

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	opakowanie minimum/ waga minimum	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Masło 82% 200g Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – kostka starannie uformowana, barwy jednolitej, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita, konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, Zawartość tłuszczu 82% Cechy dyskwalifikujące: zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obce posmaki, zapachy, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, zwiększona zawartość wody, soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania masła przez Państwowy Zakład Higieny	200g	1347 szt
2.	Masło 82% 200g bez laktozy Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – kostka starannie uformowana, barwy jednolitej, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita, konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, Zawartość tłuszczu 82% Cechy dyskwalifikujące: zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obce posmaki, zapachy, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia,	200 g	6 szt

	zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, zwiększona zawartość wody, soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania masła przez Państwowy Zakład Higieny		
3.	Ser żółty w bloku typu holenderskiego Gouda, Morski, Edamski Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	kg	216,9 kg
4.	Serek homogenizowany 150g (waniliowy, truskawkowy - do wyboru przez zamawiającego) bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	150g	480 szt
5.	Serek twarogowy 150g (śmietankowy, z ziołami – do wyboru przez zamawiającego) bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	150g	24 szt
6.	Śmietana kwaśna 18% 400ml, bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna 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,	400ml	986 szt
7.	Twaróg półtłusty 1kg, twaróg na sernik 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, lekko kwaśny Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy	kg	36 kg

	pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.		
8.	<p>Twaróg półtłusty, gat. I krajanka typu „Babuni” lub równoważny. Za produkt równoważny uważamy ser twarogowy o zbliżonych cechach sensorycznych i fizykochemicznych,</p> <p>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, lekko kwaśny</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone.</p>	kg	200 kg
9.	<p>MLEKO 2% 1L karton Wymagania klasyfikacyjne: jednnorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 3,2 %, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie</p>	L	94 szt
10.	<p>MLEKO 3,2% 1L karton Wymagania klasyfikacyjne: jednnorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 3,2 %, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie</p>	L	4100 szt
11.	<p>Jogurt naturalny opakowanie 400g, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>	400 g	370 szt
12.	<p>Kefir 1L bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia</p>	1 L	225 szt
13.	<p>Kanapka biszkoptowa z mlecznym kremem 28g bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy,</p>	28 g	936 szt

	zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia		
14.	Ser feta opakowanie 270g o zawartości tłuszczu 16% bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	270g	32 op.
15.	Ser mozzarella wiórki 2 kg . , Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, 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.	2 kg	10 op.
16.	Ser parmezan opakowania 200g bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	200g	15 op.
17.	Serek mascarpone 500g , bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna 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, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,	500g	83 szt
18.	Jogurt typu greckiego, opakowanie 100g , (truskawkowy, waniliowy, bananowy itp.-do wyboru przez zamawiającego) bez 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,	100g	900 szt
19.	Maślanka Naturalna 1L bez skrobi modyfikowanej,	1 L	30 szt

	sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia		
20.	Ser kremowy topiony 90 g bloczek różne smaki- z ziołami, szczypiorkiem, szynką, papryką- do wyboru przez zamawiającego bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	90g	88 szt
21.	Śmietanka 30% 1 l , bez zagęstników. Wymagania klasyfikacyjne: wygląd – jednorodna 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, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone,	1 L	20 szt
22.	Twaróg półtłusty wiejski 250 g bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	250g	125 szt
23.	Napój jogurtowy z miliardami kultur bakterii L casei 100 g malina, wieloowocowy, naturalny, truskawka, smaki do wyboru przez zamawiającego; bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	100 g	1404 szt

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze 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 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 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.

4. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole Miejskie nr 24 „Słupski Niedźwiadek Szczęścia” w Słupsku, ul. 3 Maja 15; 76-200 Słupsk**
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 Edyta Wieczorek, Pani Natalia Grzywnowicz**
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 mleka i przetworów mlecznych oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli.

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 produkty różne), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
18. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
19. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyć 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 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 muszą spełniać 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, procentowy skład surowcowy.
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.