

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Drożdże świeże	100g	szt.	10
2.	Jogurt naturalny. Niedopuszczalne w składzie dodatki konserwujące, stabilizujące, konserwujące. Wygląd: skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie; przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbity. Barwa biała do lekko kremowej. Smak i zapach czysty, lekko kwaśny; Konsystencja jednolita, zwarta, skrzep dający się kroić. Opakowanie jednostkowe z tworzywa sztucznego dopuszczone do kontaktu z żywnością zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej.	400g	Szt.	900
3.	Jogurt bez laktozy, 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.	180g	Szt.	25
4.	Jogurt naturalny typu greckiego gęsty, Niedopuszczalne w składzie dodatki konserwujące, stabilizujące, konserwujące. Wygląd: skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie; przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbity. Barwa biała do lekko kremowej. Smak i zapach czysty, lekko kwaśny; Konsystencja jednolita, gęsta, zwarta, skrzep dający się kroić. Opakowanie jednostkowe z tworzywa sztucznego dopuszczone do kontaktu z żywnością zamykane zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej o zawartości 350g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy	350g	Szt.	420
5.	Kefir 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 wydzielenie serwatki. Barwa biała z odcieniem kremowym. Smak i zapach lekko kwaśny do kwaśnego, charakterystyczny dla kefiru – lekko drożdżowy. Konsystencja jednolita, zawieszista. Opakowanie typu butelka 1l	1L	Szt.	44
6.	Mascarpone serek pełnotłusty, min. 40% zawartości tłuszczu, bez dodatków konserwujących, tłuszczy roślinnych, sztucznych barwników..	250g	Szt.	6
7.	Masło extra 82% tłuszczu kostka. Masło z mleka krowiego, o zawartości min 82% tłuszczu. Barwa masła powinna być jednolita,		szt.	1000

	powierzchnia gładka i sucha. Konsystencja jednolita, zwarta, smarowna, lekko twarda. Smak i zapach czysty, lekko kwaśny, mlekowy. Masło w kostce.	200g		
8.	Mleko 2% UHT. Mleko świeże, pasteryzowane, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 2% ułamka masowego. Wygląd: ciecz jednolita o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki. Smak i zapach swoisty dla świeżego mleka krowiego, bez posmaków i zapachów obcych. Opakowanie jednostkowe: butelki zakręcane z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktów z żywnością, zawartość min. 1l.	1L	szt.	4680
9.	Napój owsiany, Składniki: woda, owies(10%), olej słonecznikowy, sól morską.	330ml	op.	215
10.	Ser żółty krojony (różne gatunki - typu: Gouda, Edamer, Morski, Salami, Mazur, Królewski - do wyboru przez zamawiającego). Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia. O zawartości tłuszczu min. 20%, bez sztucznych barwników. Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	1kg	op.	150
11.	Ser żółty w całości. 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. Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	350g	kg	7
12.	Ser żółty bez laktozy Gouda, dojrzewający, bez laktozy, bez dodatku substancji konserwujących, sztucznych barwników, o wysokiej zawartości białka i wapnia oraz zawartości tłuszczu min. 20%. Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	150g	szt.	15
13.	Śmietana 12% – śmietana ukwaszona z mleka krowiego, min. zawartość tłuszczu 12%, bez dodatków, bez zagęszczaczy i konserwantów. Konsystencja śmietany płynna, gęsta, jednolita w całej masie. Smak i zapach powinien być czysty, lekko kwaśny. Opakowanie typu pojemnik 400g.Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	400g	szt.	850
14.	Śmietana 18% śmietana ukwaszona z mleka krowiego, min. zawartość tłuszczu 18%, bez dodatków, bez zagęszczaczy i konserwantów. Konsystencja śmietany płynna, gęsta, jednolita w całej masie. Smak i zapach powinien być czysty, lekko kwaśny. Opakowanie typu pojemnik 400g. Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	400g	szt.	40
15.	Śmietana 30%. Śmietana pasteryzowana, homogenizowana zawartość tłuszczu mlecznego 30%. Wygląd: płyn jednolity, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki. Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej. Smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja płynna, gęsta, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawieszista. Opakowanie jednostkowe karton wykonany z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto 500ml.Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	500ml	szt.	120

16.	Śmietanka 36% , 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, jęczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia. Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	1L	szt.	20
17.	Twaróg półtłusty Produkt świeży, o białej barwie, jednolitej konsystencji, o zawartości tłuszczu od 4% do 4,5% w kostkach. Pakowany w folię. Okres przydatności do spożycia powinien deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	250-1000g	kg	286

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekazuje 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 80% 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 3: NABIAŁ: 5 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.

- Miejszem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie Nr 15 „Kolorowy Wiatraczek” w Słupsku.
- Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół ilościowo-jakościowy WZ) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
- 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.
- Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
- Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
- Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Klaudia Pawińska-Cichocka.
- 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, wydane 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 użyć 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 opakowania 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 rozporządzenia 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 (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.
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.