

AT.ZP.271.18.2024.AK

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część Nr 2: NABIAŁ - 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	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Drożdże świeże	100 g	Kg	2
2	Jogurt naturalny gęsty typu greckiego (wiadro 5 kg), skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii	5 kg	Kg	300
3	Jogurt naturalny gęsty typu greckiego, skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii	350 g-400g	Szt.	1700
4	Jogurt owocowy zawierający co najmniej 9% owoców (truskawkowy, malinowy, wiśniowy, brzoskwiniowy – do wyboru przez zamawiającego)	150 g	Szt.	300
5	Kefir napój mleczny zawierający w swoim składzie mleko, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych. Opakowanie 1l.	1 l	Szt.	60
6	Masło extra 82% tłuszczu w kostkach	200 g	Szt.	1800
7	Masło klarowane zawierające wyłącznie tłuszcz mleczny 99,8%	500g	Szt.	20
8	Maślanka naturalna zawierająca w swoim składzie mleko i żywe kultury bakterii. Opakowanie 1l	1l	Szt.	50
9	Margaryna roślinna stworzona w 38% z napoju owsianego oraz olejów rzepakowego, shea i kokosowego, bez oleju palmowego. w składzie tylko tłuszcze roślinne	400g	Szt.	20
10	Mleko UHT 2%. Wymagania klasyfikacyjne: jednolita ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka. Do czasu otwarcia nie wymaga przechowywania chłodniczego. Opakowanie 1 l.	1 l	Szt.	5500
11	Mleko bez laktozy UHT 1l	1 l	Szt.	40
12	Ser żółty w bloku, różne gatunki: Gouda, Salami, Królewski, Złoty Mazur do wyboru przez zamawiającego	2 -3 kg	Kg	10
13	Ser żółty plastry, różne gatunki: Gouda, Salami, Królewski, Złoty Mazur do wyboru przez zamawiającego	150, 400g, 500g 1000g	Kg	70
14	Ser Mozzarella w solance, opakowanie 125g. Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa naturalna.	125g	Szt.	100
15	Serek twarogowy puszysty, różne smaki (śmietankowy, ziołowy, pomidorowy - do wyboru przez zamawiającego). Opakowanie 120-150g. Bez skrobi modyfikowanej, sztucznych aromatów i barwników.	120 -150g	Szt.	400
16	Ser Mascarpone w kolorze kości słoniowej, skład: śmietanka, mleko pasteryzowane, reg. Kwasowości-kwas cytrynowy.	250g	Szt.	40
17	Ser feta, miękki, sałatkowo-kanapkowy, solankowy – półtłusty lub tłusty	270 g	Szt.	30
18	Śmietana kwaśna 18% bez zagęstników w składzie tylko śmietanka i żywe kultury bakterii mlekowych.	350-400g	Szt.	800
19	Śmietana UHT 30% karton 500g jednorodna gęsta ciecz o naturalnym smaku i zapachu	500g	Szt.	180

20	Ser żółty bez laktozy w plastrach	150g	Szt.	15
21	Ser Cottage cheese – rodzaj sera produkowanego z krowiego mleka. Skład: twaróg ziarnisty, śmietanka pasteryzowana, sól. Jego cechą charakterystyczną jest ziarnista konsystencja.	200g	Szt.	400
22	Twaróg śmietankowy, naturalny nie zawiera konserwantów, stabilizatorów oraz innych dodatków.	250-1000 g	kg	200
23	Twaróg półtłusty, konsystencja jednolita, zwarta, bez grudek, barwa naturalna, smak i zapach czysty.	250-1000g	Kg	300

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 zapewnia realizację przedmiotu umowy do 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: NABIAŁ - mleko i produkty mleczarskie : 2-3 razy w tygodniu ( od poniedziałku do piątku) – w godzinach od 6:00 do 7:00.

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

4. Miejszem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie nr 9 „Akademia Uśmiechu” w Słupsku, ul. Sportowa 10.
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: Sława Wąsik (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. 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 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.
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 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.
  19. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
  20. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
  21. 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.
  22. 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 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 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.