

AT.ZP.271.13.2024.ZCH

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 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

- 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 | Jednostka miary | Szacunkowa ilość w okresie umowy |
|-----|--|-----------------|----------------------------------|
| 1. | Drożdże świeże piekarskie , opakowanie 100g | kg | 10 |
| 2. | Jogurt naturalny, jogurt kremowy (+-5%) 370-400 g , Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny. Cechy dyskwalifikujące : obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. | szt | 196 |
| 3. | Jogurt naturalny gęsty op. 3 kg , Zawartość tłuszczu min. 2%. Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja - jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny. Cechy dyskwalifikujące : obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. | op. | 70 |
| 4. | Jogurt naturalny bez laktozy 180 g , bez laktozy (zawartość laktozy <0,01 g/100 g), wysoka zawartość białka, bez mleka w proszku, tylko składniki pochodzące z m+B25:B61leka i żywe kultury bakterii. | szt. | 280 |
| 5. | Jogurt owocowy 125 - 150g , bez dodatków zagęstników, sztucznych aromatów i barwników; 30%* mniej cukru, bez GMO - z mleka od krów karmionych paszami bez GMO*; jogurt typu greckiego. Struktura i konsystencja - jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny. Cechy dyskwalifikujące : obce smaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia | szt. | 1 750 |
| 6. | Jogurt typu greckiego 370 - 400 g , bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna gęsta ciecz, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych. Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjęlczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone. Skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych. | szt. | 840 |
| 7. | Jogurt typu greckiego op. 5 kg , bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna gęsta ciecz, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych. Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjęlczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone. Skład: | op. | 42 |

| | | | |
|-----|--|------|-------|
| | mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych. | | |
| 8. | Masło extra 82% 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 | 1 512 |
| 9. | Masło ekstra bez laktozy 82% 200 g, prawdziwe masło produkowane wyłącznie ze śmietanki pasteryzowanej, bez żadnych dodatków: bez konserwantów, barwników i glutenu. Charakteryzujące się doskonałą smarownością, a także jednolitą konsystencją i barwą oraz smakowitością. Zawiera wyłącznie tłuszcz mleczny (min. 82%). | szt. | 30 |
| 10. | Masło wegańskie w kostce (roślinne) BIO 200 - 225 g, zawartość: oleje wysokiej jakości, bez mleka krowiego, bez oleju palmowego, ekologiczne, stała konsystencja. Zawiera 75% tłuszczu roślinnego więc nadaje się również do pieczenia, smażenia, smarowania pieczywa i do wypieków słodkich. | szt. | 25 |
| 11. | Margaryna roślinna 200 - 250 g, nadająca się do smażenia i pieczenia o zawartości tłuszczu roślinnego min. 70%, bez konserwantów, z witaminą A i D. | szt | 20 |
| 12. | Masło topione (klarowane) 500g, tzw. „płynne złoto” (znane także pod nazwą masło GHEE), produkt, zawierający wyłącznie tłuszcz mleczny, o bursztynowej barwie, przyjemnym, lekko orzechowym aromacie oraz delikatnym smaku. | szt. | 42 |
| 13. | Maślanka naturalna 1 litr; bez GMO - maślanka spożywcza z mleka od krów karmionych paszami wolnymi od GMO o zawartości tłuszczu max. 1,5 - 2 % tłuszczu, jednolita w całej masie, dopuszcza się lekki podstój serwatki. Barwa biała do lekko kremowej. Smak i zapach lekko kwaśny, aromatyczny, opakowanie butelka/karton ok. 1l. | szt. | 75 |
| 14. | Kefir naturalny 1 litr, z mleka krowiego, o zawartości min. 1,5 % tłuszczu, z dodatkiem białek mleka - zawartość białka nie mniej niż 3%, i kultur bakteryjnych. Kefir płynny jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla lub bez pęcherzyków, dopuszcza się lekkie wydzielanie serwatki. Barwa biała z odcieniem kremowym. Smak i zapach lekko kwaśny do kwaśnego, charakterystyczny dla kefiru – lekko drożdżowy. Konsystencja jednolita, zawieszista. Opakowanie typu butelka 1 l. | szt. | 75 |
| 15. | Mleko fermentowane 100g/op., (owocowe, wielowocowe, naturalne) zawierające kultury bakterii Lactobacillus bulgaricus i Streptococcus thermophilus, witaminy B6 i D. Wspomagające układ odpornościowy i bez barwników. Szczep bakterii został wyizolowany z mleka krowiego poddanym procesowi fermentacji. (Typu Actimel, Jogobella lub równoważny - do wyboru przez zamawiającego) | szt. | 1 806 |
| 16. | Mleko 3,2 % bez laktozy 1litr, Cechy dyskwalifikujące: Obce smaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie. Opakowanie butelka/karton. | szt. | 462 |
| 17. | Mleko 2% 1 litr karton UHT, 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. | 6 776 |
| 18. | Ser żółty w plastrach 400 g, (różne gatunki - typu: Gouda, Morski, Edamer, Salami, Żółty Mazur, Królewski - do wyboru przez zamawiającego). Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia. O zawartości tłuszczu min. 20%, bez dodatków konserwujących, sztucznych barwników. | szt. | 150 |
| 19. | Ser żółty w plastrach 1 kg (różne gatunki - typu: Gouda, Edamer, Morski, Salami, Mazur, Królewski - do wyboru przez zamawiającego). Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia. O zawartości tłuszczu min. 20%, bez | szt. | 60 |

| | | | |
|-----|---|------|-----|
| | dodatków konserwujących, sztucznych barwników. | | |
| 20. | Ser żółty w bloku 2 - 2,5 kg (typu: Gouda, Morski, Żółty Mazur, Salami ...). Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia. O zawartości tłuszczu min. 20%, bez dodatków konserwujących, sztucznych barwników. | kg | 81 |
| 21. | Ser żółty bez laktozy plastry 150 g, (typu: Gouda), dojrzewający, bez laktozy, bez dodatku substancji konserwujących, sztucznych barwników, o wysokiej zawartości białka i wapnia oraz zawartości tłuszczu min. 20%. | szt. | 224 |
| 22. | Ser salatkowy op. 3 kg, biały niedojrzewający typu śródziemnomorskiego o charakterystycznym słonym smaku, w kostkach do sałatek w zalewie 3kg/1,8 kg (bez zalewy) | op. | 14 |
| 23. | Serek twarogowy chudy op. 1 kg, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Opakowanie: wiaderko plastikowe . Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. | op. | 10 |
| 24. | Twaróg do wypieków op. 5 kg HORECA, Uniwersalny serek o kremowej konsystencji o zawartości tłuszczu 5%, do dań na ciepło i na zimno o delikatnym śmietankowym smaku stanowiący doskonałą bazę do ciast i deserów, do past kanapkowych, sosów, zup. Opakowanie: wiaderko plastikowe 5 kg. | op. | 10 |
| 25. | Serek twarogowy 130-150 g, (różne rodzaje - śmietankowy, jogurtowy, ziołowy, ze szczypiorkiem - do wyboru przez zamawiającego), bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. | szt. | 260 |
| 26. | Serek twarogowy bez laktozy 130-150 g, Serek twarogowy o klasycznym śmietankowym smaku nie zawiera sztucznych barwników i konserwantów oraz bez laktozy (różne rodzaje - śmietankowy, ziołowy - do wyboru przez zamawiającego), bez skrobi modyfikowanej. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. | szt. | 260 |
| 27. | Serek homogenizowany 150 - 200 g, (różne rodzaje - naturalny, waniliowy, truskawkowy, brzoskwiniowy ... - do wyboru przez zamawiającego). Serek o różnych smakach i o wyjątkowo puszystej, delikatnej konsystencji produkowanych z naturalnych surowców. Zawartość tłuszczu min. 5%. | szt. | 420 |
| 28. | Serek homogenizowany bez laktozy 150 - 200 g, (różne rodzaje - naturalny, waniliowy - do wyboru przez zamawiającego). Serek o różnych smakach i o wyjątkowo puszystej, delikatnej konsystencji produkowanych z naturalnych surowców. Zawartość tłuszczu min. 5 - 7%. | szt. | 420 |
| 29. | Twaróg półtłusty w kostce ok. 1 kg, świeży z mleka krowiego, o zawartości min. 4 % tłuszczu. Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita w całej masie, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny, lekko kwaśny, aromatyczny, charakterystyczny. Barwa biała do lekko kremowej. Ser pakowany próżniowo, w kostce, waga ok. 1 kg. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. | kg | 252 |
| 30. | Twaróg półtłusty bez laktozy 230 - 250 g, zawartość tłuszczu min. 4%. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. | szt. | 30 |
| 31. | Ser mozzarella w bloku, opakowanie próżniowe ok. 2 - 2,5 kg. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, | kg | 110 |

| | | | |
|-----|---|------|-----|
| | barwa – naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny. | | |
| 32. | Ser mozzarella kulka w zalewie 125 g, Mozzarella w lekko słonej zalewie, do sałatek, kanapek, zapiekanek oraz pizzy; niskokaloryczna, bez ulepszaczy smaku i konserwantów. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia. | szt. | 450 |
| 33. | Ser PARMEZAN 100 g/op., Ser twardy półtłusty długodojrzewający, otrzymywany z mleka krowiego, min. 30% tłuszczu w suchej masie. Zapakowany próżniowo. | szt. | 50 |
| 34. | Ser GRANA PADANO 100g/op. Włoski ser twardy, mocno dojrzewający, otrzymany z surowego mleka krowiego, min. 32% tłuszczu w suchej masie, zapakowany próżniowo. | szt. | 50 |
| 35. | Ser miękki solankowy, salatkowo-kanapkowy 270 g, (typu śródziemnomorskiego o charakterystycznym słonym smaku, o zawartości tłuszczu 12%, 16% i 18%), zapakowany. | szt. | 126 |
| 36. | Serek topiony 90-100 g, Miękki o kremowej konsystencji (śmietankowy, ziołowy, paprykowy, z szynką - do wyboru przez zamawiającego), kształt: błoczek lub kielbaska. | szt. | 50 |
| 37. | Serek topiony w plastrach 130-146 g, (Gouda, Tostowy, Ementaler, Mazdamer - do wyboru przez zamawiającego). | szt. | 100 |
| 38. | Ser topiony krążek 180 - 200 g, (śmietankowy, szynka, mix smaków - do wyboru przez zamawiającego) | szt. | 50 |
| 39. | Serek mascarpone 1 kg, Serek typu włoskiego śmietankowo-kremowy o gęstej, aksamitnej konsystencji i łagodnym, słodkawym smaku. Serek półtłusty, minimum 40% zawartości tłuszczu, bez dodatków konserwujących, tłuszczu roślinnych, sztucznych barwników, waga opakowania 1 kg. | szt. | 11 |
| 40. | Serek mascarpone 500 g, Serek typu włoskiego śmietankowo-kremowy o gęstej, aksamitnej konsystencji i łagodnym, słodkawym smaku. Serek półtłusty, minimum 40% zawartości tłuszczu, bez dodatków konserwujących, tłuszczu roślinnych, sztucznych barwników, waga opakowania 500 g. | szt. | 20 |
| 41. | Śmietana kwaśna 12% 400g, śmietana ukwaszona z mleka krowiego, min. zawartość tłuszczu 12%, bez dodatków, bez zagęszczaczy i konserwantów. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednolita gęsta konsystencja w całej masie bez rozwarstwień, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych. Opakowanie typu pojemnik plastikowy 400 g. Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, jęlczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone. | szt. | 20 |
| 42. | Śmietana kwaśna 18% 400g, śmietana ukwaszona z mleka krowiego, min. zawartość tłuszczu 18%, bez dodatków, bez zagęszczaczy i konserwantów. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednolita gęsta konsystencja w całej masie bez rozwarstwień, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych. Opakowanie typu pojemnik 400 g. Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, jęlczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone. | szt. | 120 |
| 43. | Śmietana kwaśna 18% 3 kg wiaderko, śmietana ukwaszona z mleka krowiego, min. zawartość tłuszczu 18%, bez dodatków, bez zagęszczaczy i konserwantów. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednolita gęsta konsystencja w całej masie bez rozwarstwień, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych. Opakowanie typu wiaderko 3 kg. Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, jęlczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone. | op. | 16 |
| 44. | Śmietana UHT 12% 500 ml, 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 niejednorodność, | szt. | 63 |

| | | | |
|-----|--|------|-----|
| | rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia. Opakowanie kartonowe 500 ml. | | |
| 45. | Śmietana UHT 18% 500 ml, 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 niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia. Opakowanie kartonowe 500 ml. | szt. | 63 |
| 46. | Śmietana UHT 30% 1 litr, 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 niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia. Opakowanie kartonowe 1l. | szt. | 28 |
| 47. | Śmietana UHT 36% 1 litr, śmietanka o zawartości min. 36% tłuszczu, z mleka krowiego, dopuszcza się w składzie substancję zagęszczającą - stabilizator, w opakowaniach kartonowych 1l. 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 niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia. | szt. | 28 |
| 48. | Ser tarty Gouda wiórki 2 kg, z mleka najwyższej jakości, delikatny i łagodny smak oraz elastyczna konsystencja, charakteryzujący się dobrą topliwością i rozciągliwością, nadający się do zapiekania. Ser dojrzewający, półtłusty o zawartości tłuszczu 20%. | szt. | 30 |
| 49. | Ser tarty Mozzarella wiórki 2 kg, 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. | 30 |
| 50. | Ser kozi naturalny plastry 100 g, półtwardy ser, w 100% z mleka koziego, charakteryzuje się wyraźnym aromatem oraz aksamitną strukturą, produkt naturalny, bez konserwantów ani innych dodatków. | szt. | 40 |
| 51. | Serek twarogowy kozi do smarowania 150 g, (naturalny, ze szczypiorkiem - do wyboru przez zamawiającego), 100% mleka koziego, nie zawiera substancji konserwujących | szt. | 40 |
| 52. | Ser kaszubski, (naturalny, z czarnuszką, czosnkiem niedźwiedzim, z kozieradką i papryką, z pomidorem i szczypiorkiem - do wyboru przez zamawiającego). Ser z mleka krowiego, niepasteryzowany, podpuszczkowy, o jednnorodnej strukturze z różnymi dodatkami. | kg | 10 |
| 53. | Skyr gęsty jogurt typu islandzkiego SBA 0% 500 g, (naturalny, z truskawkami, z brzoskwinia i marakują - do wyboru przez zamawiającego), wysokobiałkowy, niska zawartość tłuszczu. | szt. | 40 |
| 54. | Skyr jogurt pitny typu islandzkiego 330 ml, (naturalny, truskawka z kiwi, jagoda, wanilia - do wyboru przez zamawiającego), składniki: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii, bogate w białko, bez GMO - z mleka od krów karmionych paszami bez genetycznie zmodyfikowanych organizmów). | szt. | 230 |
| 55. | Serek wiejski 3 kg, (typu cottage cheese), naturalny, bez konserwantów i innych dodatków składający się z delikatnych ziaren twarogu zanurzonych w słodkiej śmietance. Opakowanie wiaderko plastikowe 3kg. | op. | 85 |

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego prześle 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 2: MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE: 2 razy w tygodniu (po uzgodnieniu telefonicznym – dzień dostawy: poniedziałek, środa) – w godzinach: od **6:30** do **9:00**.

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

4. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole Miejskie nr 25 „Kubuś Puchatek” w Słupsku.**

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 Aleksandra Szmidke.**

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.

18. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

19. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.

20. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.

21. 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.
22. 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.
23. 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
24. 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.
25. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymagania dla tych produktów, w tym wymagania zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.
26. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
27. 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.