Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 2: mleko i produkty mleczne

- główny: 15000000-8 -żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne,

dodatkowy:

- 15500000-3 – produkty 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.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Ciasto francuskie 375 g, bez dodatków chemicznych substancji.	szt	50
2	Drożdże świeże, opakowanie 100g, kostka cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, zmiana barwy, zdeformowany kształt, objawy pleśnienia, fermentacji.	kg	4
3.	Jogurt naturalny, wiadro 3 kg, 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.	op	200
4	Jogurt naturalny gęsty typu greckiego 330g-400g - skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych. Cechy dyskwalifikujące:obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej nie jednolitość,rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia psucia brak oznakowania opakowania ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	szt	800
5	Jogurt naturalny bez laktozy gęsty 370g-400g- skład: mleko, żywe kultury bakterii jogurtowych,enzym. Cechy dyskwalifikujące: obce smaki,zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia,fermentacji, jełczenia psucia brak oznakowania opakowania ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	szt	50
6	Masło extra 82% tłuszczu 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 60%. 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	1000
7	Masło roślinne 250g,produkowane z olejów roślinnych takich jak:rzepakowy:słonecznikowy,kokosowy. Wymagania klasyfikacyjne:wygląd-kostka starannie uformowana, barwy jednolitej, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita	szt	50

	Konsystencja - jednolita, zwarta. 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.		
8	Maślanka naturalna,1l, skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych. Cechy dyskwalifikujące: obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie,objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia psucia brak oznakowania opakowania ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	szt	200
9	Mleko 2%, 1l, UHT, 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.	szt	4000
10	Mleko 1,5 % bez laktozy 1l UHT. Produkowane z mleka krowiego z którego usunięto cukier mleczny dodając enzym laktozę. Wymagania klasyfikacyjne: jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, o zapachu charakterystycznym dla mleka. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia,zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie.	szt	60
11	Paluszki serowe przekąska 80g-84g pakowane w foli po 4szt ,produkowane z naturalnego sera podpuszczkowego (np. mozzarelli) cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowany kształt,rozwarstwienie,objawy pleśni, fermentacji, jełczenie, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczone normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	szt	200
12	Ser żółty blok 1kg łagodny dojrzewający cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowany kształt, rozwarstwienie, objawy pleśni, fermentacji, jełczenie, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczone normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	kg	40
13	Serek topiony naturalny kostka 100 g, cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, zmiana barwy, zdeformowany kształt, objawy pleśnienia, psujące naturalny gouda.	szt	100
14	Ser Mozzarella kulki 150g -ser podpuszczkowy ,produkowany z mleka krowiego. Smak łagodny,kremowy ,charakteryzuje się ciągnąca konsystencją po stopieniu. cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowany kształt,rozwarstwienie,objawy pleśni, fermentacji, jełczenie, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczone normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	szt	50
15	Ser Feta 270g ser solankowy sałatkowy o białej barwie wyrazisty smak słonawy, o kruchej strukturze cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowany kształt, rozwarstwienie, objawy pleśni, fermentacji, jełczenie, zaniżona zawartość tłuszczu,	szt	50

	przekroczone normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.		
16	Ser żółty w plastrach, 1 kg, gouda, cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowany kształt,rozwarstwienie,objawy pleśni, fermentacji, jełczenie, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczone normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	kg	100
17	Serek twarogowy, śmietankowy 150g, 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	240
18	Serek mascarpone 250g,bardzo kremowy smak słodki,maślany 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	200
19	Ser parmezan 500g-1000g barwa słomkowa,struktura twardy,smak intensywny .Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	kg	5
20	Śmietana UHT 18% 500 g cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, zmiana barwy, zdeformowany kształt, objawy pleśnienia, fermentacji,Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, porowata bez cechy dyskwalifikujące: obce zapachy,zmiana barwy, zdeformowany kształt,objawy pleśnienia, fermentacji, 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 serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia.	szt	300
21	Śmietana UHT 30% 500 g cechy dyskwalifikujące: obce zapachy,zmiana barwy, zdeformowany kształt, objawy pleśnienia, fermentacji. Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, porowata bez cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, zmiana barwy, zdeformowany kształt, objawy pleśnienia, fermentacji, 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 serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia.	szt	300
22	Śmietana 12 % 330g-400g, bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jedno kremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów. Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce smaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieznakowane, zabrudzone.	szt	200

23	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.	szt	30
24	Twaróg półtłusty 1kg, 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 serków, ich uszkodzenia cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, zmiana barwy, zdeformowany kształt, objawy pleśnienia, fermentacji mechaniczne, zabrudzenia.	kg	300

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 zastrzega sobie prawo niewykonania umowy w pełnym zakresie,jednak nie mniejszym niż 50 %. 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: MLEKO I PRODUKTY MLECZNE: **3** razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek w dni robocze Zamawiającego) – 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 1 „Zaczarowany Ogród” w Słupsku ul. Kilińskiego 32.
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: Pani Magdalena Bierla
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. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
14. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
15. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mleka i przetworów mlecznych powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
16. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał (np. twaróg) umożliwiającym identyfikację produktów mlecznych z danej partii produkcyjnej.
17. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
18. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
19. 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.
20. 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.
21. 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.
22. 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
23. 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.
24. 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 .
25. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
26. 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.