

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

✓ Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbyrlone 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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Jogurt naturalny opakowanie 3kg, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	3 kg	op.	21
2.	Jogurt typu greckiego, smaki: truskawkowy, bananowy, waniliowy, malinowy- do wyboru przy zamówieniu, opakowanie 125g, bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna gęsta ciecz, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych. Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,	125g	op.	1004

3.	Masło 82% 300g 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, zapeśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, zwiększona zawartość wody, soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania masła przez Państwowy Zakład Higieny	300g	szt.	1261
4.	Mleko 2% 1l karton Wymagania klasyfikacyjne: jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 3,2 %, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie	1l	szt.	3668
5.	Mleko 3,5% 1l karton Wymagania klasyfikacyjne: jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 3,2 %, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie	1l	szt.	80
6.	Ser mozzarella w solance, opakowanie 125g., Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa – naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny.	125g	op.	15
7.	Ser żółty w bloku typu holenderskiego Gouda, Morski, Edamski- do wyboru przy zamówieniu. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia ,zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	kg	kg	85
8.	Serek homogenizowany waniliowy,opakowanie 135g, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	135g	op.	450
9.	Serek twarogowy o wadze 150g, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia ,brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	150g	szt.	164
10.	Serek typu grani z owocami opakowanie, 150g, smaki: truskawkowy,malina z żurawiną,brzoskwiniowy- do wyboru przy zamówieniu,. bez skrobi modyfikowanej, sztucznych	150g	op.	740

	aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia			
11	Śmietana kwaśna 12% opakowanie, 400ml, bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, jełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,	400ml	op.	424
12	Śmietana kwaśna 18% opakowanie, 200ml, bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, jełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,	200ml	op.	24
13	Śmietana kwaśna 18%, opakowanie, 400ml, bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, jełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,	400ml	op.	534
14	Śmietana kwaśna 18%, opakowanie 5l ,bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, jełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,	5l	op.	10
15	Twaróg półtłusty o wadze 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 niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne ,zabrudzenia	1kg	kg	24

16	Twaróg półtłusty, gat. I krajanka Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa – naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.	kg	kg	180
----	---	----	----	-----

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze 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 5 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku – w godzinach od 06:30 do 07:30. Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole Miejskie Integracyjne nr 8 „Zamek Skarbów” w Słupsku, ul. Wiatraczna 10; 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 Angelika Nowak, Pani Agnieszka Kardas.**

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 mlekach i przetworach 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, jaja; 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 opakowania 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.