**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**MLEKO, JEGO PRZETWORY I TŁUSZCZE ROŚLINNE**

**I. Wymagania ogólne**

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom Zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.

2. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do Wykonawcy.

3. Znakowanie artykułów spożywczych w języku polskim, musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.

4. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia.

5. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

6. Wykonawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego i przestrzegać zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej.

7. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wymaganiami prawa żywnościowego, między innymi:

7.1. Rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002” ,

7.2. Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55),

7.3 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U. z dnia 27 września 2006 nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami),

7.4. Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn. zmianami),

7.5. Rozporządzenia (UE) nr 1169/2001 z Dia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,

7.6. wszelkich aktów wykonawczych obowiązujących w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 853/2004.

**II. Wymagania szczegółowe dla poszczególnych grup asortymentowych – wymagane właściwości żywności**

1. mleko spożywcze pasteryzowane 2% tłuszczu (poz. 1 i 2 Formularza cenowego); wymagania jakościowe:

- opakowanie: worek z folii PE 10 l (worek) i 1 l (karton wielowarstwowy), czysty, nieuszkodzony, z wyraźnym, trwałym oznakowaniem wymaganym przez prawo żywnościowe

- smak i zapach czysty, mlekowy, z lekkim posmakiem pasteryzacji

- barwa jasna, białą

- zawartość tłuszczu 2 %

- nie może być mieszane ani wyprodukowane na podstawie mleka w proszku, nie może posiadać innych zapachów

- niedopuszczalne zawartość aflatoksyn, i środków hamujących oraz bakterii chorobotwórczych

2. mleko w proszku, pełne, klasa I (poz. 3 Formularza cenowego); wymagania jakościowe:

- opakowanie bezpośrednie - worki papierowe, 4 warstwowe z wkładką polietylenową, szczelność pakowania, opakowania suche

- każde opakowanie mleka w proszku posiada metrykę z następującymi danymi: nazwa i adres producenta , nazwa produktu, klasa , zawartość tłuszczu, masa netto, numer weterynaryjny zakładu, partia , kod produkcji, data produkcji, termin ważności produktu

- masa netto – w opakowaniu po 20 - 25 kg

- wygląd - proszek sypki, jednolity, dopuszczalne, lekkie zbrylenie, łatwo rozsypujące się

- barwa - biała do lekko kremowej, jednolita

- smak i zapach - typowy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych posmaków i zapachów

- zanieczyszczenie mechaniczne - brak

- zawartość tłuszczu - nie mniej niż 26%,

- zanieczyszczenia antybiotykami i innymi substancjami hamującymi - nieobecne

- niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych

3. śmietana 18 % tłuszczu (poz. 4 i 25 Formularza cenowego); wymagania jakościowe:

- opakowanie: wiadro z tworzywa sztucznego, zamykane pokrywą, pojemność 3 - 5 kg, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia , 400 g opakowanie kubek plastikowy

- ukwaszona czystymi kulturami bakterii fermentacji mlekowej

- płyn jednorodny, bez podstoju serwatki

- barwa jednolita, jasnokremowa lub kremowa

- smak i zapach czysty, lekko kwaśny, bez obcych smaków i zapachów

- niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych

4. twaróg półtłusty (poz. 5 Formularza cenowego); wymagania jakościowe:

- opakowanie: papier pergaminowy, masa 1 kg, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie trwałą oznakowaną datą przydatności do spożycia

- zawartość tłuszczu 4 +- 2 % tłuszczu w suchej masie

- smak i zapach czysty, łagodny

- struktura jednolita, zwarta, bez grudek lub lekko ziarnista

- barwa biała do kremowej, jednolita w całej masie

- wyprodukowany na bazie masy twarogowej, nie na bazie mleka w proszku

- niedopuszczalne - zawartość bakterii chorobotwórczych, posmak kwaśny lub gorzki, gnilny zapach

5. masło extra (poz. 6 Formularza cenowego); wymagania jakościowe:

- opakowanie: opakowanie foliowe, masa 200g, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie trwałą oznakowaną datą przydatności do spożycia i nr partii

- barwa jednolita, nieznacznie intensywniejsza na powierzchn , powierzchnia gładka, sucha

- konsystencja jednolita, zwarta, smarowna

- smak i zapach czysty, mlekowy, z lekkim posmakiem pasteryzacji, lekko tłuszczowy

- zawartość wody nie więcej niż 16 %

- zawartość tłuszczu mlecznego nie mniej niż 82 %

- zawartość soli nie więcej niż 2,0 %

- niedopuszczalne zawartość aflatoksyn i środków hamujących oraz bakterii chorobotwórczych

6. ser topiony kremowy naturalny i smakowy (poz. 7 i 8 Formularza cenowego); wymagania jakościowe:

- opakowanie: folia aluminiowa, zbiorcze karton, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia

- ser topiony 100g

- smak i zapach łagodny

- konsystencja smarowna, jednolita, bez ziarnistości

- barwa jednolita,

- niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych

7. ser żółty (poz. 9 Formularza cenowego), wymagania jakościowe:

- opakowanie: powłoka z tworzywa sztucznego lub parafina, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie trwałą oznakowaną datą przydatności do spożycia

- typu holenderskiego twarde lub półtwarde, typu edamski, gouda, podlaski, puławski, zamojski itp.

- miąższ miękki, elastyczny, jednolity w całej masie, zwarty, z rzadko rozmieszczonymi oczkami wielkości grochu

- smak i zapach łagodny, czysty

- kształt regularny, blok 2-3kg

- skórka serów niezbyt gruba, gładka, mocna, sucha, czysta bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów

- barwa naturalna, jednolita w całej masie

- niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych, posmak gorzki, zapach gnilny

8. jogurt naturalny i smakowy (poz. 17 i 18 Formularza cenowego); wymagania jakościowe:

- opakowanie: kubek z tworzywa sztucznego zamykane termozgrzewalną zakrywką z folii aluminiowej, waga netto 150 g naturalny, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia

- ukwaszony czystymi kulturami bakterii fermentacji mlekowej

- skrzep jednolity, widoczne kawałki owoców

- barwa biała do lekko kremowej, zabarwienie charakterystyczne dla owoców

- smak i zapach czysty, lekko kwaśny, orzeźwiający, bez obcych smaków i zapachów (naturalne), posmak i zapach owoców (owocowe)

- zawartość tłuszczu 1,5 – 2 %

- wyprodukowany na bazie mleka świeżego

- niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych

9. serek homogenizowany naturalny i smakowy (poz. 10 i 11 Formularza cenowego); wymagania jakościowe:

- opakowanie 150g, kubeczek plastikowy ze zrywką, czyste, nieuszkodzone, oznakowane wyraźnie datą przydatności do spożycia,

- smak i zapach łagodny, lekko kremowy, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny lub gorzki, stęchły czy pleśniowy,

- konsystencja jednolita, lekko lejąca, bez rozwarstwień,

- barwa jednolita (naturalny), w serkach smakowych kolor odpowiadający składnikowi dodanemu,

- zawartość tłuszczu ok. 3%

10. tłuszcz roślinny do smarowania pieczywa (poz. 21 Formularza cenowego); wymagania jakościowe:

- opakowanie: kostka, masa 250g netto, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia

- smak i zapach łagodny, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny lub gorzki, pleśniowy, stęchły

- konsystencja smarowna, jednolita, bez ziarnistości, zbliżona do masła, bez rozwarstwień z wydzielaniem kropli wody

- około 50 % tłuszczu

- barwa jednolita, jasnokremowa do kremowej, niedopuszczalna intensywnie żółta lub szara, przebarwienia, plamy, cętki, smugi

- niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych

11. margaryna typu „Palma” (poz. 22 Formularza cenowego); wymagania jakościowe:

- opakowanie: kostka, masa 250g netto, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia

- smak i zapach łagodny, bez obcych posmaków, niedopuszczalny smak obcy, zjełczały, kwaśny lub gorzki, pleśniowy, stęchły

- konsystencja smarowna, jednolita, bez ziarnistości, zbliżona do masła, bez rozwarstwień z wydzielaniem kropli wody

- około 80 % tłuszczu

- barwa jednolita, jasnokremowa do kremowej, niedopuszczalna intensywnie żółta lub szara, przebarwienia, plamy, cętki, smugi

- niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych

12. maślanka naturalna i owocowa (poz. 19 i 20 Formularza cenowego); wymagania jakościowe:

- opakowanie: karton wielowarstwowy, opakowanie 1L, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia

- skrzep płynny, jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla

- konsystencja jednolita, zawiesista

- barwa biała do lekko kremowej

- smak i zapach lekko kwaśny, lekko drożdżowy, orzeźwiający, bez obcych smaków i zapachów

- wyprodukowany na bazie mleka świeżego

- niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych

13. mleko zagęszczone niesłodzone (poz. 23 Formularza cenowego); wymagania jakościowe:

- opakowanie: karton wielowarstwowy, waga netto 0,5L, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia

- skrzep płynny,

- konsystencja jednolita, zawiesista

- barwa biała do lekko kremowej

- smak i zapach, orzeźwiający, bez obcych smaków i zapachów

- wyprodukowany na bazie mleka świeżego

- niedopuszczalna zawartość bakterii chorobotwórczych

14. ekstra miks typu Pasłęcki (poz. 24 Formularza cenowego); wymagania jakościowe:

- opakowanie: opakowanie foliowe, masa 200g, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia i nr partii

- smak, zapach i konsystencja, jednolita, smarowna, smak lekko maślany, zapach tłuszczowy

- barwa, lekko żółtawa, jednolita

- miks tłuszczowy: całkowita zawartość tłuszczu wynosi 76%, w tym 64% tłuszcz roślinny, 12% tłuszcz mleczny

15. serek biały ziarnisty (poz. 12 Formularza cenowego); wymagania jakościowe:

- opakowanie 150g, kubeczek plastikowy ze zrywką, czyste, nieuszkodzone, oznakowane wyraźnie datą przydatności do spożycia,

- smak i zapach, smak śmietankowy, zapach przyjemny, mleczny, bez zapachów obcych i niedopuszczalnych

- konsystencja, postać granulek, ziarna, w lekkiej zalewie

- barwa, biała

16. serek typu fromage naturalny i smakowy (poz. 13 i 14 Formularza cenowego); wymagania jakościowe:

- opakowanie 80g, opakowanie foliowe, czyste, nieuszkodzone, z wyraźnie, trwale oznakowaną datą przydatności do spożycia i nr partii

- smaki i zapach, przyjemny, serowy, ser z dodatkami w smaku odpowiadający dodanemu składnikowi

- konsystencja, smarowna, lekko ziarnista, maślana

- barwa, szaro biała, w zależności od dodanego składnika

17. serek do chleba naturalny i smakowy (poz. 15 i 16 Formularza cenowego); wymagania jakościowe:

- opakowanie, 125g, kubeczek plastikowy ze zrywką, czyste, nieuszkodzone, oznakowane wyraźnie datą przydatności do spożycia,

- smak i zapach odpowiadający dodatkowi smakowemu, serek naturalny - smak i zapach mleczny

- konsystencja kremowa, smarowna

- barwa zależna od dodatku smakowego, serek naturalny biały lub lekko kremowy

**III. Warunki dostaw**

1. Dostarczany asortyment musi być I klasy, świeży, schłodzony i oznakowany zgodnie z obowiązującą normą. Dostawa według wagi netto.

2. Wykonawca realizować będzie dostawy w sposób ciągły, 5-6 razy w tygodniu od poniedziałku do soboty (wg. potrzeb) do magazynu żywnościowego Zamawiającego, do godziny 5:00, z dostarczeniem i wniesieniem do magazynu oraz weryfikacją ilościową i jakościową w obecności Wykonawcy i Zamawiającego.

3. Zamawiający wymaga by 2/3 terminu ważności produktu zarezerwowana była dla Zamawiającego.

4. Uprawniony przedstawiciel Zamawiającego każdorazowo faksem lub za pomocą poczty elektronicznej zgłosi zapotrzebowanie na co najmniej 2-3 dni kalendarzowe przed wymaganym terminem dostawy.

5. Wszystkie dostawy odbywać się będą wraz z rozładunkiem i wniesieniem do magazynu.

6. Dostarczony asortyment powinien być zgodny z zamówieniem.

7. Zamawiający może, w uzasadnionych bieżącymi potrzebami wypadkach, czasowo korygować ilości i częstotliwość dostarczanego towaru i korekta ta nie wymaga formy pisemnej.

8. W przypadku dostawy mniejszej ilości asortymentu, aniżeli przewiduje to umowa, wynagrodzenie wykonawcy zostanie skorygowane na podstawie faktycznie dostarczonej ilości przedmiotu zamówienia.

9. Dostawy następować będą transportem własnym Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko.

10. W przypadkach nienależytego wykonania zobowiązania przez Wykonawcę, tj.:

a) niedotrzymania terminu dostawy,

b) dostarczenia towaru wadliwego pod względem jakościowym,

c) dostarczenia towaru w ilości innej niż zgłoszone zapotrzebowanie,

Zamawiającemu przysługuje prawo do zakupu towaru u osób trzecich na koszt Wykonawcy.

11. Wykonawca do każdej dostawy wystawi dokument WZ zawierający rodzaj i ilość dostarczonego asortymentu. Wykonawca wystawi Zamawiającemu fakturę zbiorczą za dostarczony asortyment – w ostatnim dniu miesiąca kalendarzowego, w którym następowały dostawy asortymentu. Podstawą do wystawienia faktury będą dokumenty WZ dostaw asortymentu zrealizowane w danym miesiącu kalendarzowym. Wykonawca przekazywał będzie Zamawiającemu faktury do 3-go dnia roboczego miesiąca następującego po miesiącu kalendarzowym, w którym zrealizowane zostały dostawy asortymentu. W treści wystawianej faktury Wykonawca zobowiązany jest podać numer niniejszej umowy.

**IV. Wymagania przy każdej dostawie**

1. Do każdej partii wysyłkowej „Handlowy dokument identyfikacyjny” (zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności z:

- Rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego ( Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004), w rozumieniu art. 3 ust. 3 Rozporządzenia WE nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002;

- ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn. zmianami)).

2. Trwała etykieta w języku polskim zawierającą minimum: producenta, opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia (Zgodna z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2001 z dnia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności) oraz 853/2004.

3. Dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu, którym przewożona jest żywność, potwierdzenie zachowania łańcucha chłodniczego - zapisy temperatur z komory transportowej (warunki transportowe, temperatura i higiena dostawy: muszą być zgodne z:

- wymaganiami Umowy o przewozach szybko psujących się artykułów żywnościowych i o specjalnych środkach transportu przeznaczonych do tych przewozów (Agreement on the International Carriage of Perishable Foodstuff s and on the Special Equipment to be Used for such Carriage), Dz.U. z dnia 1 maja 2015, poz.667,

- wymaganiami Ustawy o transporcie drogowym z dnia 6 września 2001 r. (Dz. U 2001 nr 125 poz. 1371), zasadami GMP/GHP min: czysta kabina transportowa,

- wymagana czysta odzież ochronna dostawcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd).

4. W przypadku niespełnienia warunków dostawy (niewłaściwa jakość, brak wymaganych dokumentów itd.) i odmowy przyjęcia Wykonawca musi w tym samym dniu do godz. 14.00 dostarczyć produkt zgodny pod względem jakościowym i ilościowym aby zapewnić ciągłość produkcji.