

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 2: 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, niezbyrlone 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.	Jogurt naturalny skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii	370g	szt	460
2.	Jogurt naturalny, gęsty typu greckiego, skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych	350g	szt	390
3.	Jogurt bez laktozy , skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii	180g	szt	70
4.	Masło ekstra 82% tłuszczu 200g bez dodatków i konserwantów	200g	szt	1140
5.	Kefir , z mleka krowiego poddanego procesowi fermentacji' Pakowany w opakowanie ; bez uszkodzeń mechanicznych; bez substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej i stabilizatorów;	1L	szt	28
6.	Mleko 2% UHT, Produkt uzyskany z mleka surowego klasy Ekstra poddany normalizacji, homogenizacji a następnie sterylizacji metodą UHT. Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki. Smak i zapach - Właściwy dla mleka sterylizowanego, bez obcych posmaków i zapachów. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.	1L	szt	4600
7.	Ser żółty bez laktozy w plastrach, rodzaje: Gouda, Salami do wyboru przez zamawiającego. Skład: mleko, sól, stabilizator - chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik annato	150g	op.	30
8.	Ser żółty w całości, typu Hawranus, skład: Mleko pasteryzowane, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, barwnik annato	350g	op.	24
9.	Ser żółty w plastrach, typu: Gouda, Salami, złoty Mazur do wyboru przez zamawiającego, barwa jasnożółta, smak i zapach delikatny, łagodny, miększy miękki, elastyczny i jednolity w całej masie	1kg	op.	138
10.	Ser żółty w plastrach, typu: Gouda, Złoty Mazur, Salami do wyboru przez zamawiającego. Skład: mleko, sól, stabilizator - chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik annato	400g	op.	55
11.	Serek topiony , naturalny śmietankowy, barwa naturalna, smak i zapach charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego kl.I, z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia . opakowanie folia aluminiowa, kształt prostokątny	100g	szt.	436
12.	Śmietana UHT 18%, produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonym; pasteryzowany, sterylizowany, o zawartości tłuszczu 18%; poddany procesowi fermentacji z użyciem kultur startowych bakterii kwasu mlekowego	400g	szt	249
13.	Śmietana UHT 36%, skład: śmietanka pasteryzowana, homogenizowana	1L	szt.	10
14.	Śmietana UHT 12%, - świeża, barwa biała, gęsta, jednolita konsystencja, bez obcych posmaków, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 12%, opakowanie jednostkowe kubek z tworzywa sztucznego, masa 400ml.	400g	szt	798
15.	Śmietana UHT 30%, płyn jednorodny, bez kłacek ścietego sernika, bez podstoju serwatki, w przypadku śmietanki niehomogenizowanej dopuszcza	500g	szt.	144

	się lekki podstój tłuszczu, barwy jednolitej i jasnokremowej do kremowe. Smak czysty, lekko słodki, lekki zapach i posmak pasteryzacji, niedopuszczalny smak i zapach obcy z wyjątkiem lekkiego zapachu i posmaku pasteryzacji. Konsystencja Płynna, jednolita w całej masie; bez grudek tłuszczu; lekko zawieszista			
16.	Ser mascarpone 250g, skład: śmietanka pasteryzowana, regulator kwasowości, opakowanie szczelne, bez uszkodzeń	250g	szt.	15
17.	Serek kozi do smarowania 150g, skład: mleko kozie pasteryzowane, śmietanka pasteryzowana z mleka koziego, sól.	150g	szt.	9
18.	Napój owsiany 330ml, skład: woda, owies (10%), olej słonecznikowy, sól morską, regulator kwasowości: fosforany potasu, stabilizator: guma gellan, witaminy: b6, b12, d, e	330ml	szt.	362
19.	Twaróg półtłusty, 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	1kg	kg	261

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, 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 2: MLEKO I PRODUKTY MLECZARSKIE: 2 razy w tygodniu (poniedziałek, środa) – w godzinach od 6:00 do 7:30.

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

- Miejsce dostawy będzie: Przedszkole Miejskie Nr 15 „Kolorowy Wiatraczek” w Słupsku.
- Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół ilościowo-jakościowy WZ) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
- 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.
- Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
- Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
- Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Klaudia Pawińska-Cichocka.
- 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.
- 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.