

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.	Przedmiot zamówienia	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	2	3	szt	
1	Jogurt naturalny gęsty typu greckiego 330g; skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,	szt.	sztł	560
2	Jogurt naturalny bez laktozy 330g; skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,	szt	szt	20
3	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.	szt.	600
4	Maślanka owocowa 1L owoce leśne, truskawka, do wyboru przez zamawiającego bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość,	szt.	SZT.	132
5	Maślanka naturalna 1L bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość,	szt	szt	20
6	Mleko 2% 1l UHT Wymagania klasyfikacyjne: jednnorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 2% Cechy dyskwalifikujące: obce	szt.	SZT.	1400

	posmaki, zapachy zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie			
7	Mleko 2% 1l UHT bez laktozy Wymagania klasyfikacyjne: jednoodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstou śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 2% Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy zmiana barwy mleka, rozwarstwienie	szt	szt	20
8	Ser żółty w plastrach, typu holenderskiego 150g, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt	szt.	350
9	Mleko 2% 1l butelka świeże Wymagania klasyfikacyjne: jednoodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstou 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	szt.	3000
10	Serek homogenizowany naturalny 150g , bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	szt	szt.	360
11	Serek homogenizowany 150g , z wanilią lub truskawką lub jagodą lub bananem skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt	szt	360
12	Ser żółty w bloku 1kg, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	kg	kg.	10
13	Serek typu greckiego z truskawką lub maliną lub bananem lub jagodami lub wanilią 125g , bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt.	szt.	2200
14	Ser mozzarella wiórki, opakowanie 150g., Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt.	szt.	100
15	Ser mozzarella miękki kulka w zalewie solankowej 220g Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęlczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt	szt	40

16	Jogurt naturalny 180g bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednnorodna gęsta ciecz, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych. Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,	szt	szt.	1500
17	Jogurt typu greckiego, z truskawką lub maliną lub marakują lub jagodami lub wanilią opakowanie 125g , bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednnorodna gęsta ciecz, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych. Cechy dyskwalifikujące: niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,	szt	szt.	250
18	Śmietana kwaśna 12% 400ml , bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednnorodna 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, zjełczenia, zapleśnienia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,	szt	szt	520
19	Śmietanka UHT 12% 500ml , bez laktozy ,bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednnorodna 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, zjełczenia, zapleśnienia, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone	szt	szt	20
20	Śmietana UHT 30% 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, jęłczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia	szt.	szt	60
21	Twaróg półtłusty 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, jęłczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne ,zabrudzenia	kg	kg	380
22	Skyr-jogurt typu islandzkiego: ,waniliowy ,truskawkowy z marakują ,jagodą, maliną opakowanie 150g, bez sztucznych dodatków z naturalnymi aromatami. wygląd – jednnorodna 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,	szt	szt.	360
23	Kefir 1 L produkt bezglutenowy Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,	szt	szt	60

	rozwarstwienie, objawy pleśnienia,			
--	------------------------------------	--	--	--

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze 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: 2 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 Nr 12 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 Beata Sadowska
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 dostawach mleka i przetworów mlecznych,
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, produkty spożywcze; 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 użyczyć 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 rozporządzenie 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 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 organoleptyczna 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.