Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część Nr 2: 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
158980000-9 drożdże

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, jogurt, mleko nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, jogurty, śmietany, sery żółte, serki twarogowe do smarowania, pozostałe sery.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	**Ser żółty w bloku typu Gouda, Salami , Królewski, do wyboru przez zamawiającego .Cechy dyskwalifikujące:** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia ,zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie szczelne z tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością Produkt bez konserwantów i wolny od GMO	**kg**	**130**
2.	**Serek homogenizowany o smaku waniliowym w saszetce 120g** , bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników.: twaróg odtłuszczony, śmietanka, woda, cukier, skrobia kukurydziana, naturalny aromat waniliowy, z innymi aromatami, sok z cytryny zagęszczony **Cechy dyskwalifikujące:**obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolite rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	**szt.**	**900**
3.	**Serek twarogowy śmietankowy 150g A**,100% naturalnych składników polskie mleko bez zagęstników bez konserwantów **Cechy dyskwalifikujące:** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolite,rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia ,brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	**szt.**	**330**
4.	**Śmietana 18% 400g, Wymagania klasyfikacyjne:** Śmietanka pasteryzowana skrobia, kultury bakterii mlekowych, termizowana **Cechy dyskwalifikujące:**niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce	**szt.**	**540**

	posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,		
5.	**Masło 200g(o zawartości tłuszczu co najmniej 82%)** Wymagania klasyfikacyjne:wygląd – kostka starannie uformowana, barwy jednolitej, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita, konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, Zawartość tłuszczu 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, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania masła przez Państwowy Zakład Higieny	**szt.**	**1200**
6.	**Twaróg półtłusty 1kg 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 mechaniczne ,zabrudzenia	**kg**	**240**
7.	**Jogurt do picia 100g; jogurt do picia** wzbogacony witaminę D,B zawiera mleko; różne smaki do wyboru przez zamawiającego ;truskawkowy, klasyczny. Zawartość węglowodanów w produkcie do 10g.	**szt.**	**600**
8.	**MLEKO 2% świeże 1l plastik. 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, zamieniona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie	**L**	**4000**
9.	**Jogurt owocowy z kawałkami owoców150g ,** tylko naturalne, składniki , bez substancji konserwujących , bez sztucznych barwników,różne smaki do wyboru przez zamawiającego . Zawartość .węglowodanów w produkcie do 10g .	**szt.**	**800**
10.	**Jogurt naturalny b/c 370g,** bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. **Cechy dyskwalifikujące:** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolite rozwarstwienie, objawy pleśnienia fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,	**szt.**	**500**

11.	**Jogurt naturalny 180g , bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące:** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolite, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	**szt.**	**400**
12.	**Drożdże świeże opakowanie 100g**	**kg**	**4**
13.	**Kefir naturalny 400g ,** 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 kwaśny.	**szt.**	**300**
14.	**Jogurt typu greckiego, lub islandzkiego różne smaki opakowanie 150g bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne:** wygląd – jednorodna gęsta ciecz, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych. Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, rożne smaki do wyboru przez zamawiającego Zawartość węglowodanyów w produkcie do 10g .	**szt.**	**1100**
15.	**Śmietana 12% tłuszczu 400g:** śmietanka pasteryzowana żywe kultury bakterii mlekowych	**szt.**	**320**
16.	**Serek homogenizowany** (za**wartość nie więcej niż 13,5 cukru w 100g produktu) opakowanie 150g różne smaki do wyboru przez zamawiającego**	**szt.**	**1100**
17	**Serek twarogowy puszysty 150g różne smaki (śmietankowy, ziołowy, pomidorowy) do wyboru przez zamawiającego.** :mleko pasteryzowane, śmietana, sól, białka mleka 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.**	**130**
18	**Śmietana UHT 30% 500g karton**	**szt.**	**60**
19	**Mleko 2% UHT 1litr**	**szt.**	**200**
20	**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, zawierające żywe kultury bakterii, bez oleju palmowego. Produkt przeznaczony dla dzieci od 3 do 6lat .Cechy dyskwalifikujące obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie objawy	**szt.**	**100**

	pleśnienia, fermentacji i jełczenia, psucia, brak oznakowania opakowania lub uszkodzenia, zabrudzenia		
21	**Deser sojowy -waniliowy z wapniem i witaminami 125g** kremowa przekąska w 100% na bazie rośli 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.**	**200**
22	**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.**	**20**
23	**Mleko bez laktozy 3,2 % UHT 1 karton** zawartość tłuszczu 3,2 % barwa biała, smak i zapach charakterystyczny dla mleka pasteryzowanego , bez posmaku obcego lub kwaśnego. Cechy dyskwalifikujące : obce smaki, zapachy zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie. Do czasu otwarcia nie wymaga przechowywania chłodniczego.	**szt.**	**60**
24	**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 zgodnie z wytycznymi dla produktów bez laktozowych .	**szt.**	**20**
25	**Śmietana roślinna 1 L** roślinna alternatywa śmietany 15% 100% roślinna o naturalnym smaku przeznaczonym 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**
26	**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.**	**100**
27	**Jogurt naturalny bez laktozy 180-200g** wysoka zawartość białka, bez mleka w proszku tylko składniki pochodzące z mleka i żywe kultury bakterii	**szt.**	**600**
28	**Ser mascarpone 250g,** ser ma w składzie: śmietanka, mleko pasteryzowane, reg. Kwasowości-kwas cytrynowy. Opakowanie oryginalne. Hermetycznie zamknięte	**szt.**	**60**
29	**Ser feta 270g półtłusty lub tłusty S**er miękki, sałatkowo - kanapkowy, solankowy, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych barwników i aromatów. Opakowanie oryginalne. hermetycznie zamknięte.	**szt.**	**20**
30	**Ser twardy, dojrzewający typu Parmezan w bloku 500 -1000g s**er 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	**szt.**	**4**

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez

Zamawiającego przekaże Wykonawcy telefonicznie lub mailowo, 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 mleczarskie 3 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) – w godzinach od 6:00 do 7:30. Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie nr 5 „Wesoła Piąteczka” w Słupsku, ul. Juliana Niemcewicza 9 ; 76-200 Słupsk
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 Anna Mroczkowska
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 dostawie mleka i przetworów mlecznych oraz aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli.
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, 3 miesiące dla produkty różne), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego 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.