

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
CZĘŚĆ I						
1	Śmietana 18 % tłuszczu	CPV-15512100-1	L	100	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 max 5L
2	Ser topiony kostka mix smaków	CPV-15542200-1	kg	300	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	opakowanie z folii aluminiowej lakierowanej jednostronnie, termozgrzewalnej,

					<p>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 odciśnięcia 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</p> <p>Wymagany minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 30 dni,</p>	<p>barwnej lub bezbarwnej netto kostka 100 g</p>
3	Twaróg chudy	CPV-15542100-0	kg	1200	<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 opakowanie >1 kg</p>
4	Serek homogenizowany naturalny	CPV-15540000-5	kg	350	<p>Polska Norma PN-A-86232:1973, Serek homogenizowany waniliowy jest serkiem twarogowym kwasowo-podpuszczkowym Naturalny otrzymanym z mleka pasteryzowanego, ukwaszonego za pomocą czystych kultur bakteryjnych, metodą wirówkową lub ultrafiltracji. Smak i zapach</p>	<p>kubeczek plastikowy zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej netto 100 - 150g</p>

					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. Wymagany minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 15 dni,	
5	Serek smakowy typu „Fromage” kostka	CPV-15542100-0	kg	400	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. Wymagany minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy: 15 dni,	opakowanie z folii wielowarstwowej netto kostka 80 g
6	Jogurt owocowy	CPV-15551320-4	kg	350	Polska Norma PN-A-86061:2002, Produkt wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego 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,	kubeczek plastikowy zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej netto 100-150 g
7	Mleko w proszku półtłuste		kg	50	Wygląd: proszek sypki, jednolity, dopuszcza się lekkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się, Barwa: białokremowa , jednolita	Opakowanie folia lub plastik max 25kg

					Smak i zapach: typowy dla mleka pasteryzowanego, bez obcych smaków i zapachów, Zanieczyszczenia mechaniczne: niedopuszczalne Termin przydatności: nie mniej niż 4 miesiące	
CZĘŚĆ II						
8	produkt do smarowania pieczywa o zawartości tłuszczu min 35% - 60%, kostka 200 - 250 g [kg]	15431000-8	kg	6 000	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
CZĘŚĆ III						
9	Olej roślinny rzepakowy (jadalny, uniwersalny) opakowanie 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: **6 miesięcy od dnia obowiązywania umowy tj. od 01.01.2024 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 (CZĘŚĆ I); 1 raz w miesiącu (CZĘŚĆ II i III)**
21. Za dostarczaną żywność odpowiada Wykonawca do czasu odbioru przedmiotu zamówienia przez Zamawiającego.