

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, 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	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	650
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	200
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:B61 leka i żywe kultury bakterii.	szt	150
5	Jogurt owocowy 125g – 150g, (smaki : truskawka, malina, porzeczka, jagoda, borówka) 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	1540
6	Jogurt typu greckiego 370 – 400 g, bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednolita 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	900
7	Jogurt typu greckiego op. 5 kg, Jogurt typu greckiego op. 5 kg, bez	op	150

	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. Skład: 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, niedopuszczalne do pakowania masła przez Państwowy Zakład Higieny.	szt	1550
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	15
11	Margaryna roślinna 200 - 250 g, 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	11
12	Masło topione (klarowane) 500g, 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	10
13	Maślanka naturalna 1 litr; bez GMO - maślanka spożywcza z mleka od krów karmionych paszami. 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	300
14	Kefir naturalny 1 litr, 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 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 1 l.	szt	300
15	Mleko fermentowane 100g/op. (smaki: waniliowe, truskawkowe, brzoskwiniowe) 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.	szt	1544
16	Mleko 3,2 % bez laktozy 1 litr, Cechy dyskwalifikujące: Obce smaki,	szt	84

	zapachy, zmiana barwy mleka,rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie. Opakowanie butelka/karton		
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, jęlczenia,psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie.	szt	7000
18	Ser żółty w plastrach 400 g,(różne gatunki - typu: Gouda, Morski, Edamski, Salami, Żółty Mazur, Królewski -do wyboru przez zamawiającego). Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy,zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia. O zawartości tłuszczu min. 20%, bez dodatków konserwujących, sztucznych barwników	szt	150
19	Ser żółty w plastrach 1 kg(różne gatunki - typu: Gouda, Edamski, Morski, Salami, Mazur, Królewski – do wybory przez zamawiającego). Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia. O zawartości tłuszczu min. 20%, bez szt. 60 dodatków konserwujących sztucznych barwników.	szt	60
20	Ser żółty w bloku 2 - 2,5 kg(typy: Gouda, Morski, Żółty Mazur, Salami ...).Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia,psucia. O zawartości tłuszczu min. 20%, bez dodatków konserwujących, sztucznych Barwników.	kg	40
21	Ser żółty bez laktozy plastry 150 g,(typy: Gouda), dojrzewający, bez laktozy, bez dodatku substancji konserwujących,sztucznych barwników, o wysokiej zawartości białka i wapnia oraz zawartości tłuszczu min. 20%.	szt	70
22	Ser sałatkowy op. 3 kg,biały niedojrzewający typu śródziemnomorskiego o charakterystycznym słonym smaku, w kostkach do sałatek w zalewie 3kg/1,8 kg (bez zalewy)	op	30
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, jęlczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	op	20
24	Twaróg sernikowy 1kg, Opakowanie: wiaderko plastikowe. Cechy dyskwalifikujące:obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	kg	70
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, jęlczenia, psucia,brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt	300
26	Serek twarogowy bez laktozy 130-150 g,Serek twarogowy o klasycznym śmietankowym smaku nie zawiera sztucznych barwników i konserwantów	szt	120

	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.		
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	280
28	Serek wiejski 3 kg,(typu cottage cheese), naturalny, bez konserwantów i innych dodatków składający się z delikatnych ziaren twarożku zanurzonych w słodkiej śmietance. Opakowanie wiaderko plastikowe 3kg.	op	80
29	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	120
30	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, wkostce, waga ok. 1 kg. Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmianabarwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia,psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	kg	70
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,barwa – naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach– czysty, łagodny.	kg	30
32	Ser mozzarella kulka w zalewie 125 g,Mozzarella w lekko słonej zalewie, do sałatek, kanapek, zapiekanek oraz pizzy;niskokaloryczna, bez ulepszczy smaku i konserwantów. Cechy dyskwalifikujące:obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia.	szt	200
33	Ser Parmezan100g/op Ser twardy półtłusty długodojrzewający, otrzymywany z mleka krowiego, min. 30%tłuszczu w suchej masie. Zapakowany próżniowo.	szt	45
34	Ser topiony krążek 180 - 200 g,(śmietankowy, szynka, mix smaków - do wyboru przez zamawiającego	szt	180
35	Serek mascarpone 1 kg,Serek typu włoskiego śmietankowo-kremowy o gęstej, aksamitnej konsystencji i łagodnym, słodkawym smaku. Serek	kg	25

	półtłusty, minimum 40% zawartości tłuszczu, bez dodatków konserwujących, tłuszczu roślinnych, sztucznych barwników, waga opakowania 1 kg.		
36	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	84
37	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, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone	szt	40
38	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, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone	szt	60
39	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, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.	op	15
40	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 niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, zjełczenia, psucia, brak oznakowania sereków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia. Opakowanie kartonowe 500ml	szt	160
41	Śmietana UHT 18% 500 ml, Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i	szt	160

	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. Opakowanie kartonowe 500ml		
42	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, jęczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia. Opakowanie kartonowe 1l.	szt	40
43	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, jęczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia	szt	110
44	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
45	Ser tarty Mozzarella wiórki 2 kg, z mleka najwyższej jakości o delikatnym, łagodnym smaku oraz elastycznej konsystencji, charakteryzujący się dobrą topliwością i rozciągliwością, nadający się do zapiekania. Ser dojrzewający, półtłusty o zawartości tłuszczu 20%.	szt	30
46	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
47	Serek twarogowy kozi do smarowania 150 g, (naturalny, ze szczypiorkiem - do wyboru przez zamawiającego), 100% mleka koziego, nie zawiera substancji konserwujących	szt	40
48	Ser (naturalny, z czarnuszką, czosnkiem niedźwiedzim, z kozieradką i papryką, z pomidorem i szczypiorkiem - do wyboru przez zamawiającego). Ser z mleka krowiego, niepasteryzowany, podpuszczkowy, o jednorodnej strukturze z różnymi dodatkami.	kg	14
49	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	500

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 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.
4. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie nr10, „Świat Fantazji” 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 Iwona Gostomska
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 użyć 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 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.
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.