**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Przewidywane potrzeby wyrobów mleczarskich, nabiału i jaj w okresie 1 sierpień 2023 -31 lipiec 2024 r.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PAKIET NR III – WYROBY MLECZARSKIE, NABIAŁ I JAJA** | | | | | | | | |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **Gramatura opakowania** | **Ilość przewidywana** | **Cena jednostkowa netto (PLN)** | **Wartość netto(PLN)** | **Podatek VAT %** | **Cena jednostkowa brutto (PLN)** | **Wartość brutto (PLN)** |
| 1 | Jaja świeże | średnie M | 5000 szt. |  |  |  |  |  |
| 2 | Jogurt naturalny | 320 g | 700 szt. |  |  |  |  |  |
| 3 | Jogurt owocowy  butelka bez cukru | 150 g | 1500 szt. |  |  |  |  |  |
| 4 | Jogurt owocowy | 125ml | 1000 szt. |  |  |  |  |  |
| 5 | Jogurt owocowy z ziarnami zbóż | 150 g | 2000 szt. |  |  |  |  |  |
| 6 | Jogurt owocowy typu Skyr | 330 ml | 2000 szt |  |  |  |  |  |
| 7 | Kefir owocowy butelka | 330 ml | 1800 szt |  |  |  |  |  |
| 8 | Kefir naturalny | 1 l | 30 szt. |  |  |  |  |  |
| 9 | Margaryna Rama | 500 g | 200 szt. |  |  |  |  |  |
| 10 | Masło świeże | 200g- tł. 82% | 400szt. |  |  |  |  |  |
| 11 | Maślanka | 1 l | 20 szt. |  |  |  |  |  |
| 12 | Mleko karton | 2,0% | 2500 l |  |  |  |  |  |
| 13 | Mozzarella kulka | 200 g | 30 szt. |  |  |  |  |  |
| 14 | Mozzarella blok |  | 20 kg |  |  |  |  |  |
| 15 | Ser Feta | 270 g | 40 szt. |  |  |  |  |  |
| 16 | Ser mascarpone | 250 g | 50 szt. |  |  |  |  |  |
| 17 | Ser twaróg półtłusty  zawart. tłuszczu 3,5% |  | 150 kg |  |  |  |  |  |
| 18 | Ser żółty półtłusty |  | 30 kg |  |  |  |  |  |
| 19 | Serek Almette (różne rodzaje) | 150 g | 50 szt |  |  |  |  |  |
| 20 | Serek kanapkowy typu „ Bieluch” | 150 g | 50 szt. |  |  |  |  |  |
| 21 | Serki owocowe mix smaków homogenizowane | 140 g | 1 500 szt. |  |  |  |  |  |
| 22 | Śmietana 18% | 400g | 700 szt. |  |  |  |  |  |
| 23 | Śmietana 30 % | 250 g | 20 szt. |  |  |  |  |  |
|  | **RAZEM** |  |  |  |  |  |  | 29,000 |

**1. Podana ilość towarów jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian ilościowych w poszczególnych pozycjach, w tym także zamówienia mniejszej ilości towarów. Zmiany ilości związane są z faktyczną liczbą osób korzystających z dożywiania .**

**2. Wykonawca będzie dostarczał nabiał - pierwszej klasy jakości, świeży, odpowiadający normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.**

**2. Zamawiane produkty mają być bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wg ważnej daty do spożycia w okresie zaplanowanej przez zamawiającego dostawy i zużycia.**

**3. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem - czyste, bez obcych zapachów.**

**4. Jajka z nadrukowanym numerem identyfikacyjnym, niepopękane.**

**5. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania nabiału i jaj do magazynu kuchennego Zamawiającego własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz innymi aktualnie obowiązującymi przepisami prawa w zakresie przedmiotu zamówienia. Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów.**

**6. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar pomagał przy jego rozładunku w miejscu wskazanym przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.**

Pieczęć i podpis oferenta……………………………….