

AT.ZP.271.25.2024 Z.CH

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	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Napój mleczny fermentowany 100g , w którego skład wchodzi żywe kultury bakterii w szczególności bakterii L. Casei, Lactobacillus bulgaricus, Streptococcus thermophilus, wzbogacony wapniem oraz witaminą D (smaki: naturalny, malinowy, truskawkowy lub jagodowy do wyboru przez zamawiającego). Opakowanie butelka 100g z tworzywa polietylenowego zamknięta płatką.	szt	240
2.	Drożdże świeże opakowanie 100g	kg	2
3.	Jogurt naturalny o delikatnym smaku i gładkiej, kremowej konsystencji zawierający wyłącznie mleko oraz żywe kultury bakterii jogurtowych, bez dodatku cukru i sztucznych aromatów. Plastikowe opakowanie o pojemności 370g , z zamykanym wieczkiem.	szt	86
4.	Jogurt naturalny grecki 350g o kremowym smaku, gęstej konsystencji i zwartej teksturze. Składa się głównie z mleka i żywych kultur bakterii. Nie zawiera dodatków smakowych, słodzików i konserwantów.	szt	1500
5.	Kefir naturalny opakowanie butelka 1l. Składa się głównie z mleka i kultur bakterii oraz drożdży kefiru.	szt	80
6.	Masło extra 200g kostka (o zawartości tłuszczu co najmniej 82%) Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – kostka starannie uformowana, powierzchnia gładka sucha, konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, barwa jednolita.	szt	1300
7.	Masło bez laktozy 200g kostka. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – kostka starannie uformowana, powierzchnia gładka sucha, konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, barwa jednolita.	szt	40
8.	Maślanka naturalna opakowanie 1l zawierająca w swoim składzie mleko i żywe kultury bakterii. Produkt o lekko kwaskowatym smaku, który jest orzeźwiający i charakterystyczny dla produktów fermentowanych, o konsystencji płynnej ale nieco gęstszej niż zwykłe mleko.	szt	45
9.	Mleko bez laktozy 1,5 % UHT karton. Wymagania klasyfikacyjne: jednnorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białym.	szt.	40

10.	Mleko 2% 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 %,	szt.	3800
11.	Ser żółty w plastrach opakowanie 150g. Różne rodzaje: Gouda, Edamski, Salami, Królewski, Żółty Mazur - do wyboru przez zamawiającego.	szt	540
12.	Ser mozzarella tarty opakowanie 150g	szt	110
13.	Ser topiony plastry opakowanie 130g. Różne rodzaje: Gouda, Ementaler, Cheddar, Masdamer, Tostowy do wyboru przez zamawiającego.	szt	60
14.	Ser topiony bloczek 90g. Różne smaki: kremowy, z szynką, papryką, pieczarkami, łososiem, ze szczypiorkiem, ziołowy do wyboru przez zamawiającego.	szt	40
15.	Ser topiony kielbaski 100g. Różne smaki: kremowy, ziołowy, z pieczarkami, papryką, szynką do wyboru przez zamawiającego).	szt	40
16.	Serek śmietankowy 150g o lekkiej, puszystej konsystencji, o smaku: klasycznym naturalnym, z ziołami, czosnkiem niedźwiedzim, pomidorami, papryką i rzodkiewką - do wyboru przez zamawiającego.	szt	80
17.	Serek mascarpone 250g, produkt o kremowym i delikatnym lekko słodkawym smaku, konsystencji bardzo gładkiej i kremowej	szt	70
18.	Serek wiejski bez laktozy 200g	szt	15
19.	Śmietana 12% 200g. Wymagania klasyfikacyjne: Smak delikatny, kremowy. Konsystencja gęsta, kremowa. Kolor biały z odcieniem jasnokremowym.	szt	380
20.	Śmietana 18% 200g. Wymagania klasyfikacyjne: Smak delikatny, kremowy. Konsystencja gęsta, kremowa. Kolor biały z odcieniem jasnokremowym.	szt	300
21.	Śmietana UHT 12% 250g.	szt	30
22.	Śmietana UT 18% 250g.	szt	30
23.	Twaróg półtłusty 250g. Opakowanie: Łezka (plastikowe opakowanie o kształcie łyżki z pokrywką typu otwórz - zamknij). Produkt o delikatnym, lekko kwaskowatym smaku i zwartej kremowej konsystencji.	szt	950
24.	Twaróg półtłusty bez laktozy 250g.	szt	15

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekazuje 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 nie wykonania 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 6:30 do 7:30. Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

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

- 4 Miejszem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie nr 6 „Kasztanowy Domek” w Słupsku, ul. Wandy 3.
- 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 Renata Serafin.
- 11 Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu -j eżeli 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 29 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.