

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

## Część 2: NABIAŁ

## 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, niezbylone 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.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Mleko 2% UHT, opakowanie 1l	1l	l	7000
2.	Masło ekstra 82% tłuszczu 200g bez dodatków i konserwantów	200g	szt.	2000
3.	Śmietana 18% 370-400g (śmietana, żywe kultury bakterii mlekowych, bez dodatku substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej i karagenu)	370-400g	szt.	800
4.	Śmietanka 30% 1l (śmietanka, bez dodatku substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej)	1l	l	150
5.	Ser śmietankowy w plastrach, do wyboru przez zamawiającego: naturalny, z papryką, z ziołami, z chrzanem, opakowanie 150g	150g	szt.	500
6.	Ser żółty Żółty Mazur, opakowanie 1 kg, plastry lub blok (mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka, dopuszczalny barwnik: karoteny, annato, dopuszczalna obecność chlorku wapnia, bez zawartości azotanu potasu)	1 kg	kg	50
7.	Ser żółty Gouda, opakowanie 1 kg, plastry lub blok (mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka, dopuszczalny barwnik: karoteny, annato, dopuszczalna obecność chlorku wapnia, bez zawartości azotanu potasu)	1 kg	kg	50
8.	Ser żółty Emmentaler, opakowanie 1 kg, plastry lub blok (mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka, dopuszczalny barwnik: karoteny, annato, dopuszczalna obecność chlorku wapnia, bez zawartości azotanu potasu)	1 kg	kg	50
9.	Ser żółty Maasdam, opakowanie 1 kg, plastry lub blok (mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka, dopuszczalny barwnik: karoteny, annato, dopuszczalna obecność chlorku wapnia, bez zawartości azotanu potasu)	1 kg	kg	50
10.	Ser żółty Królewski, opakowanie 1 kg, plastry lub blok (mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka, dopuszczalny barwnik: karoteny, annato, dopuszczalna obecność chlorku wapnia, bez zawartości azotanu potasu)	1 kg	kg	50
11.	Ser żółty Salami, opakowanie 1 kg, plastry lub blok (mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka, dopuszczalny barwnik: karoteny, annato, dopuszczalna obecność chlorku wapnia, bez zawartości azotanu potasu)	1 kg	kg	50

12.	Ser żółty Edam, opakowanie 1 kg, plastry lub blok (mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka, dopuszczalny barwnik: karoteny, annato, dopuszczalna obecność chlorku wapnia, bez zawartości azotanu potasu)	1 kg	kg.	50
13.	Mleko 2% UHT bez laktozy, opakowanie 1l	1l	l	20
14.	Masło klarowane, opakowanie 500g	500g	szt.	5
15.	Masło ekstra bez laktozy, 82% tłuszczu 200g bez dodatków i konserwantów	180-220g	szt.	20
16.	Ser żółty bez laktozy, opakowanie 150g plastry (mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej, podpuszczka, dopuszczalny barwnik: karoteny, annato, dopuszczalna obecność chlorku wapnia, bez zawartości azotanu potasu)	150 g	szt.	30
17.	Serek wiejski naturalny, opakowanie 500g (twaróg ziarnisty, śmietanka, sól)	500g	szt.	250
18.	Śmietanka 36% (dopuszczalna obecność karagenu), opakowanie 1l	1 l	l	10
19.	Jogurt naturalny bałkański (mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych, bez dodatkowych składników), opakowanie 340g	340 g	szt.	10
20.	Jogurt naturalny typu greckiego(mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych, bez dodatkowych składników), opakowanie 400g	400g	szt.	2000
21.	Maślanka naturalna, bez cukru	1 l	l	10
22.	Kefir naturalny (mleko, żywe kultury bakterii, bez dodatku mleka w proszku i drożdży), opakowanie 1l	1 l	szt.	20
23.	Jogurt naturalny (mleko, żywe kultury bakterii jogurtowych, bez dodatku mleka w proszku)	3 kg	kg	200
24.	Jogurt naturalny bez laktozy (mleko, żywe kultury bakterii, bez dodatku mleka w proszku), opakowanie 180-220 g	180-220 g	szt.	10
25.	Mleko uht o smaku czekoladowym, truskawkowym lub waniliowym, do wyboru zamawiającego, opakowanie 0,2 l kartonik ze słomką	0,2 l	szt.	1500
26.	Ser mozzarella tarty (mleko pasteryzowane, sól, kultury bakterii kwasu mlekowego, podpuszczka mikrobiologiczna)	2 kg	kg	30
27.	Serek mascarpone (pasteryzowana śmietanka, kwas cytrynowy), opakowanie 500g	500 g	szt.	100
28.	Twaróg półtłusty (bez dodatku sztucznych składników)	1 kg	kg	200
29.	Mleko zagęszczone niesłodzone, opakowanie 350g	350 g	szt.	5
30.	Serek śmietankowy do smarowania, naturalny lub z ziołami, do wyboru przez zamawiającego, opakowanie 150g	150 g	szt.	50
31.	Ser Grana Padano, tarty, opakowanie 100g	100 g	szt.	10
32.	Serek śmietankowy puszysty do smarowania, naturalny lub z ziołami, do wyboru przez zamawiającego, opakowanie 150g	150 g	szt.	30
33.	Serek homogenizowany naturalny, waniliowy lub truskawkowy, do	150 g	szt.	300

	wyboru przez zamawiającego, opakowanie 150g			
34.	Serek homogenizowany bez laktozy naturalny, waniliowy lub truskawkowy, do wyboru przez zamawiającego, opakowanie 150g	150 g	szt.	5
35.	Śmietana 12% 370-400g (śmietana, żywe kultury bakterii mlekowych, bez dodatku substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej i karagenu)	370-400 g	szt.	50
36.	Jogurty probiotyczne zawierające bakterie Lactobacillus casei DN-114 00 lub Bifidobacterium lactis DR10, opakowanie 100g, smak truskawkowy, owoce leśne lub wieloowocowy do wyboru przez zamawiającego	100 g	szt.	1200
37.	Śmietana 18% bez laktozy (śmietanka, żywe kultury bakterii), opakowanie 200g	200 g	szt.	10
38.	Śmietana wegańska	200 g	szt.	10
39.	Ser wegański tarty, zamiennik mozzarelli	200 g	szt.	10
40.	Serek wegański, kremowy, zastępujący serek śmietankowy, smak naturalny	150 g	szt.	10
41.	Ser mascarpone wegański	250 g	szt.	10
42.	Ser wegański, żółty, plastry, o smaku goudy	100 g	szt.	100
43.	Margaryna kubełkowa, bez śladowych ilości mleka, jedynie tłuszcze roślinne, bez sztucznych aromatów.	400 g	szt.	50
44.	Jogurt wegański naturalny	500 g	szt.	50
45.	Twaróg sernikowy naturalny (twaróg, serek śmietankowy, bez dodatku aromatów i konserwantów), opakowanie wiaderko 1kg	1 kg	szt.	20

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 zmiany 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 50%.

### 3. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 2: NABIAŁ: 5 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) – w godzinach od 7:00 do 9:30. Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie Nr 19 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 odpowiedzialny jest ze strony Zamawiającego: Samodzielny Referent.
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 rozporządzenia 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.