

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.	Nazwa asortymentu	Jednostka miary	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Drożdże świeże, opakowanie 100g	op	30
2.	Jogurt naturalny Jogurt kremowy (+5%) (370g-400g). 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, jełczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt.	100
3.	Kefir naturalny 1 litr Typ Naturalny, Smak Naturalny, Składniki mleko pasteryzowane, kultury bakterii fermentacji mlekowej i drożdży. Zawartość tłuszczu 1,5 % 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, jełczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt.	200
4.	Jogurt naturalny gęsty typu greckiego (370g-400g); skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych 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, jełczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt	30
5.	Mix tłuszczowy do smarowania 200g 68% tłuszczu Wymagania klasyfikacyjne: wygląd - kostka starannie uformowana, barwy jednolitej, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita Konsystencja - jednolita, zwarta, smarowana, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy, zawartość tłuszczu 68% Cechy dyskwalifikujące: Zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednorodna, rozwarstwienia, obce smaki, zapach, kro-	szt.	2500

	ple wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość wody, soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania masła przez Państwowy Zakład Higieny		
6.	Masło klarowane wiaderko 500g 99,8 % tłuszczu zawierający wyłącznie tłuszcz mleczny, o bursztynowej barwie, przyjemnym, lekko orzechowym aromacie oraz delikatnym smaku Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt.	50
7.	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 niejednorodna, rozwarstwienia, obce smaki, zapach, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość wody, soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania masła przez Państwowy Zakład Higieny	szt	50
8.	Maślanka naturalna 1l; bez GMO - z mleka od krów karmionych paszami wolnymi od GMO 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, jełczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt.	300
9.	Maślanka owocowa 1l; bez GMO - z mleka od krów karmionych paszami wolnymi od GMO 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, jełczenia, psucia, brak oznakowania jogurtów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt	500
10.	Mleko 2% 1l 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, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie	szt	5000
11.	Ser żółty w bloku,(Gouda) 1 kg, Cechy dyskwalifikujące: produkt seropodobny, obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu	kg	40
12	Ser żółty w bloku, (Żółty Mazur , Królewski) 1 kg, Cechy dyskwalifikujące: produkt seropodobny, obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu	kg	40
13	Ser żółty w bloku, (Salami) 1 kg, Cechy dyskwalifikujące: produkt seropodobny, obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość	kg	40

	tłuszczu		
14	Ser żółty wędzony w bloku, (Ramzes) 1 kg, Cechy dyskwalifikujące: produkt seropodobny, obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu	kg	30
15.	Ser żółty w plastrach(Gouda, Edamski) , 1 kg, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu	kg	5
16.	Ser mozzarella w bloku, 1 kg, Delikatny , łagodny smak .Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu	kg	30
17.	Mozzarella w zalewie mini kuleczki 150g w zalewie o łagodnym , kremowym smaku oraz miękkiej , gładkiej konsystencji. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu	Szt.	50
18.	Serek mascarpone 500g Kremowy ,śmietankowy smak, gładka konsystencja . Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu	szt	20
19.	Serek homogenizowany , waniliowy 150g, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie , objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt	100
20.	Śmietana 18% kwaśna (370g-400g) pasteryzowana Charakteryzuje się świeżym zapachem, jasnokremową barwą oraz jednolitą, gęstą konsystencją, lekko kwaśna Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie , objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	Szt.	500
21.	Śmietanka UHT 18% 500ml w kartoniku Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny, lekko słodki , aromatyczny, charakterystyczny Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia	Szt	400
22.	Śmietanka UHT 30% 500 g w kartoniku Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny, lekko słodki , aromatyczny, charakterystyczny Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania , ich uszkodzenia mechanicznego, zabrudzenia	szt	160
23.	Śmietanka UHT 36% 1l w kartoniku Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny, lekko słodki , aromatyczny, charakterystyczny Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechanicznego,	szt	50

	zabrudzenia		
24.	Twaróg sernikowy w wiaderku półtłusty 1kg Bez konserwantów sztucznych aromatów, bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników 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, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	kg	50
25.	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, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	kg	100
26.	Napój mleczny, fermentowany o smaku owocowym żywe kultury bakterii jogurtowych, Lactobacillus casei z wit. D 100g buteleczka Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak	szt	200
27.	Serek topiony w bloku 200g śmietankowy bez sztucznych barwników i konserwantów, utwardzonych tłuszczów roślinnych i oleju palmowego Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, porowata bez grudek, barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach - czysty, łagodny, aromatyczny, charakterystyczny Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt	50
28.	Deser mleczno – czekoladowy 55g delikatna , kremowa konsystencja Cechy dyskwalifikujące: Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, brak oznakowania serków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	szt	200

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 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 2: MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE:

1 raz w tygodniu w okresie jesienno-zimowym (po uzgodnieniu telefonicznym – dzień dostawy:

Piątek)- w godzinach: w godzinach od 9:00: do 12:00.

2 razy w tygodniu w okresie wiosenno-letnim (po uzgodnieniu telefonicznym – dzień dostawy:

wtorek , piątek) – w godzinach: od 9:00: do 12:00.

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole Miejskie nr 4 Królestwo Skrzatów 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 Aleksandra Wilczyńska**.

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 mleka i przetworów mlecznych.

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), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.

18. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

19. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć 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.

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. 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.