Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część Nr 2: NABIAŁ - mleko i produkty mleczarskie.

15500000-3 – produkty mleczarskie
15511000-3 - mleko
15512000-0 - śmietana
15530000-2 – masło
15540000-5 - produkty serowarskie
15551000-5 - jogurty i pozostałe przefermentowane przetwory mleczarskie

- Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbrylone sery naturalne, gęste jogurty.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla produktów: twarogi, kefir maślanka, nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, jogurty, śmietany, sery żółte, serki twarogowe do smarowania, pozostałe sery oraz nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy dla następujących produktów: mleko krowie, mleko sojowe, ser, masło klarowane.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	**Deser sojowy – waniliowy z wapniem i witaminami 125g** Kremowa przekąska w 100%na bazie roślin, bez zawartości glutenu i laktozy, bez zawartości sztucznych barwników o delikatnej kremowej konsystencji. Opakowanie : plastikowy kubeczek z wieczkiem aluminiowym lub folią z czytelnym oznakowaniem. Produkt bez GMO.	Szt.	300
2	**Drożdże świeże, opakowanie 100g, kostka** cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, zmiana barwy, zdeformowany kształt, objawy pleśnienia, fermentacji.	Kg	3
3	**Jogurt grecki naturalny (wiadro 3kg-5 kg)** bez dodatku cukru i substancji słodzących, o gęstej , kremowej konsystencji, łagodnym smaku, skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii,bez skrobi modyfikowanej, sztucznych barwinków i aromatów. Cechy dyskwalifikujące: obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie objawy pleśnienia, fermentacji i jełczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	Kg	200
4	**Jogurt grecki naturalny 400g**, bez dodatku cukru i substancji słodzących, o gęstej , kremowej konsystencji, łagodnym smaku,skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii, cechy dyskwalifikujące: obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie objawy pleśnienia, fermentacji i jełczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	Szt.	100
5	**Jogurt naturalny 400 g,** bez dodatku cukru i substancji słodzących, o gęstej , kremowej konsystencji, łagodnym smaku,skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii, cechy dyskwalifikujące: obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie objawy pleśnienia, fermentacji i jełczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	Szt.	160
6	**Jogurt roślinny owocowy 150g** 100% wegański, na bazie soi lub innych roślin , bez składników pochodzenia mlecznego i laktozy, z dodatkiem owoców lub przecieru owocowego (jagoda, malina truskawka, brzoskwinia) - do wyboru przez zamawiającego , bez substancji słodzących , wzbogacony o wapń i witaminy , zawierający żywe kultury bakterii, bez oleju palmowego. Produkt przeznaczony dla dzieci od 3 do 6 lat. Cechy dyskwalifikujące: obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie objawy pleśnienia, fermentacji i jełczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	Szt.	300
8	**Kefir napój mleczny 1L, karton** Napój mleczny fermentowany na bazie mleka krowiego pasteryzowanego. Skład: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej i drożdży kefirowych. Produkt naturalny, bez dodatków smakowych, bez cukru, barwników i konserwantów. Konsystencja: płynna, lekko gęsta, jednorodna. Smak lekko	L	100

	kwaśny.		
8	**Masło extra 82% tłuszczu w kostkach 200g,** Wymagania klasyfikacyjne: wygląd - kostka starannie uformowana, barwy jednolitej, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita Konsystencja - jednolita, zwarta, smarowana, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, zawartość tłuszczu 82%. Cechy dyskwalifikujące: zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obce smaki, zapach, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość wody, soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania masła przez Państwowy Zakład Higieny.	Szt.	1600
9	**Masło klarowane 500g** zawierające wyłącznie tłuszcz mleczny 99,8%, barwa:jasnożółta do złocistej,bez konserwantów, sztucznych barwników ani dodatków aromatyzujących,smak i zapach: charakterystyczny dla masła klarowanego, bez obcych posmaków i zapachów, pakowanie: szczelne, oryginalne opakowanie jednostkowe o masie 500g, spełniające wymagania kontaktu z żywnością.	Szt.	12
10	**Maślanka naturalna 1l** zawierająca w swoim składzie mleko i żywe kultury bakterii, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników	L	50
11	**Margaryna roślinna 400g** bez składników pochodzenia mlecznego, bez oleju palmowego, stworzona w 38% z napoju owsianego oraz na bazie oleju rzepakowego, bez dodatku soli. Opakowanie musi być szczelne, czyste, trwałe i zapewniające ochronę produktu w czasie transportu i przechowywania	szt	10
12	**Mleko 2% UHT 1l** Opakowanie : karton. Wymagania klasyfikacyjne: jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 2%. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie.. Do czasu otwarcia nie wymaga przechowywania chłodniczego.	Szt.	2400
13	**Mleko bez laktozy 3,2% UHT 1l, karton** zawartość tłuszczu 3,2%, barwa biała, smak i zapach charakterystyczny dla mleka pasteryzowanego , bez posmaku obcego lub kwaśnego. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie.. Do czasu otwarcia nie wymaga przechowywania chłodniczego.	Szt.	120
14	**Ser żółty w bloku 1 kg, różne gatunki: Gouda, Salami, Królewski, Złoty Mazur do wyboru przez zamawiającego.** Ser żółty dojrzewający, twardy lub półtwardy. Barwa: żółta do jasnożółtej, jednolita w całej masie. Konsystencja: zwarta,elastyczna, bez nadmiernych pęcherzy powietrza i ubytków. Smak i zapach: charakterystyczny dla danego rodzaju sera, bez posmaków obcych, zjełczałych, kwaśnych lub gorzkich. Opakowanie musi być szczelne, czyste, trwałe i zapewniające ochronę produktu w czasie transportu i przechowywania. Produkt w pełni dojrzały,wyprodukowany z mleka pasteryzowanego krowiego , produkt wolny od konserwantów, sztucznych barwników i GMO	Kg	25
15	**Ser żółty plastry 1kg , różne gatunki: Gouda, Salami, Królewski, Złoty Mazur do wyboru przez zamawiającego.** Ser żółty dojrzewający, twardy lub półtwardy. Kolor żółty lub jasnożółty, jednolity. Konsystencja: elastyczna, jednolita bez ubytków i skaz. Smak i zapach: charakterystyczny dla danego rodzaju sera, bez posmaków obcych, zjełczałych, kwaśnych lub gorzkich. Opakowanie szczelne, z tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Produkt bez konserwantów i wolny od GMO.	Kg	50
16	**Ser żółty bez laktozy w plastrach 150g,** dojrzewający typu holenderskiego lub szwajcarskiego , bez laktozy. Barwa: jednolita, jasnożółta do żółtej. Konsystencja: zwarta, elastyczna , łatwa do oddzielenia. Produkt wolny od GMO, barwników i konserwantów. Opakowanie foliowe , szczelne, oryginalnie zamknięte. Oznakowanie zgodne z wytycznymi dla produktów bez laktozowych.	Szt.	20
17	**Ser Mozzarella w solance, opakowanie 125g**. Produkt typu włoskiego, miękki, niedojrzewający,w zalewie solankowej bez obróbki cieplnej. Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa naturalna. Produkt bez konserwantów . Opakowanie oryginalne, hermetycznie zamknięte.	Szt.	50

18	**Ser tarty Mozzarella wiórki 150g** z mleka najwyższej jakości o delikatnym, łagodnym smak oraz elastycznej konsystencji, charakteryzujący się dobrą topliwością i rozciągliwością, nadający się do zapiekania. Ser dojrzewający, półtłusty o zawartości tłuszczu 20%.	Szt.	20
19	**Serek twarogowy puszysty 150g, różne smaki (śmietankowy, ziołowy, pomidorowy - do wyboru przez zamawiającego)**. Bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	Szt.	250
20	**Ser Mascarpone 250g**, Ser w kolorze kości słoniowej, skład: śmietanka, mleko pasteryzowane, reg. Kwasowości – kwas cytrynowy. Opakowanie oryginalne, hermetycznie zamknięte.	Szt.	40
21	**Ser feta 270g półtłusty lub tłusty** Ser miękki, sałatkowo - kanapkowy, solankowy,bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Opakowanie oryginalne, hermetycznie zamknięte.	Szt.	40
22	**Ser pleśniowy, z przerostem lub porostem pleśni, różne rodzaje, 120g**Ser miękki, podpuszczkowy, dojrzewający z udziałem szlachetnych kultur pleśni (np. typu Blue, Camembert lub Brie), o charakterystycznym smaku i aromacie, bez dodatku skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Opakowanie oryginalne, zapewniające barierowość i świeżość produktu (np. kartonik, folia perforowana lub opakowanie hermetyczne).	Szt.	75
23	**Ser twardy, dojrzewający typu Parmezan w bloku 500g - 1000g** Ser twardy, dojrzewający o intensywnym, ostrym smaku i charakterystycznym aromacie, łatwy do tarcia, skład prosty bez dodatków sztucznych barwników i konserwantów, o zmniejszonej zawartości soli. Opakowanie oryginalne, hermetycznie zamknięte.	Kg	4
24	**Śmietana kwaśna 12% 400g**, Bez zagęstników w składzie tyko śmietanka i żywe kultury bakterii mlekowych. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, zmiana barwy, zdeformowany kształt, objawy pleśnienia, fermentacji,Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja – jednolita. Opakowanie oryginalne, hermetycznie zamknięte.	Szt.	315
25	**Śmietana 30% UHT karton 500g** Jednorodna gęsta ciecz o naturalnym smaku i zapachu. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie oryginalne, hermetycznie zamknięte.	Szt.	90
26	**Śmietana roślinna 1L** Roślinna alternatywa śmietany 15%, 100%roślinna, o naturalnym smaku, przeznaczona do zup, sosów, dań oraz deserów, do zastosowania na ciepło i na zimno , bez nabiału i laktozy bez oleju palmowego. Opakowanie oryginalne, hermetycznie zamknięte.	L	30
27	**Twaróg śmietankowy 250g**, Naturalny nie zawiera konserwantów, stabilizatorów oraz innych dodatków. Produkty świeży, śmietankowy, miękki o jednolitej bez grudek. Barwa: biała do lekko kremowej. Smak lekko kwaśny. Produkt naturalny bez dodatku soli i cukru. Opakowanie szczelne, z tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością.	Kg	100
28	**Twaróg półtłusty 1000g (krajanka).** Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania , ich uszkodzenia cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, zmiana barwy, zdeformowany kształt, objawy pleśnienia, fermentacji mechaniczne, zabrudzenia.	Kg	400

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaże Wykonawcy telefonicznie, minimum z jednodniowym wyprzedzeniem zamówienie z wykazem produktów, wraz z terminem i godziną dostawy.

2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

3. **Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:**

Część Nr 2: NABIAŁ - mleko i produkty mleczarskie : 4 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) – w godzinach od 6:00 do 7:00.

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole Miejskie nr 11 „Calineczka" w Słupsku, ul. Kosynierów Gdyńskich 6.**
5. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół ilościowo-jakościowy WZ) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
7. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.
8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
9. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
10. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Klaudia Marczewska (samodzielny referent).
11. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
12. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.
13. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
14. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
15. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
16. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
17. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża" towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
19. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
20. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
21. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowana do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.
22. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami.

23. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.
24. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami
25. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
26. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy.
27. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
28. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.