowi podstawową zasadę oceny ofert, które oceniane będą w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez Wykonawców w zakresie każdego kryterium.
2. Zamawiający zastosuje zaokrąglanie wyników do dwóch miejsc po przecinku.
3. 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, podanej przez Wykonawcę na formularzu oferty odpowiednio **dla części, na którą złożono ofertę**. 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"

4. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie, zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
5. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

XVIII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ 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 art. 94 ust. 2 pkt 1 lit a) i art. 183 ust. 1 ustawy Pzp.
2. Zawiadomienie Wykonawcy o wyborze jego oferty będzie jednocześnie zaproszeniem do zawarcia umowy.
3. Jeżeli wykonawca, o którym mowa w pkt. 1, będzie się uchylał się od zawarcia umowy, zamawiający zbada, czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu wykonawca, który złożył ofertę najwyższej ocenioną spośród pozostałych ofert.
4. Przez uchylenie się od podpisania umowy, Zamawiający rozumie między innymi niepodpisanie umowy w terminie określonym w zawiadomieniu o wyborze oferty najkorzystniejszej.
5. W przypadku wyboru jako oferty najkorzystniejszej oferty:
 - a) Wykonawcy określonego w art. 23 ust. 1 ustawy Pzp (np. konsorcjum) – Zamawiający przed podpisaniem umowy, zażąda umowy regulującej współpracę tych współników, zwierającą co najmniej następujące elementy:
 - określenie celu gospodarczego,
 - oznaczenie czasu trwania konsorcjum obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi,
 - wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia oraz upływu czasu gwarancji i rękojmi.
 - b) **Wykonawca jest zobowiązany przedłożyć Zamawiającemu kserokopię polisy OC, o której mowa w rozdz. IV pkt 1.4. Brak przedłożenia kserokopii polisy OC, Zamawiający potraktuje jako uchylenie się od zawarcia umowy.**
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 takich jak imię, nazwisko, data i miejsce urodzenia, nr dokumentu tożsamości i jego kserokopię, 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 2012r. w sprawie organizacji systemu przepustkowego w resorcie obrony narodowej (dokument niejawnny), Decyzja nr 21/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 24 stycznia 2017r. w sprawie planowania i realizowania przedsięwzięć współpracy międzynarodowej w resorcie obrony narodowej (Dz. Urz. MON poz. 18).

XIX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY.

1. Zamawiający żądać będzie od Wykonawcy, którego oferta została wybrana, jako zabezpieczenia należytego wykonania umowy, kwoty równej **5%** ceny ofertowej brutto.
2. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania, lub nienależytego wykonania umowy.
3. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy może być wnoszone w następujących formach:
 - a) pieniądzu,

- b) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej z tym, że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym,
 - c) gwarancjach bankowych
 - d) gwarancjach ubezpieczeniowych,
 - e) 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.
4. Zabezpieczenie wnoszone w formie pieniądza zostanie wpłacone nie później niż w dniu podpisania umowy na rachunek bankowy Zamawiającego **Bank PKO B.P. nr rachunku: 52 1020 5226 0000 6602 0477 4255**, z dopiskiem „**zabezpieczenie należytego wykonania umowy w postępowaniu WNP/646/PN/2020**”.
- Skuteczne wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy w formie pieniądza następuje z chwilą wpływu środków pieniężnych na ww. rachunek Zamawiającego.
5. Jeśli zabezpieczenie jest wnoszone w innej formie niż pieniądz, należy je dostarczyć do Zamawiającego najpóźniej w dniu/momentie podpisania umowy.
6. Zabezpieczenie wniesione w innej formie, niż pieniądz, o których mowa w ust. 3, powinno zostać złożone w formie dokumentu oryginalnego. Dokument zabezpieczenia powinien być wystawiony na Zamawiającego, mieć formę oświadczenia bezwarunkowego, nieodwołalnego i płatnego na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego, z terminem obowiązywania wskazanym w umowie. Ponadto zabezpieczenie złożone w postaci gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej winno być:
- a) **bez zapisu nakazującego, aby żądanie zapłaty było przekazywane Gwarantowi za pośrednictwem banku prowadzącego rachunek Beneficjenta gwarancji,**
 - b) **bez warunku, aby podpisy osób wystawiających żądanie zapłaty były poświadczane za zgodność z oryginałem przez inne osoby niż Radca Prawny.**
7. W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu, za zgodą Wykonawcy, kwota wadium może zostać zaliczona przez Zamawiającego, na poczet zabezpieczenia należytego wykonania umowy. Pozostałą część kwoty zabezpieczenia należytego wykonania umowy Wykonawca wpłaci zgodnie z zapisami ust. 3.
8. 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.
9. Do zmiany formy zabezpieczenia umowy w trakcie realizacji umowy stosuje się art. 149 ustawy Pzp.
10. Zamawiający zwróci zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyte wykonane.

XX. INFORMACJA O MOŻLIWOŚCIACH ZMIAN W UMOWIE.

1. Istotne postanowienia umowne - Wzór umowy, stanowi załącznik B do niniejszej SIWZ.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany umowy w granicach unormowania zawartego w art. 144 ustawy Pzp. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zapisów umownych:
 - 2.1 Zamawiający dopuszcza możliwość waloryzacji cen jednostkowych nie częściej niż raz na trzy miesiące (raz w kwartale), przy czym do końca I kwartału 2021 r. obowiązują ceny zawarte w ofercie Wykonawcy.
 - 2.2 w przypadku ustawowej zmiany stawek podatkowych (VAT) w okresie obowiązywania umowy, strony dopuszczają możliwość zmiany stawek podatkowych obowiązujących w umowie zgodnie z obowiązującymi przepisami;
 - 2.3 w przypadku zmiany podwykonawcy uczestniczącego w realizacji umowy w wypadku, kiedy Wykonawca określi go, co do tożsamości w ofercie;

3. Przewidziane powyżej okoliczności stanowiące podstawę zmian do umowy, stanowią uprawnienie Zamawiającego nie zaś jego obowiązek wprowadzenia takich zmian.
4. Wszelkie zmiany muszą być dokonywane z zachowaniem przepisu art. 140 ust. 1 i art. 140 ust. 3 ustawy Pzp stanowiącego, że umowa podlega unieważnieniu w części wykraczającej poza określenie przedmiotu zamówienia zawartego w SIWZ z uwzględnieniem art. 144 ustawy Pzp.
5. Ustala się, iż nie stanowi zmiany umowy w rozumieniu art. 144 ustawy Pzp:
 - 5.1 zmiana nr rachunku bankowego,
 - 5.2 zmiana danych teleadresowych.Zaistnienie okoliczności, o których mowa w niniejszym punkcie wymaga jedynie niezwłocznego pisemnego zawiadomienia drugiej Strony.
Zmiany wymagają zachowania formy pisemnej (aneks) oraz pisemnego wniosku jednej ze Stron o zmianę wraz z uzasadnieniem.

XXI. INFORMACJE O PODWYKONAWCACH

1. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.

XXII. KLAUZULA INFORMACYJNA W ZAKRESIE OCHRONY 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 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informujemy, że Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Akademia Wojsk Lądowych imienia generała Tadeusza Kościuszki, ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław.

1. Administrator danych powołał Inspektora Ochrony Danych nadzorującego prawidłowość przetwarzania danych osobowych, z którym można się skontaktować za pośrednictwem adresu e-mail: iod@awl.edu.pl lub za pośrednictwem poczty na adres Akademii;
2. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego
3. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. –Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.), dalej „ustawa Pzp”;
4. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ust ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
5. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
6. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
7. Posiada Pani/Pan
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);

- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);

- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

8. Nie przysługuje Pani/Panu:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych.

XXIII POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY.

1. Zgodnie z przepisami art. 179 do art. 183 ustawy Pzp. Wykonawcom, którzy mają lub mieli interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz ponieśli lub mogli ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp przysługują środki ochrony prawnej określone w dziale VI ustawy Pzp.

2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy Pzp czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy Pzp.

3. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.

4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej lub w postaci elektronicznej, podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu lub równoważnego środka, spełniającego wymagania dla tego rodzaju podpisu.

5. Odwołujący przesyła kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

6. Odwołanie wnosi się w terminach określonych w art. 182 ustawy Pzp, odpowiednio wobec czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy Pzp. Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia - jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 180 ust. 5 zdanie drugie albo w terminie 15 dni - jeżeli zostały przesłane w inny sposób. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu oraz wobec postanowień SIWZ, wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dz.U. UE lub zamieszczenia SIWZ na stronie internetowej. Jeżeli zamawiający nie przesłał wykonawcy zawiadomienia o wyborze oferty najkorzystniejszej, odwołanie wnosi się nie później niż w terminie 30 dni od dnia publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ogłoszenia o udzieleniu zamówienia, 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy, jeżeli zamawiający nie opublikował w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ogłoszenia o udzieleniu zamówienia.

Dnia: 04.08.2020 r.

OPRACOWAŁA: Joanna CHODZIŃSKA-STRĄCZAK

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część I
Artykuły mleczarskie

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 150

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

Godz. dostaw do magazynu Odbiory: 8.00 – 11.00

Poz. 2.

Deser mleczny – różne smaki

czekoladowy z sosem o smaku czekoladowo-rumowym 135 g

Wymagania klasyfikacyjne:

Deser [mleko pasteryzowane, śmietanka pasteryzowana, cukier, skrobie modyfikowane kukurydziane, kakao, mleczna czekolada w proszku 1,3% (cukier, kakao, mleko w proszku, masło kakaowe), odtłuszczone mleko w proszku, substancja zagęszczająca: karagen; aromat, sól], sos 13% (woda, syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, mleko zagęszczone, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, wiórki czekoladowe 0,6%, skrobia modyfikowana kukurydziana, stabilizator: mączka chleba świętojańskiego, aromaty)

kawowy z sosem karmelowym 135 g

deser (mleko pasteryzowane, śmietanka pasteryzowana, cukier, skrobia modyfikowana, odtłuszczone mleko w proszku, syrop karmelowy, ekstrakt kawy Arabica - 0,3%, kakao w proszku, aromat, sól, substancja zagęszczająca: karagen; stabilizatory: węglany sodu, cytryniany sodu), sos 13% [woda, syrop glukozowo-fruktozowy, odtłuszczone słodzone mleko zagęszczone (odtłuszczone mleko, cukier), syrop karmelowy 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:

opakowanie 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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 3

Deser mleczny kaszka manna:

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

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 125 do 140 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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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 20% (owoce 10% (wiśnie, czarna porzeczka, malina, czerwona porzeczka sok jeżynowy), substancja zagęszczająca : modyfikowana skrobia kukurydziana, karagen, guma ksantanowa), śmietanka, cukier, kaszka manna z pszenicy (6%)

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

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

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 125 do 140 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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 5

Deser różne smaki z orzechami

Deser mleczny z czekoladą i orzechami

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

Opakowanie jednostkowe: 140- 150g

Wartość odżywcza produktu W przeliczeniu na 100 g

wartość energetyczna 813 kJ/195 kcal

tłuszcz 13,3 g

- w tym kwasy tłuszczowe nasycone 8,8 g

węglowodany 15,9 g

- w tym cukry 13,7 g

białko 2,8 g

sól 0,13 g

wapń 120 mg (15% RWS)

witamina A 120 µg (15% RWS)

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,

Poz. 6

Deser z bitą śmietanką

Skład: 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)

Smaki: np. czekoladowy, waniliowy, karmelowy, cappuccino, śmietankowy

Opakowanie jednostkowe 170-180 g

Wartość odżywcza : W przeliczeniu na 100 g

Wartość energetyczna Ok. 394 kJ / 93 kcal

Tłuszcz 2,0-3,0 g

Węglowodany 14,8-15,6 g
Białko 2,0-3,0 g
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,

Poz. 7

Jogurt bałkański

Skład: mleko pełne, śmietanka, mleko w proszku, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych
Opakowanie 340 g

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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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 100 g jogurtu

wartość energetyczna 424 kJ/

wartość energetyczna 102 kcal

tłuszcz 7,5 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone 4,5 g

węglowodany 4,9 g

w tym cukry 4,9 g

białko 3,7 g

sól 0,1 g

Opakowanie jednostkowe 125-250 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,
- f.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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 125 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,
- f.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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 powoływana 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 500 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.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 11

Jogurt owocowy 2 % - 3,5% tłuszczu 0,125 – 0,2 kg typu Jogobella:

Wymagania klasyfikacyjne:

Skład

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):

Smak – 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, 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 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.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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 powoływana 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, jęczenia, 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 500 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.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 13

Margaryna roślinna op. 200-250 g

tłuszcz do smażenia, bez zawartości środków konserwujących.

Składniki

oleje roślinne (palmowy, rzepakowy, słonecznikowy, w zmiennych proporcjach)

Substancje konserwujące: Nie zawiera

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 100 g produktu

Energia 3700 kJ / 900 kcal

Tłuszcz 100 g

w tym kwasy nasycone 57 g

Węglowodany <0,5 g

w tym cukry <0,5 g

Białko <0,5 g

Sól <0,013 g

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:

1 raz na tydzień

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, zwiększona zawartość wody, soli, obecność bakterii salmonelli, opakowania uszkodzone, nie oznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania,

Opakowania:

opakowanie jednostkowe – kostka 200-250 g

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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 15

Masło porcjowane 15 g:

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 niejednolita, rozwarstwienia, obce posmaki, zapachy, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, 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. 15 g
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
Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 16

Masło klarowane:

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

Składniki

Zawartość tłuszczu mlecznego 95-99,8%.

Opakowanie jednostkowe 250-500 g

Wartości odżywcze

Składnik pokarmowy w 100 g:

Wartość energetyczna 3693 kJ / 898 kcal

Tłuszcz 99,8 g

w tym kwasy nasycone 65,0 g

Węglowodany 0,1 g

w tym cukry 0,1 g

Białko 0,1 g

Sól 0,0 g

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, 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
Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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 4% tłuszczu oraz 20% suchej masy beztłuszczowej. Opakowanie - karton.

Mleko niesłodzone 4% light jest przeznaczone

mleko do zabielenia kawy czy herbaty

Pojemność kartonu: 200-500 ml

Składniki:

mleko

stabilizatory - fosforany sodu i cytryniany sodu

Wartości odżywcze

Składnik pokarmowy w 100 g

wartość energetyczna 439 kJ / 104 kcal

tłuszcz 4,0 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone 2,8 g

węglowodany 10 g

w tym cukry 10 g

białko 7,1 g

sól 0,30 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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 18

Mleko w proszku pełne kl. I:

Wymagania klasyfikacyjne:

wygląd – sypki proszek, jednolity, drobno rozpylony, barwy białe - 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, zjęczenia, 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 1000 g,

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:

1 raz na tydzień

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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
kwaśnosłony smak

Wartości odżywcze

Składnik pokarmowy w 100 g produktu:

Wartość energetyczna 142 kJ (34 kcal)

Tłuszcz 1,5 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,1 g

Węglowodany 3,0 g

w tym cukry 3,0 g

Białko 2,1 g

Sól 0,76 g

Skład: mleko, woda, pektyny-zagęstnik, sól kuchenna, kwas mlekowy, kultury bakterii jogurtowych

Opakowanie jednostkowe 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,

Częstotliwość dostaw:

1 raz na tydzień

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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).

Określeni W 100g

białko 11.0

węglowodany 3.0

tłuszcze 12.0

Skład: mleko kozie pasteryzowane, sól, enzymy, podpuszczka

Opakowanie jednostkowe 150 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,

Częstotliwość dostaw:

1 raz na tydzień

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 21

Rolada z sera koziego z pieprzem

Skład: ser twarogowy, pełnotłusty z mleka koziego 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 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,

Częstotliwość dostaw:

1 raz na tydzień

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 22

Ryż na mleku – różne smaki

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

Smaki : waniliowy, truskawka, malina, czekolada, wiśnia, karmel, cynamon, choco wiśnia,

Opakowanie jednostkowe 170-190 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, jęlczenia, 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:

1 raz na tydzień

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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

Wartości odżywcze w 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, 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 raz na tydzień

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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 - 270gram lub pocięty na prostokątne kostki o wadze 200g. Włóknisty, lekko [słodki](#), mleczny smak, nadający się do gotowania.

Wartości odżywcze:

Max. 46% wody, min. 43% tłuszczu, 22% białka, około 3% soli.

Skład: 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 raz na tydzień

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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 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 raz na tydzień

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 26

Ser biraghi gorgonzola

Ser Gorgonzola miękki **serek pleśniowy** z pasteryzowanego mleka krowiego.

Ser charakteryzuje się nieco gorzkawym smakiem,

Skład mleko krowie pasteryzowane, podpuszczka, sól, kultury bakterii

Opakowanie jednostkowe 100 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,

Częstotliwość dostaw:

3 raz na tydzień

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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
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, 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 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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 28

Ser edamski plastry pakowany

Ser Edamski w plastrach. Ser dojrzewający.

Składniki

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

Jedna porcja (1 plaster) zawiera: energia 261 kJ/63 kcal 3%*, tłuszcz 4,9 g 7%*, kw. tł. nasycone 3,0 g 15%*, cukry 0 g 0%*, sól 0,50 g 8%*

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, 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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 29

Ser farmerski dojrzewający kozi

Czysto kozi ser 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, 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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 30

Ser typu feta op. 270 -290g

Ser miękki solankowy – półtłusty

Składniki : mleko, sól, regulator kwasowości E 575

Wartość odżywcza na w 100 g
Wartość energetyczna 904 kJ/ 218 kcal
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
Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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
zawartość tłuszczu w 100 g produktu nie mniej niż 25-27 g
zawartość białka w 100 g produktu nie mniej niż 28-30 g
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
Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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

Wygląd i konsystencja:

Ser koryciński -odmiana sera podpuszczkowego z niepasteryzowanego mleka krowiego.

Ser o kremowo żółtej barwie i łagodnym, śmietankowym smaku.

Może występować dodatek ziół typu kminek, bazyli, oregano, zioła prowansalskie, lubczyk i czubrica.

Wielkość od 2,5 do 5 kg.

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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 33

Ser Kozi śmietankowy

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

Opakowanie jednostkowe: 125 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,
- f.) datę załadowania do transportu.
- g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 34

Ser Kozi twardy 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.

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

Opakowanie jednostkowe 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,
- f.) datę załadowania do transportu.
- g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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, mięsz 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
zawartość tłuszczu nie mniej niż 45%,
zawartość soli nie więcej niż 2,5%,
zawartość 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, 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 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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 36

Ser Mascarpone:

Skład: 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, 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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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, 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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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 odżywczejw 100 g sera

Wartość energetyczna 1333 kJ/321 kcal

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, 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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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.

Rodzaj mleka Krowi

Gatunek sera Mozzarella

Smak Naturalny

Składniki Mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka, regulator kwasowości: kwas cytrynowy

Zawartość tłuszczu Tłusty

Rodzaj opakowania jednostkowego Opakowanie plastikowe

Waga jednostkowa netto 2 kg

Wartość odżywcza

Zawartość węglowodanów w porcji (cukry) 1,5 g

Zawartość węglowodanów w porcji 1,5 g

Zawartość soli w porcji (ogólnie) 0,6 g

Zawartość białek w porcji (ogólnie) 18 g

Wartość energetyczna kcal w porcji (energia) 240 kcal

Wartość energetyczna kJ w porcji (energia) 998 kJ

Zawartość białek (ogólnie) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 18 g

Zawartość soli (ogólnie) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 0,6 g

Zawartość tłuszczów (ogólnie) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 18 g

Zawartość węglowodanów (cukry) w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 1,5 g

Zawartość węglowodanów w zadeklarowanej jednostce (g lub ml) 1,5 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,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 40

Ser Mozzarella op 2- 3 kg

ser mozzarella opis produktu:

ser podpuszczkowy wyprodukowany z mleka pasteryzowanego

sposób pakowania:

produkt 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, 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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 41

Ser Mozzarella op 125 g

Ser Mozzarella niedojrzewający w zalewie.

mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka, składniki zalewy: woda, sól

Informacja o wartości odżywczej

Wartości odżywcze 100 g

Wartość energetyczna 1043 kJ/251 kcal

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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 42

Ser pleśniowy typu Bree – Turek:

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

Informacja o wartości odżywczej

Wartości odżywcze 100 g:

Wartość energetyczna 1475 kJ /

Wartość energetyczna 356 kcal

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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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, 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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 44

Ser pleśniowy Camembert:

President Camembert Lekki 12% tłuszczu.

Składniki: częściowo odtuszczone mleko pasteryzowane, sól, stabilizator: chlorek 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, 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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 45

Ser pleśniowy President Camembert:

Składniki: mleko pasteryzowane, sól, chlorek 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, 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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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)

Jeden plaster (ok. 25 g) zawiera: energia 357 kJ 86 kcal 4%*, tłuszcz 6,5 g 9%*, kw. tł. nasycone 4,5 g 23%*, cukry 0 g 0%*, sól 0,4 g 7%*

Wartość energetyczna 100 g: 1426 kJ / 343 kcal

Opakowanie 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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 47

Ser Ricotta:

Pełnotłusty, miękki ser zwarowy.

Pozostałe informacje

Zawartość suchej masy min. 23%, zawartość tłuszczu w suchej masie min. 39%.

Informacja o wartości odżywczej

Wartości odżywcze 100 g produktu

Wartość energetyczna: 562 kJ/135 kcal

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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 48

Ser salami pełnotłusty kl. I:

Wymagania klasyfikacyjne:

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

zawartość tłuszczu nie mniej niż 23 g w 100 g produktu

zawartość białka nie mniej niż 28 g w 100 g produktu

zawartość węglowodanów nie mniej niż 3 g w 100 g produktu

minimalny okres dojrzewania sera –3 tygodnie,

Informacja o wartości odżywczej

Wartości odżywcze 100 g produktu:

Wartość energetyczna 361 kJ / 327 kcal

tłuszcz 23 g

- w tym kwasy nasycone 14 g

węglowodany 0 g

- w tym cukry 0 g

białko 30 g

sól 1,2 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 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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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%

Porcja 12,5 g produktu dostarcza: energia 178 kJ 43 kcal 2%*

100 g produktu dostarcza: energia 1424 kJ 343 kcal 17%*

%RWS*

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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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

Kalorie 937 kJ / 226 kcal

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, 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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 51

Ser topiony typu Hochland 180- 200g (różne smaki) krawki :

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, zawartość tłuszczu nie mniej niż 26%, zawartość soli nie więcej niż 3,0%, zawartość wody nie więcej niż 55%,

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 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 załadunku do transportu.
- g.) zawartość w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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 szczypiorem: 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,

zawartość tłuszczu nie mniej niż 26%,

zawartość soli nie więcej niż 3,0%,

zawartość wody nie więcej niż 55%,

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 – plastry pojedynczo 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 załadunku do transportu.

g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 53

Ser topiony pełnotłusty:

Wymagania klasyfikacyjne:

opakowanie bezpośrednie 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 umożliwiającą 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, zawartość tłuszczu nie mniej niż 27 g na 100 g produktu
zawartość białka w 100 g produktu nie mniej niż 6 g

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,

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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 54

Ser twarogowy chudy

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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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

zawartość tłuszczu w 100 g produktu nie mniej niż 8 %, zawartość metali zgodna z powoływaną PN, zawartość 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, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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

Na 100 g

Wartość energetyczna (kcal) 339

Tłuszcz 26 g

Węglowodany 1,9 g

Błonnik 0 g

Białko 24 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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 57

Ser górski typu fromage różne smaki kl. I

Skład: 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,

zawartość tłuszczu w 100 g produktu nie mniej 26 g

zawartość metali zgodna z powoływaną PN,
zawartość białka w 100 g nie mniej niż 11 g
zawartość węglowodanów w 100 g 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, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowanie jednostkowe – kostka lub kubek z tworzywa sztucznego 80 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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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:

Wartość energetyczna 1110 kJ/267 kcal

Tłuszcz 18,5 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 180 g

Waga netto -135 -145 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, godz. dostaw: 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
zawartość tłuszczu nie mniej niż 23 g w 100 g produktu
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, godz. dostaw: 8.00-11.00

Poz. 60.

Serek Hochland mini

Hochland Kanapkowy w wersji mini. Produkt ma kremową konsystencję i intensywny smak. Podzielony na cztery porcje, w trzech wariantach: w wersji ze smakiem 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
Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 61.

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

Wymagania klasyfikacyjne:

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)
zawartość tłuszczu nie mniej niż 3,5 g w 100 g produktu ,
zawartość metali zgodna z powoływaną PN,
zawartość 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 140-200 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 załadunku do transportu.
- g.) zawartość tłuszczu w suchej masie

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 62

Serek kanapkowy różne smaki op. 120 g

Jogurtowy serek kremowo-śmietankowy

Serek naturalny

Serek kremowo-śmietankowy z ziołami

Serek kremowo-śmietankowy z papryką

Kremowo śmietankowy serek ze szczypiorkiem

Kremowo-śmietankowy serek z czosnkiem

Składniki

serek śmietankowy (ze śmietanki)

sól

przyprawy: różne w zależności od smaku

substancje zagęszczające: guma guar, mączka chleba świętojańskiego, żelatyna wieprzowa

Wartości odżywcze

Składnik pokarmowy w 100 g:

wartość energetyczna 1004 kJ/ 243 kcal

zawartość:

tłuszczu 23,0 g

w tym kwasów tłuszczowych nasyconych 16,0 g

węglowodanów 4,0 g

w tym cukrów 2,8 g

białka 5,0 g

soli 0,6 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 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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 63

Serek śmietankowy produkt termizowany (różne smaki)

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

Skład: serek śmietankowy, białka mleka, sól, dodatki (zależnie od smaku), aromat

Opakowanie jednostkowe 130-140 g

Wartość odżywcza produktu w przeliczeniu na 100 g:

Wartość energetyczna Ok. 1023 kJ / 248 kcal

Tłuszcz 22,5-24,5 g

W tym kwasy tłuszczowe nasycone 15-17g

Węglowodany 3-3,5 g

Białko 5,4-6,2 g

Sól 0,6- 1,0 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 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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 64.

Ser ziarnisty twarogowy typu wiejski kl. I:

Składniki: twaróg ziarnisty, śmietanka, sól

Wymogi Informacja o wartości odżywczej

Wartości odżywcze 100 g:

wartość energetyczna 406 kJ / 97 kcal

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, zawartość tłuszczu w 100 g produktu nie mniej niż 5 g zawartość metali zgodna z powoływaną PN, 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,

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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 65.

Ser z twarogu i śmietany Kiri:

Kiri ser z twarogu i śmietanki

Wartość odżywcza w 100 g

Energia: 1240 kJ/ 301 kcal

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 (65% RWS*)

*Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal):

Składniki

twaróg 76% (w tym śmietanka 51%), woda, masło, białka mleka, emulgatory: e 341, e 452, e 331, sól,

koncentrat składników mineralnych z mleka, substancja zagęszczająca: e 407, 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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 66.

Śmietana zakwaszona 12%

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 Opakowanie jednostkowe – kubki hermetycznie zamknięte od 0,2 do 0,5 l lub karton 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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 67.

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
Opakowanie jednostkowe – kubki hermetycznie zamknięte od 0,2 do 0,5 l lub karton 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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 68

Śmietanka 36% tł. 1 l karton

Śmietanka UHT 36% tłuszczu

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,

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,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz. 69

Śmietanka 34% tł

Śmietanka UHT 34% tłuszczu

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,

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,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Część II

Artykuły mleczarskie (mleko)

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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 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 °C,

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)

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 4.00 – 5.00