

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest realizacja zamówienia publicznego pn.: „**Sukcesywne dostawy artykułów mleczarskich oraz tłuszczu do Zakładu Karnego w Siedlcach**”, w niżej wymienionych szacunkowych ilościach:

LP	NAZWA	KOD CPV	JM	SZACUNKOWA ILOŚĆ	CHARAKTERYSTYKA	OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE
1	2	4	5	6	7	8
1	Mleko w proszku półtłuste,	CPV-15511700-0	kg	50	Polska Norma PN-ISO 8156:2014-07, Proszek sypki, jednolity, drobno rozpylony; dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się, barwa biało kremowa, jednolita, smak i zapach typowy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych smaków i zapachów, zanieczyszczenia mechaniczne niedopuszczalne. Wymagany minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy 6 m-cy	torby z folii i polietylenowej bezbarwnej, torby z jednorodnej folii polietylenowej barwionej lub torby z folii aluminiowej laminowanej netto do 25kg
2	Śmietana 18 % tłuszczu	CPV-15512100-1	L	120	Polska Norma PN-A-86050:200/Az1:2006, Wygląd i barwa płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki, barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej, smak i zapach smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy, konsystencja, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana, zawieszista, pasteryzowana, o zawartości tłuszczu 128 (m/m); poddany procesowi fermentacji z użyciem kultur startowych bakterii kwasu mlekowego, Wymagany minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 15 dni,	kubek plastikowy z zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej netto 0,4 L

3	Ser topiony kostka mix smaków	CPV-15542200-1	kg	100	<p>Polska Norma PN-EN-ISO-5534:2005, Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, z dodatkiem szynki, szczypioru, papryki lub innych przypraw w zależności od smaków, zawierający około 50% tłuszczu w suchej masie. Wygląd zewnętrzny kształt zbliżony do kostki, opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciski spowodowane opakowaniem bezpośrednim. Barwa i konsystencja jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego. Smak i zapach charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia Wymagany minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 30 dni,</p>	<p>opakowanie z folii aluminiowej lakierowanej jednostronnie, termozgrzewalnej, barwnej lub bezbarwnej netto kostka 100 g</p>
4	Ser topiony serdelek mix smaków	CPV-15542200-1	kg	100	<p>Polska Norma PN-EN-ISO-5534:2005, , Produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, z dodatkiem szynki, szczypioru, papryki lub innych przypraw w zależności od smaków, zawierający około 50% tłuszczu w suchej masie. Wygląd zewnętrzny kształt zbliżony do serdelka, opakowanie bezpośrednie sera topionego powinno być nieuszkodzone; kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka; dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciski spowodowane opakowaniem bezpośrednim. Barwa i konsystencja jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia niefermentacyjnego. Smak i zapach</p>	<p>opakowanie foliowe z klipsami zgrzewanymi na końcach netto serdelek 100 g</p>

					<p>charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony lub dla danego rodzaju dodatku, ze swoistym posmakiem topienia</p> <p>Wymagany minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 30 dni,</p>	
5	Twaróg półtłusty	CPV-15542100-0	kg	1 200	<p>Polska Norma PN-A-86232:1973, Ser twarogowy niedojrzewający zwany twarogiem, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki. Smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji, Konsystencja i struktura, jednolita, zwarta, bez grudek, barwa biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie.</p> <p>Wymagany minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 15 dni</p>	<p>opakowanie foliowe termozgrzewalne netto kostka 200 g</p>
6	Serek homogenizowany waniliowy	CPV-15540000-5	kg	400	<p>Polska Norma PN-A-86232:1973, Serek homogenizowany waniliowy jest serkiem twarogowym kwasowo-podpuszczkowym z dodatkiem aromatu waniliowego otrzymanym z mleka pasteryzowanego, ukwaszonego za pomocą czystych kultur bakteryjnych, metodą wirówkową lub ultrafiltracji. Smak i zapach czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji o wyraźnym smaku i zapachu użytych dodatków, konsystencja i struktura jednolita, pastowata, dopuszcza się lekki wypływ serwatki i lekką mączystość, barwa kremowa, jednolita w całej masie.</p> <p>Wymagany minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 15 dni,</p>	<p>kubeczek plastikowy zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej netto 150g</p>
7	Ser twardy typu Gouda	CPV-15544000-3	kg	10	<p>Ser żółty bez dodatków tłuszczów roślinnych, krojony w plastry gr. 1 mm, Polska Norma PN-A-86230:1968. Ser podpuszczkowy dojrzewający wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej</p>	<p>opakowanie plastikowe zamykane zakrywką z folii termozgrzewalnej netto</p>

					<p>zawartości tłuszczu. Kształt i wygląd płaski cylinder lub blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe, skórka gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów; dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy; może być pokryta powłoką z tworzyw sztucznych, oczkowanie oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ryżu do fasolki, przy brzegach nieco mniejsze; dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki, konsystencja miąższ elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie; dopuszcza się lekko plastyczny; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość, barwa: w serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie; niedopuszczalna: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w miąższu pochodzenia mikrobiologicznego. Smak i zapach łagodny, czysty, aromatyczny, lekko orzechowy; dopuszcza się lekko kwaskowaty w serach młodych lub lekko pikantny w serach starszych; niedopuszczalny: jałowy jełki, gnilny, gorzki i inny obcy smak.</p> <p>Wymagany minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 30 dni</p>	od 1 kg do 5 kg
8	Serek smakowy typu „Fromage” kostka	CPV-15542100-0	kg	180	<p>Twarożek w kostce, Polska Norma PN-A-86232:1973, Ser twarogowy z dodatkiem tłuszczu roślinnego i różnych przypraw i warzyw. Smak i zapach czysty, właściwy, lekko kwaśny, bez obcych posmaków. Konsystencja i struktura kremowa, jednolita, smarowna z lekkim opływem serwatki. Barwa niejednolita w zależności od dodanych przypraw.</p> <p>Wymagany minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 15 dni,</p>	opakowanie z folii wielowarstwowej netto kostka 100 g
9	Jogurt owocowy	CPV-15551320-4	kg	200	<p>Polska Norma PN-A-86061:2002, Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego</p>	kubeczek plastikowy zamykany zakrywką

					<p>mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z grupy Streptococcus thermophilus i Lactobacillus bulgaricus, z dodatkiem owoców (co najmniej 5%) oraz dozwolonych substancji słodzących, zagęszczających i smakowo – zapachowych, Wygląd skrzep rozbity; widoczne cząstki owoców, barwa charakterystyczna dla użytych dodatków, smak i zapach czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków, konsystencja jednolita, gęsta. Wymagany minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 15 dni,</p>	<p>z folii aluminiowej termozgrzewalnej netto 150 g</p>
10	Serek kanapkowy naturalny	CPV-15542100-0	kg	150	<p>Twarożek kremowy, naturalny, Polska Norma PN-A-86232:1973, Produkt otrzymany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich. Konsystencja i struktura jednolita, smarowna, pastowata, barwa biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach lekko kwaśny, lekko słony, śmietankowy, bez posmaków i zapachów obcych Wymagany minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 15 dni,</p>	<p>opakowanie plastikowe z zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej netto 125 g</p>
11	Serek typu „wiejski”	CPV-15542100-0	kg	150	<p>Twarożek granulowany, naturalny, Polska Norma PN-A-86232:1973, Ser twarogowy ziarnisty, półtłusty, kwasowo podpuszczkowy, termizowany z dodatkiem śmietanki i soli wyprodukowany z odtłuszczonego mleka pasteryzowanego z dodatkiem pasteryzowanej śmietanki przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki. Smak i zapach śmietankowy, dopuszczalny lekko kwaśny, lekko słony, czysty, łagodny, lekki posmak pasteryzacji, konsystencja i struktura ziarna nieregularne, różnej wielkości,</p>	<p>kubeczek plastikowy z zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej netto 150 g</p>

					dopuszcza się lekki opływ śmietanki, barwa biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie Wymagany minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 15 dni,	
12	Serek typu „Fromage” kubek	CPV-15542100-0	kg	120	Twarożek w kubeczku, Polska Norma PN-A-86232:1973, Ser twarogowy z dodatkiem tłuszczu roślinnego i różnych przypraw i warzyw. Smak i zapach czysty, właściwy, lekko kwaśny, bez obcych posmaków. Konsystencja i struktura kremowa, jednolita, smarowna z lekkim opływem serwatki. Barwa niejednolita w zależności od dodanych przypraw. Wymagany minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 15 dni,	kubeczek plastikowy z zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej netto kostka 80 g
13	Margaryna do smarowania pieczywa o zawartości tłuszczu min 35%, kostka 250 g [kg]	15431000-8	kg	3500	Polska Norma PN-A-86901:1997/Az1:2001, Produkt roślinny o zawartości tłuszczu minimum 35%; bez dodatku surowców zwierzęcych, konsystencja jednolita, zwarta, smarowna, barwa kremowa do jasnożółtej; cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienia, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia;	opakowanie folia wielowarstwowa kostki o wadze 200 - 250 g
14	Olej roślinny rzepakowy (jadalny, uniwersalny) opakowanie 1 l – 5 l	15411100-3	l	500	Polska Norma PN-A-86901:1997/Az1:2001, Nadający się do smażenia (także w głębokim tłuszczu), płynny, klarowny, o żółtej barwie; brak zanieczyszczeń chemicznych lub biologicznych, smak i zapach typowy dla surowca	opakowania: butelki plastikowe zamykane plastikową nakrętką z zaślepką, czyste, nieuszkodzone, szczelne, oznakowane o pojemności 1l - 5l .

2. Dostarczany towar winien być świeży, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, wysokiej jakości, tj. I-go gatunku, bez wad fizycznych i jakościowych.
3. Dostarczany towar powinien cechować się wysokimi walorami smakowymi.
4. Oferowane artykuły spożywcze muszą spełniać parametry jakościowe dla danego asortymentu przez PN, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP.
5. Termin przydatności do spożycia w chwili dostawy do Zamawiającego nie może być krótszy niż $\frac{3}{4}$ okresu, w którym towar zachowuje zdolność do spożycia określoną na opakowaniu lub w odpowiedniej normie.
6. Wykonawca gwarantuje i ponosi odpowiedzialność za to, że wszystkie produkty posiadają aktualne dopuszczenia do stosowania zgodnie z przeznaczeniem według prawa polskiego.
7. Dostarczane produkty powinny być w estetycznych opakowaniach, bez zanieczyszczeń oraz obcych zapachów i smaków, bez fizycznych uszkodzeń dyskwalifikujących produkty (tzn. ubytki, uszkodzone opakowanie).
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia jego kontroli jakości.
9. W przypadku, gdy jakiegokolwiek produkty dostarczone do Zamawiającego będą miały wady lub dane zamówienie częściowe nie zostanie zrealizowane w pełnym zakresie, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia produktów wolnych od wad i/lub brakujących w terminie zadeklarowanym jako czas reakcji na złożoną reklamację liczony od dnia zgłoszenia przez Zamawiającego, bez ponoszenia przez Zamawiającego z tego tytułu jakichkolwiek dodatkowych kosztów.
10. W przypadku nie dokonania jego wymiany na towar właściwy Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.
11. W przypadku kiedy Wykonawca dostarcza produkt równoważny, ciąży na nim obowiązek dołączenia do oferty atestów i świadectw wystawionych przez upoważnione do tego instytucje potwierdzające identyczność składu, wartości odżywczej (w tym wartości energetycznej), smaku, zapachu, konsystencji i koloru.
12. W przypadku braku towaru o wymaganej przez Zamawiającego gramaturze dopuszcza się zaproponowanie przedmiotu zamówienia w opakowaniach o innych lecz zbliżonych wielkościach/gramaturach. W takim przypadku Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej/wymaganej przez Zamawiającego.
13. W przypadku niezgodności dostarczanych produktów z wymogami i opisem Zamawiający odmówi odbioru tych produktów a Wykonawca poniesie koszty zgodnie z zapisem w pkt.10
14. Transport artykułów
 - (1) Przedmiot zamówienia musi być dostarczony odpowiednim, dostosowanym do asortymentu środkiem transportu pełniącym wymagania sanitarne, w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie.

- (2) Dostawy realizowane będą transportem Wykonawcy do siedziby Zamawiającego.
15. Wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, w szczególności transport czy ubezpieczenie pokrywa Wykonawca.
 16. Zamówienie winno być realizowane sukcesywnie wg potrzeb Zamawiającego do wyczerpania kwoty brutto wynikającej z umowy.
 17. Zamawiający dopuszcza możliwość wprowadzenia zmian do umowy w zakresie zwiększania wartości dostaw wyłącznie w przypadku zmiany stawki podatku VAT. Cena jednostkowa netto pozostaje niezmienna.
 18. Zamawiającemu przysługuje prawo do niezrealizowania pełnego przedmiotu umowy. Zamawiający zobowiązuje się do zrealizowania przedmiotu umowy w wysokości minimalnej 70% całkowitej wartości brutto umowy. Ilości asortymentu stanowiącego przedmiot zamówienia określone w formularzu ofertowo – cenowym są wartościami szacunkowymi, służącymi do prawidłowego skalkulowania ceny oferty, porównania ofert oraz wyboru najkorzystniejszej oferty. Ilość zamawianego asortymentu może ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w ramach poszczególnych pozycji asortymentowych, w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, z zastrzeżeniem, iż Wynagrodzenie Wykonawcy nie będzie wyższe niż określone w ofercie. Wykonawcy przysługuje prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone ilości towaru. Ostateczny rozmiar zamówienia nie może stanowić podstaw do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw albo podstawy do odmowy realizacji dostaw.
 19. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nie zrealizowania całości zamówienia określonego w przedmiocie umowy, bez ponoszenia konsekwencji finansowych, na co Wykonawca wyraża niniejszym zgodę.
 20. Terminy oraz częstotliwość i miejsce dostaw:
 - (1) Termin realizacji zamówienia: **4 miesiące od dnia obowiązywania umowy tj. od 01.09.2022 roku**
 - (2) Zamówienie winno być realizowane sukcesywnie wg potrzeb Zamawiającego do magazynu żywnościowego znajdującego się w siedzibie Zamawiającego w Siedlcach (08-10) przy ulicy Piłsudskiego 47.
 - (3) Asortyment i wielkość dostawy ustalone będą każdorazowo w zamówieniu częściowym, składanym z wyprzedzeniem min. 2 dni (nie licząc dni świątecznych, ustawowo wolnych od pracy i sobót).
 - (4) Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy, w ciągu 2 dni liczonych od momentu złożenia telefonicznego zamówienia do miejsca dostawy, w ustalonych godzinach.
 - (5) Częstotliwość dostaw: **2 razy w miesiącu;**
 21. Za dostarczaną żywność odpowiada Wykonawca do czasu odbioru przedmiotu zamówienia przez Zamawiającego.