**Załącznik nr 4 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia**

**(szczegółowy opis oraz sposób realizacji zamówienia)**

**Mleko i produkty mleczarskie**

1. **Wykaz ilościowy.**

| Lp. | Przedmiot zamówienia | Ilość | J.m. |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Jogurt owocowy 100-150 g | **650** | kg |
| 2 | Jogurt naturalny bez cukru 150 g | **2 000** | kg |
| 3 | Kefir w kubku 150-400 g  | **900** | kg |
| 4 | Kostka topiona naturalna 100 g | **1 100** | kg |
| 5 | Mleko 2% UHT w opakowaniach 1-5 l | **2 500** | l |
| 6 | Mleko chude w proszku w opakowaniach do 5 kg | **900** | kg |
| 7 | Produkt seropodobny krojony w opakowaniach 1 kg | **600** | kg |
| 8 | Serek homogenizowany naturalny bez cukru 150 g | **200** | kg |
| 9 | Serek homogenizowany truskawkowy 150 g | **120** | kg |
| 10 | Serek homogenizowany o smaku waniliowym 150 g | **120** | kg |
| 11 | Serek typu fromage w kostce 80 g | **2 500** | kg |
| 12 | Serek typu fromage z czosnkiem w kostce 80 g | **1 100** | kg |
| 13 | Serek typu fromage z papryką w kostce 80 g | **1 100** | kg |
| 14 | Śmietana 18% w opakowaniach 5 kg | **2 200** | kg |
| 15 | Twaróg półtłusty w kostkach 200-250 g | **3 000** | kg |

1. **Szczegółowy opis.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia** |
| 1 | Jogurt owocowy 100-150 g | Produkt świeży, uzyskany wyłącznie z mleka, dość gęsty, jednolita konsystencja, bez obcych posmaków, bez dodatku żelatyny zwierzęcej. Owoce użyte do produkcji min. 6%, sok z owoców użytych do produkcji min. 0,5%. Produkt o jednolitej strukturze i kremowej konsystencji bez grudek, z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych owoców. Smak właściwy dla owoców będących składnikiem jogurtu.**Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 2 | Jogurt naturalny bez cukru 150 g | Produkt świeży, uzyskany wyłącznie z mleka, dość gęsty, jednolita konsystencja, bez obcych posmaków, bez dodatku cukru. Bez dodatku żelatyny zwierzęcej.**Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.**  |
| 3 | Kefir w kubku 150-400 g | Produkt uzyskany z mleka o jednolitej strukturze i kremowej konsystencji, bez trwałych grudek. Barwa naturalna, biała, jednolita w całej masie. Smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny, mleczny. Bez obcych posmaków i zapachów.**Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 4 | Kostka topiona naturalna 100 g | Produkt seropodobny o powierzchni gładkiej, konsystencja smarowna, barwa naturalna, jednolita w całej masie, smak i zapach – charakterystyczny dla odpowiedniego produktu ze swoistym posmakiem topienia.Może zawierać: wodę, ser, oleje roślinne (palmowy, kokosowy, częściowo utwardzone: palmowy, rzepakowy) w zmiennych proporcjach, mleko w proszku odtłuszczone, serwatkę w proszku ( z mleka ),skrobię kukurydzianą, masło, sól.**Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 5 | Mleko 2% UHTw opakowaniach1-5 litrowych | Produkt pozyskany z mleka krowiego o zawartości tłuszczu 2%, poddany obróbce UHT. Bez środków konserwujących i sztucznych dodatków, o barwie białej.**Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 6 | Mleko chudew proszkuw opakowaniach do 5 kg | Produkt otrzymany w wyniku suszenia metodą rozpyłową odtłuszczonego, pasteryzowanego mleka krowiego. Proszek sypki, jednolity, łatwo rozpuszczający się, o białej barwie – lekko kremowa, jednolitej. Smak i zapach typowy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych posmaków i zapachów.**Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 7 | Produkt seropodobny krojony w opakowaniach 1 kg | Produkt , w którym tłuszcz mleczny zastąpiono tłuszczem roślinnym.Żółty kolor (od głęboko żółtego, do prawie białego), bogaty mleczny smak i zapach bez obcych woni i posmaków.**Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 8 | Serek homogenizowany naturalny bez cukru 150 g | Produkt otrzymany z masy twarogowej poprzez proces homogenizacji, bez żadnych dodatków. Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny. Bez dodatku żelatyny zwierzęcej.**Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 9 | Serek homogenizowany truskawkowy150 g | Produkt otrzymany z masy twarogowej poprzez proces homogenizacji, z dodatkiem owoców (co najmniej 5%). Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny. Bez dodatku żelatyny zwierzęcej.**Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 10 | Serek homogenizowany o smaku waniliowym 150 g | Produkt otrzymany z masy twarogowej poprzez proces homogenizacji, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny dla użytego dodatku. Bez dodatku żelatyny zwierzęcej.**Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 11 | Serek typu fromage naturalny w kostce 80 g | Produkt otrzymany z twarogu chudego, tłuszczu roślinnego, przypraw, soli, bez dodatków smakowych. Konsystencja kremowa, jednolita, smarowna z lekkim odpływem serwatki, barwa niejednolita. Bez dodatku żelatyny zwierzęcej.**Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 12 | Serek typu fromagez czosnkiemw kostce 80 g | Produkt otrzymany z twarogu chudego, tłuszczu roślinnego, przypraw, soli. Struktura i konsystencja jednolita, zawarta, porowata, bez grudek, widoczne cząstki użytych dodatków; barwa naturalna, biała lub charakterystyczna dla użytych dodatków smakowych. Bez dodatku żelatyny zwierzęcej.**Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 13 | Serek typu fromage z papryką w kostce 80 g | Produkt otrzymany z twarogu chudego, tłuszczu roślinnego, przypraw, soli. Smak charakterystyczny dla użytego dodatku. Struktura i konsystencja jednolita, zawarta, porowata, bez grudek, widoczne cząstki użytych dodatków; barwa naturalna, biała lub charakterystyczna dla użytych dodatków smakowych (papryka, chrzan, cebula, czosnek itp.); smak i zapach: czysty, łagodny lekko kwaśny, wyraźny smak i zapach użytych do produkcji dodatków;. Bez dodatku żelatyny zwierzęcej.**Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 14 | Śmietana 18%w opakowaniach5 litrowych | Produkt pozyskany z mleka krowiego o zawartości tłuszczu 18%, niezagęszczana i niesłodzona. Gęsta kremowa konsystencja. Bez żadnych dodatków.**Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |
| 15 | Twaróg półtłustyw kostkach200-250 g | Produkt świeży, o białej barwie, jednolitej konsystencji, o zawartości tłuszczu od 4% do 4,5% w kostkach. Pakowany w folię.**Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.** |

1. **Sposób realizacji zamówienia.**
2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć ww. artykuły własnym transportem i na własny koszt w ilościach wynikających z wcześniejszych uzgodnień telefonicznych z uprawnionymi przedstawicielami Aresztu Śledczego w Krakowie.
3. Dostarczane artykuły będące przedmiotem umowy będą przewożone:
4. specjalistycznym środkiem transportu posiadającym konstrukcję i wyposażenie odpowiednie do rodzaju przewożonych artykułów zapewniające właściwą temperaturę przewożonego przedmiotu zamówienia;
5. we własnych czystych skrzynkach, które będą opakowaniami zwrotnymi;
6. zarówno środek transportu jak też pojemniki muszą spełniać wymagania sanitarne dotyczące transportu żywności.
7. Dostawy do magazynów Zamawiającego mieszczących się w:
8. **Areszcie Śledczym w Krakowie, ul. Montelupich 7, 31-155 Kraków;**
9. **Oddziale Zewnętrznym Aresztu Śledczego w Krakowie, w Krakowie – Nowej Hucie ul. Spławy 2, 31-988 Kraków;**

odbywać się będą co najmniej **3 razy w tygodniu** w terminach i ilościach uzgodnionych z przedstawicielami Zamawiającego, **od poniedziałku do piątku w godz. 830 – 1230**.

1. W przypadku braku możliwości pełnego zrealizowania zamówienia Wykonawca powiadomi o tym Zamawiającego i przedłoży propozycję alternatywnego uzupełnienia zamówienia z posiadanej aktualnie oferty najpóźniej w przeddzień dostawy do **godz. 1000**.

Cena proponowanych zamiennie artykułów nie może być wyższa niż cena artykułów z zamówienia.

1. Każdy artykuł winien być zaopatrzony w metkę na opakowaniu jednostkowym, na której winna być umieszczona nazwa artykułu, data produkcji i okres lub data przydatności do spożycia.