Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest **sukcesywna dostawa nabiału i jego przetworów do stołówki szkolnej Zachodniopomorskiego Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej na 2022 rok, ul. Hoża 6, 71 - 699 Szczecin**. Artykułów żywnościowe – nabiał i jego przetwory wraz z podaniem maksymalnej wielkości zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym **Załącznik nr 1** do opisu przedmiotu zamówienia. Oznaczenie przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 15500000-3 – produkty mleczarskie.

Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w zależności od potrzeb, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi". Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem lub drogą elektroniczną.

Dostawy produktów nie będą odbywać się w czasie przerw w zajęciach szkolnych mających miejsce w okresie obowiązywania umowy, tj. ferii, wakacji – z wyjątkiem organizowania przez szkołę dyżurów, przerw świątecznych i innych wynikających z organizacji roku szkolnego zgodnie z przepisami prawa oraz w przypadku odwołania zajęć przez dyrektora placówki, z powodu okoliczności nieprzewidywalnych tj. zjawiska losowe i niezależne od zamawiającego takie jak: klęski żywiołowe, pandemia, katastrofy, awarie, niespodziewane wypadki itp. lub decyzji administracyjnych dotyczących zamknięcia kuchni lub szkoły wydanych przez uprawnione do tego organ administracyjny. Dostawa przedmiotu zamówienia musi być zgodna z obowiązującymi Polskimi Normami (PN) oraz wszelkimi przepisami prawa w tym zakresie tj:

1. Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021);
2. Ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (Dz. U. z 2021 r. poz. 630.);
3. Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 20 lipca 2009 r. w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (Dz. U. 2009r. nr 122 poz.1010) oraz obwieszczenie Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 5 marca 2021 r.

w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Gospodarki w sprawie szczegółowych wymagań dotyczących oznakowań towarów paczkowanych (Dz.U. 2021 poz. 481).

Dostarczony asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżających jego wartość użytkową. **Wszelkie reklamacje dotyczące dostawy wykonawca zobowiązany jest załatwić w trybie natychmiastowym nie później niż w dniu dostawy do godz. 12.00. W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości bądź niedostarczenia zamówieniowego towaru, a także nie dokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy we wskazanym terminie - Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.**

Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia następuje na koszt i ryzyko wykonawcy – do magazynu spożywczego Zachodniopomorskiego Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej, ul. Hoża 6, 71 - 699 Szczecin. Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu produktów mleczarskich będących przedmiotem zamówienia. Samochód dostarczający w/w artykuły ma być zaopatrzony w chłodnie przystosowaną do przewozu tego rodzaju artykułów, ma posiadać świadectwo ze stacji sanitarnej o tym że jest przystosowany do przewozu ww. artykułów. Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże i odpowiedniej jakości. Dostarczone produkty muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, data spożycia winna być nie krótsza niż połowa okresu przydatności podanego na opakowaniu produktu w momencie dostawy. Na żądanie Kupującego Sprzedawca zobowiązany jest przedłożyć certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP lub równoważny - dokumentację dotyczącą produktów mleczarskich, w tym pochodzenie, producenta i daty produkcji, świadectwo kontroli jakości – HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).

Załącznik nr 1

Lp.	Nazwa towaru	Kod CPV	Jedn. miary	Przewidy-wana ilość	Cena jednostkowa brutto za jednostkę miary	Wartość brutto Iloczyn kolumna 5 i 6	Opis przedmiotu zamówienia
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
1	Deser mleczny ryżowy	15550000-3	szt.	560			Produkt przygotowany na bazie mleka z dodatkiem widocznych ziaren ryżu oraz z dodatkiem sosu owocowego oraz dozwolonych substancji zapachowych, słodzących, zagęszczających. Opakowanie jednostkowe 200g - kubek z folii polipropylenowej zamykany platynką aluminiową termozgrzewalną. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Skład:59%, mleka, 8% ryżu, 7% śmietanki
2	Deser z bitą śmietanką	15550000-3	szt.	560			Deser o konsystencji puddingu z dodatkiem bitej śmietany na powierzchni typu deser z koroną. Opakowanie jednostkowe 175g - kubek z folii polipropylenowej zamykany platynką aluminiową termozgrzewalną. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Skład: zawartości śmietanki minimum 11% .
3	Jogurt naturalny	15551300-8	szt.	300			Produkt o jednolitej konsystencji w całej masie, gęsty bez grudek. Barwa jednolita biała do lekko kremowej. Smak i zapach: czysty, typowy dla jogurtu naturalnego bez obcych posmaków i zapachów. Zawartość tłuszczu od 1,5% do 2,5%. Opakowanie jednostkowe 370g - kubek z folii polipropylenowej zamykany platynką aluminiową termozgrzewalną. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Skład: mleko pasteryzowane, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych. Jogurt nie jest zagęszczany innymi składnikami np. żelatyną.
4	Jogurt naturalny bardzo gęsty	15551300-8	szt.	50			Produkt o konsystencji bardzo gęstej, jednolitej w całej masie typu jogurt grecki. Barwa jednolita biała do lekko kremowej. Smak i zapach: czysty, lekko kwaśny, aromatyczny, bez obcych posmaków i zapachów. Wyprodukowany z mleka pełnego, poddanego fermentacji przy użyciu szczepów bakterii mlekowych. Zawartość tłuszczu około 10%. Opakowanie jednostkowe 400g - kubek z folii polipropylenowej zamykany platynką aluminiową termozgrzewalną; Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
5	Jogurt kawowy	15551320-4	szt.	280			Produkt o jednolitej konsystencji, gęstej bez grudek w całej masie. W smaku wyczuwalny smak kawy. Produkt wytwarzany z pasteryzowanego mleka oraz

							śmietanki. Opakowanie jednostkowe 150g - kubek z folii polipropylenowej zamykany platynką aluminiową termozgrzewalną. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Skład: zawartości kawy rozpuszczalnej minimum 0,3% .
6	Jogurt z dodatkiem zbóż	15551320-4	szt.	560			Produkt wyprodukowany z mleka pasteryzowanego za pomocą fermentacji mlekowej z dodatkiem czystych kultur bakterii oraz dodatkiem zbóż (co najmniej 8) i rozdrobnionych owoców dodanych w procesie technologicznym. Opakowanie jednostkowe 200g - kubek z folii polipropylenowej zamykany platynką aluminiową termozgrzewalną. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Skład: ziarna zbóż nie mniej niż 2,5%, (owies, jęczmień, ryż, proso i inne), owoce nie niej niż 7%.
7	Jogurt owocowy	15551320-4	szt.	560			Produkt wyprodukowany z mleka pasteryzowanego za pomocą fermentacji mlekowej z dodatkiem czystych kultur bakterii oraz dodatkiem rozdrobnionych owoców dodanych w procesie technologicznym. Konsystencja jednolita, bez grudek z widocznymi kawałkami owoców użytych do produkcji. Opakowanie jednostkowe 150g - kubek z folii polipropylenowej zamykany platynką aluminiową termozgrzewalną. Jogurt może występować w różnych smakach np.: truskawkowym, brzoskwiniowym, bananowym, pieczonego jabłka i inne. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy. Skład: owoce nie niej niż 7%.
8	Jogurt pitny owocowy	15551320-4	szt.	560			Produkt wyprodukowany z mleka pasteryzowanego za pomocą fermentacji mlekowej z dodatkiem czystych kultur bakterii oraz dodatkiem rozdrobnionych owoców dodanych w procesie technologicznym. Konsystencja płynna, jednolita. Opakowanie jednostkowe 350 ml - butelka z tworzywa sztucznego zamykana zakrętką. Jogurt może występować w różnych smakach np: truskawkowym, waniliowym, brzoskwiniowym i inne. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
9	Jogurt kremowy dwukomorowy	15551320-4	szt.	420			Produkt wyprodukowany z mleka pasteryzowanego za pomocą fermentacji mlekowej z dodatkiem czystych kultur bakterii. Jogurt kremowy typu Fantazja. Konsystencja jednolita, kremowa bez grudek. Opakowanie jednostkowe dwukomorowy kubek – (osobno jogurt, osobno wsad owocowy). Zawartość jogurtu w jednej komorze 95g a wsadu owocowego w drugiej komorze 27g). Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
10	Kaszka manna owocowa	15551320-4	szt.	560			Deser na bazie kaszy manny na mleku z dodatkiem wsadu owocowego w różnych smakach. Opakowanie jednostkowe: kubek dwukomorowy o masie 150g (osobno

							kaszka, osobno wsad owocowy). Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
11	Masło	15550000-8	szt.	6200			Produkt wysokotłuszczowy otrzymywany wyłącznie z mleka krowiego. Konsystencja jednolita, zwarta, smarowna. Zawartość tłuszczu (m/m) nie mniej niż 82%. Opakowania jednostkowe wykonane z folii wielowarstwowej. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Waga co najmniej 200g.Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
12	Mleko	15511210-8	l	1100			Jednorodna ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białym, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka; zawartość tłuszczu 3,2%.Opakowanie jednostkowe: karton z laminatu wielowarstwowego o poj. 1 litr. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
13	Ser topiony	15551500-0	szt.	300			Produkt o jednorodnej konsystencji, łatwy do rozsmarowania w kształcie kostki lub bloczku. Opakowanie jednostkowe 90g. Skład: odtłuszczone mleko 54%, tłuszcz 15%, ser 29%.
14	Ser twarogowy	15511210-8	kg	250			Produkt otrzymywany z mleka ukwaszonego bakteriami kwasu mlekowego. Ser półtłusty o zawartości ok. 4% tłuszczu o smaku czystym, łagodnym, lekko kwaśnym, o strukturze jednolitej, zwartej, bez grudek. Barwa biała do kremowej. Pakowany w papier pergaminowy w opakowania vacum od 0,2 do 1 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy
15	Ser Mozzarella	15550000-3	szt.	30			Ser podpuszczkowy z masy parzonej, niedojrzewający, wyróżnia się delikatnym smakiem, niepowtarzalną fakturą i kremową konsystencją. Kształt kulisty, ser zanurzony w serwatce. Zawartość tłuszczu min. 18%. Opakowanie foliowe z nadrukiem o masie 125g. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
16	Ser feta	15545000-0	szt.	30			Ser miękki solankowy, sałatkowo-kanapkowy półtłusty. Opakowanie jednostkowe270g - pudełko kartonowe z laminatu wielowarstwowego. Zawartość tłuszczu 12g. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.
17	Serek twarogowy śmietankowy	15545100-0	szt.	280			Serek naturalny, śmietankowy do smarowania typu Almette. Produkt otrzymany z sera twarogowego i białek mleka. Konsystencja: jednolita, smarowna, pastowata. Smak i zapach charakterystyczny dla rodzaju produktu, niedopuszczalny posmak i zapach obcy. Opakowania jednostkowe kubeczek - 150 g zamykany zakrywką z folii aluminiowej termozgrzewalnej.

18	Ser wędzony	15545200-1	kg	70			Ser typu szwajcarskiego o mocnym aromacie i smaku. Wędzony w naturalnym dymie z palonego drewna. Ser podpuszczkowy dojrzewający wędzony typu ser królewski wędzony. Skład: mleko pasteryzowane, sól, podpuszczka, czyste kultury mleczarskie, barwnik: annato, stabilizator: chlorek wapnia, substancja konserwująca: azotan potasu. Produkowany tylko i wyłącznie z mleka czystego mikrobiologicznie i chemicznie, bez innych dodatków takich jak tłuszcze niepochodzące z mleka. Wygląd prostopadłościan o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych i wadze powyżej 2 kg, oczka okrągłe i owalne, od wielkości ryżu do grochu. Smak i zapach: charakterystyczny, wędzony dość łagodny, aromatyczny, dopuszcza się pikantny i ostry, lekko kwaśny. Barwa: skóra brązowa, miąższ kremowy, jednolity w całej masie, zawartość tłuszczu nie mniej niż 45%;
19	Ser twardy wędzony	15545300-2	kg	50			Ser dojrzewający, poddany procesowi naturalnego wędzenia typu rolada ustrzycka. Zawartość tłuszczu ok. 45% w suchej masie. Pakowany próżniowo. Ser o kształcie walca z widocznymi ślady od siatki na zewnątrz . Masa ok. 300g. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.
20	Ser żółty	15545100-0	kg	220			Ser podpuszczkowy dojrzewający typu ser edamski. Ser typu holenderskiego półtwardy, zwięzły, elastyczny, o kolorze jasnożółtym do brunatno żółtego. Ser o okrągłych lub owalnych dużych dziurkach na przekroju. Zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 45%; Wygląd prostopadłościan o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych i wadze powyżej 1 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy
21	Ser żółty	15544000-3	kg	300			Ser podpuszczkowy dojrzewający typu gouda. Ser typu holenderskiego o miąższu miękkim, elastycznym, o smaku i zapachu łagodnym, czystym, lekko orzechowym, lekko kwaskowatym, z rzadka rozmieszczonymi oczkami wielkości grochu o kształcie płaskiego cylindra lub bloku. Zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 45%. Wygląd: prostopadłościan o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych i wadze powyżej 1 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy
22	Ser żółty	15544000-3	kg	250			Ser podpuszczkowy dojrzewający typu królewski, uzyskany z mleka krowiego pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu. Ser o smaku i zapachu łagodnym, czystym, lekko orzechowym, lekko kwaskowaty. Widoczne duże otwory na przekroju wielkości fasoli, rozmieszczone nierównomiernie. Dający się łatwo kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się. Wygląd: prostopadłościan o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych i wadze powyżej 2 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.

23	Ser żółty	15544000-3	kg	220			Ser żółty podpuszczkowy dojrzewający typu magnat. Ser typu szwajcarskiego, wytwarzany tradycyjnymi metodami. Ser o łagodnym, aromatycznym, orzechowym smaku i zapachu. Widoczne duże otwory na przekroju rozmieszczone nierównomiernie. Dający się łatwo kroić krajalnicą mechaniczną, nie kruszący się. Wygląd: prostopadłościan o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych i wadze powyżej 2 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.
24	Ser żółty	15544000-3	kg	220			Ser podpuszczkowy dojrzewający typu morski. Ser typu holenderskiego o miąższu miękkim, elastycznym, o smaku i zapachu łagodnym, czystym, lekko kwaskowatym, z widocznie rozmieszczonymi oczkami wielkości ziarnka fasoli. Zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 45%. Wygląd: prostopadłościan o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych i wadze powyżej 2 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.
25	Ser żółty	15544000-3	kg	220			Ser podpuszczkowy dojrzewający typu sokół. Ser typu szwajcarskiego charakteryzuje się łagodnym, słodkawym smakiem i sprężystym miąższem z oczkami o wielkości orzecha laskowego. Zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 45%. Wygląd: prostopadłościan o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych i wadze powyżej 2 kg. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.
26	Ser żółty salami	15544000-3	kg	70			Ser mieszany szwajcarsko-holenderski typu serenada, posiadający nieliczne, bardzo drobne oczka wielkości ziaren ryżu. W smaku delikatny, z mleczną nutą, barwa żółta, jednolita w całej masie. Kształt – walec o wymiarach ok.: śr. 8 cm, wysokość 25 cm. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.
27	Ser żółty z dodatkiem suszonych pomidorów i bazylii	15544000-3	kg	50			Ser typu mieszanego (szwajcarsko-holenderskiego), posiadający nieliczne, bardzo drobne oczka wielkości ziaren ryżu. Ser żółty z dodatkiem suszonych pomidorów i bazylii, tworzącą swoistą mozaikę, dobrze widoczną na całym bloku. Ser o miękkiej konsystencji, łagodny smaku, a w ustach wyraźnie czuć kawałki suszonych pomidorów. Kształt – walec o wymiarach ok.: śr. 8 cm, wysokość 25 cm. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy
28	Serek twarogowy ziarnisty	15545100-0	szt.	700			Serek naturalny, ziarnisty wyprodukowany z pasteryzowanego mleka i śmietanki. Ser twarogowy ziarnisty typu grani, klasa I; struktura i konsystencja jednolita, porowata, z wyraźnymi kształtnymi grudkami przypominającymi swym wyglądem „rozdrobniony styropian”, w lekko płynnym serze; barwa biała; smak i zapach: czysty, łagodny, lekko kwaśno-słonawy, wyraźny smak i zapach mleczny.

							Zawartość tłuszczu 3%. Opakowanie jednostkowe: kubek z tworzywa sztucznego 150 g. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 10 dni od daty dostawy.
29	Serek homogenizowany	15545100-0	szt.	560			Serek homogenizowany typu Danio. Serek twarogowy kwasowo-podpuszczkowy z dodatkiem aromatu smakowego otrzymany z mleka pasteryzowanego, ukwaszonego za pomocą czystych kultur bakteryjnych. Serek homogenizowany może występować w smaku: bananowym, waniliowym, brzoskwiniowym. Struktura jednolita, konsystencja kremowa, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników. Opakowanie jednostkowe 140g - kubek z tworzywa sztucznego zamknięty hermetycznie. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy.
30	Serek topiony w plastrach	15543000-6	op.	100			Ser topiony w kształcie plastrów.. Opakowanie zbiorcze 8 plastrów pakowanych pojedynczo w folię. Produkt pakowany próżniowo o masie co najmniej 130 g. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.
31	Ser topiony w kształcie krążka	15543000-6	op.	90			Produkt o jednorodnej konsystencji, łatwy do rozsmarowania w kształcie pojedynczych trójkątów o masie ok. 25 g . opakowanie zbiorcze papierowe w kształcie krążka. Masa opakowania 180g. Dozwolone dodatki smakowe: śmietankowy, papryka, szynka itp. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.
32	Ser topiony z dodatkiem twarożku	15543000-6	op.	70			Produkt o jednorodnej konsystencji, łatwy do rozsmarowania. Serek z twarogu i śmietany typu serek Kiri o konsystencji topionego serka. Skład: twaróg 76% (w tym śmietanka 51%), woda, masło**,** białka mleka**.** Porcje pakowane pojedynczo w 6 sztuk wchodzące w skład opakowania zbiorczego.
33	Śmietanka słodka 18 %	15543000-6	szt.	300			Śmietanka UHT o zawartości 12% tłuszczu. Opakowanie kartonowe z zakrętką – 500 ml. Śmietanka posiadająca płynną konsystencję, wygląd i barwa jednolita - jasnokremowa. Smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów.
34	Śmietana kwaśna 18 %	15512000-2	szt.	750			Konsystencja jednorodna, gęsta, jednolita w całej masie, zawiesista. Zawartość tłuszczu 18%, bez grudek i podstoju serwatki. Barwa jednolita, jasnokremowa do kremowej; smak i zapach: czysty, lekko kwaśny. Opakowanie jednostkowe: kubek z nadrukiem, o pojemności 400 g, zamykany hermetycznie, z przykrywką z folii aluminiowej. Termin przydatności do spożycia: nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy