

### Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

#### Zadanie Nr 2 – mleko i produkty mleczarskie – kod Wspólnego Słownika Zamówień (CPV: 15500000-3)

##### 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 2 miesiące od daty dostawy dla następujących produktów: mleko krowie, mleko sojowe, ser, masło klarowane.

Lp.	Przedmiot zamówienia Nazwa produktu nadanego przez Zamawiającego	Masa	j. m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
1.	Mleko 2% świeże, pasteryzowane w opakowaniu kartonowym lub butelce o pojemności 1 l, produkt pozyskany z mleka krowiego o zawartości tłuszczu 2%, poddany obróbce pasteryzacji.	litr	l	ok. 15500 l
2.	Mleko owsiane – roślinne w opakowaniu jednostkowym o pojemność 1000g, produkt roślinny, wyrabiany jak sama nazwa wskazuje z ziaren owsa. Klasa Jakości I	litr	l	150 l
3.	Masło w kostkach (200g) o zawartości tłuszczu 82%. Produkt jednolity, zwarty, smarowny, dopuszcza lekko mazisty, powierzchnia sucha, smak lekko kwaskowy, czysty.	kostka 200 g	szt	ok. 2600 szt.
4.	Ser twarogowy biały ( w opak: 1kg) Produkt jednolity, zwarty, bez grudek, lekko luźny, smak łagodny, czysty, lekko kwaskowy, wyczuwalny posmak pasteryzacji, barwa biała do lekko kremowej. Produkt mleczny zaliczany do serów świeżych, o białej barwie i grudkowatej konsystencji oraz zawartości do 10g tłuszczu/100g.	1 kg	kg	ok. 660 kg.
5.	Śmietana homogenizowana 18% (w opak. 200g-			

	400g)Produkt o jednolitej gęstej kremowej konsystencji, smak lekko kwaskowy, barwa biała z odcieniem jasnokremowym.	opak. 200 g	kg.	ok. 270 kg.
6.	Jogurt pitny naturalny - owocowy - różne smaki ( w opak. 100 g). Opakowanie: butelka z tworzywa polietylenowego zamknięty platiną, smak i zapach łagodny, czysty charakterystyczny dla dodanego owocu,bez obcych posmaków i zapachów. Konsystencja jednolita, gęsta, bez grudek, kremowa.	100 g	szt.	ok. 12 000 szt.
7.	Jogurt naturalny ( opak.3kg). Opakowanie: kubek z tworzywa polietylenowego, zamknięty platiną, smak i zapach łagodny, czysty, bez obcych posmaków i zapachów. Konsystencja jednolita, gęsta, kremowa. (jogurt bez dodatków substancji smakowych).	kg.	kg.	ok. 1980 kg.
8.	Jogurt naturalny typu greckiego (w opak. 350g) Opakowanie: kubek z tworzywa polietylenowego, zamknięty platiną smak i zapach łagodny, czysty, bez obcych posmaków i zapachów. Konsystencja jednolita, gęsta,kremowa, (jogurt bez dodatków substancji smakowych).	opak. 350 g	szt.	ok. 90 szt.
9.	Ser mozzarella, opakowanie torebka foliowa o pojemności 125 g, ser z mleka krowiego o konsystencji miękkiej i kremowej w zalewie solankowej.	opak. 125g	szt.	ok. 250 szt.
10.	Ser żółty (w blokach 250g). Produkt pełnotłusty, konsystencja jednolita w całej masie, elastyczna, zwarta, smak łagodny, z posmakiem orzechowym, dający się łatwo kroić krajalnicą, nie kruszący się. Ser żółty kawałki 250g.	250 g	szt.	ok. 90 szt.
11.	Ser żółty ( w plastrach 150g). Produkt pełnotłusty, konsystencja jednolita w całej masie, elastyczna, zwarta,smak łagodny, z posmakiem orzechowym, nie kruszący się. Ser żółty plastry 150g.	opak. 150g	szt.	1 350 opak.
12.	Margaryna 100% roślinna. Produkt jednolity, zwarty, smarowny, dopuszcza się lekko mazisty, powierzchnia sucha, smak lekko kwaskowy, czysty.	opak. 400 g	szt.	ok. 140 szt.

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 sobie prawo zmiany (zmniejszenia) ilości w poszczególnych asortymentach, w zależności od rzeczywistych potrzeb. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują względem Zamawiającego żadne roszczenia. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamiany pod względem ilościowym poszczególnych asortymentów w ramach danej części z zachowaniem całkowitej ceny zaoferowanej przez Wykonawcę za tą część. Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykonania umowy w pełnym zakresie, jednak nie mniejszym niż 70%.

3. **Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:**

Zadanie 2: NABIAŁ: 5 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.

4. Miejscem dostawy będzie: **Zespół Żłobków Miejskich w Słupsku**

Żłobek nr 1 ul. Gen. Andersa 4

Żłobek nr 2 ul. 3-go Maja 78

Żłobek nr 3 ul. Łukasiewicza 4

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 odpowiedzialny jest ze strony Zamawiającego: **Dietetyk**.

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 mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli.

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, 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.

17. 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.

18. 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.

19. 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.

20. 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.

21. 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.

22. 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 mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu oraz skład surowcowy. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.

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

24. 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.

25. Czas reakcji na reklamację i dostarczenie właściwego towaru zgodnie z zamówieniem, wynosi 30 minut od czasu zgłoszenia problemu.

\*Produkty mleczarskie nie mogą zawierać składu mleka w proszku oraz chemicznych środków konserwujących.

\*Pożądane jest aby produkty mleczarskie zawierały krótki okres przydatności do spożycia (ok 2 tyg).

\*W przypadku, gdy Wykonawca zaproponuje produkt zamienny inny niż oczekuje tego Zamawiający to do weryfikacji i oceny poddany zostanie skład i jakość produktu, który zaproponował Wykonawca. Zaproponowany zamienny produkt nie może być gorszy od wskazanego przez Zamawiającego.