

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.

l.p.	nazwa asortymentu	opak.	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Napój mleczny z kulturami bakterii z witaminami B6, C i D, bez barwników 100g (smaki: klasyczny, truskawkowy, malinowy, multiwitamina, jagoda-jeżyna, jagoda-granat i czereśnia-acerola – do wyboru przez Zamawiającego)	0,100 kg	szt.	2506
2	Drożdże piekarnicze, świeże 100g	0,100 kg	kg	1
3	Jogurt bez laktozy 150g, skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii, bez mleka w proszku (smaki: naturalny, wiśniowy, truskawkowy, brzoskwiniowy, ananasowy, jabłko-gruszka – do wyboru przez Zamawiającego)	0,150 kg	kg	26
4	Jogurt naturalny typu greckiego gęsty (kubek) 340g (+/-10%), skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii, bez mleka w proszku	0,340 kg	kg	67
5	Jogurt owocowy (smaki: naturalny, wiśniowy, truskawkowy, brzoskwiniowy, ananasowy, owoce leśne – do wyboru przez Zamawiającego) – op.140g (+/-10%) o zawartości cukru do 10g/100g. Skład: brak syropu glukozowo-fruktozowego,	0,140 kg	kg	41
6	Masło – zawartość tłuszczu mlecznego nie mniej niż 82%. Zawartość wody (m/m), nie więcej niż 16%, bez dodatków tłuszczów roślinnych, kostka 200 -250 g	0,200 kg	kg	302
7	Masło bez laktozy 200g zawartość tłuszczu min 82%	0,200 kg	kg	12
8	Masło roślinne 200g margaryna 100% roślinna, bez konserwantów	0,200 kg	kg	1
9	Mleko spożywcze 2% tłuszczu – op. 1l, pasteryzowane, świeże, bez wariantów smakowych	1,000 l	l	3539
10	Mleko 1.5% UHT bez laktozy 1l, pasteryzowane, świeże, bez wariantów smakowych	1,000 l	l	82
11	Napój owsiany, 100% roślinny, 1l, skład: woda, pełnoziarnisty owies 12%, olej słonecznikowy, sól morską.	1,000 l	l	4

12	Serek topiony 90g, skład: maślanka (z mleka), śmietanka (z mleka), sól, kultury bakterii kwasu mlekowego (smaki: śmietankowy, kremowy, z szynką, z papryką, cheddar, gouda, z ziołami - do wyboru przez Zamawiającego)	0,090 kg	kg	22
13	Ser żółty w plastrach/blok, 1 kg, różne gatunki, skład: mleko, sól, kultury bakterii i podpuszczka, bez barwników (gatunki: gouda, cheddar, edam, emmentaler, maasdamer lub tyłżycki - do wyboru przez Zamawiającego)	-	kg	76
14	Ser żółty w plastrach bez laktozy, opakowanie 150 g, różne rodzaje, skład: mleko, sól, kultury bakterii i podpuszczka, bez barwników, (gatunki: gouda, salami, sokół - do wyboru przez Zamawiającego)	0,150 kg	kg	6
15	Serek twarogowy (smaki: śmietankowy, ziołowy, ogórkowy, jogurtowy, ze szczypiorem) 150g, skład: brak konserwantów, zagęstników i barwników.	0,150 kg	kg	2
16	Serek homogenizowany, op. min. 150g (+/-10%), nie więcej niż 10g cukru/100g, skład: mleko, śmietanka, cukier, białka mleka, aromat naturalny, laska wanilii oraz kultury bakterii mlekowych, (smaki: naturalny, waniliowy, ciasteczkowy, stracciatella, truskawkowy, brzoskwiniowy - do wyboru przez Zamawiającego)	0,150 kg	kg	275
17	Serek homogenizowany bez laktozy - op. min. 150g (+/-10%), nie więcej niż 10g cukru/100g (smaki: naturalny lub waniliowy - do wyboru przez Zamawiającego)	0,150 kg	kg	3
18	Serek twarogowy – granulowany, op. 150 -250g, skład: twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól (smaki: naturalny, ze szczypiorem, z jagodami, z truskawkami, ananasem - do wyboru przez Zamawiającego)	0,200 kg	kg	33
19	Serek twarogowy – granulowany, op. 450 -500g, skład: twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól (smaki: naturalny, ze szczypiorem, z jagodami, z truskawkami, ananasem - do wyboru przez Zamawiającego)	0,500 kg	kg	52
20	Śmietana 18% bez laktozy –op. 400g (+/-10%), skład: brak zagęstników, stabilizatorów, skrobi, żelatyny	0,400 kg	kg	6
21	Śmietana 18% –op. 400g (+/-10%), skład: brak zagęstników, stabilizatorów, skrobi, żelatyny	0,400 kg	kg	271
22	Śmietana 30% –op. 500g (+/-10%), skład: brak karagenu	0,500 kg	kg	14
23	Twaróg półtłusty krajanka 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, jęlczenia, psucia.	1,000 kg	kg	192
24	Twaróg półtłusty bez laktozy, 250g, skład: mleko, kultury bakterii	0,250 kg	kg	4
25	Twaróg półtłusty mielony, w pełni naturalny, bez konserwantów, barwników i aromatów 1 kg	1,000 kg	kg	148

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego, które 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 zapewnia realizację przedmiotu umowy w zakresie nie mniejszym niż 50% 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 Nr 2 – mleko i produkty mleczarskie: 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.

- Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie nr 7 „Kolorowe Kredki” w Słupsku, ul. Wileńska 2
- 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: dyrektor oraz samodzielny referent Przedszkola Miejskiego nr 7 „Kolorowe Kredki” w Słupsku.
- 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.
- 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.
- Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
- Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
- Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
- 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.
- 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.
- Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
- Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników

przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
- 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.