

DAG.260.28.2024

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywnie dostawy nabiału i produktów tłuszczowych dla potrzeb mieszkańców Domu Pomocy Społecznej przy ul. Nowomiejskiej 19 we Włocławku w 2025 r. w poniższym asortymencie i ilości oraz o charakterystyce opisanej w pkt 2:

Lp.	Nazwa	j.m.	Ilość
1.	JOGURT NATURALNY	szt.	1500
2.	JOGURT OWOCOWY	szt.	3000
3.	KEFIR	szt.	1000
4.	MLEKO 1,5%	l	3200
5.	MASŁO ŚMIETANKOWE	szt.	6750
6.	SER BIAŁY TWARÓG	kg	500
7.	SER BIAŁY MIELONY	kg	35
8.	SEREK HOMOGENIZOWANY	szt.	1600
9.	SER TOPIONY	szt.	1800
10.	SER TWAROŻKOWY	szt.	1500
11.	SER ŻÓŁTY	kg	230
12.	SER TYPU FETA	szt.	50
13.	ŚMIETANA 30%	szt.	40
14.	ŚMIETANA 12%	szt.	1600

2. Szczegółowa charakterystyka zapotrzebowanych produktów:

Jogurt naturalny – 150 g

Wymagania klasyfikacyjne:

świeży, dość gęsty, jednolita konsystencja, bez obcych posmaków, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 2% w100g produktu,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe kubek z tworzywa sztucznego

opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy/karton.

Jogurt owocowy – 150 g

Wymagania klasyfikacyjne:

świeży, gęsty, o smaku owocowym (różne smaki: truskawkowy, wiśniowy, jagodowy, brzoskwinowy) o zawartości tłuszczu nie mniej niż 1,5% na 100 g produktu, min. 5% wsadu owocowego

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego
opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy/karton.

Kefir – 400 g

Wymagania klasyfikacyjne:

zawartość tłuszczu min. 2%, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego najwyższej jakości z dodatkiem bakterii kefirowych,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe butelka z tworzywa sztucznego
opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

Mleko – op. 1 litrów

Wymagania klasyfikacyjne:

mleko o zawartości tłuszczu min. 2%, krowie, bez środków konserwujących i sztucznych dodatków, o barwie białej, opakowanie jednostkowe worek foliowy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – hermetycznie zapakowane (worek, butelki, kartony)
opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

Masło śmietankowe – 200 g

Wymagania klasyfikacyjne:

barwa jednolita, bladożółta, bez nieprzyjemnego zapachu, masło niesłone, o zawartości soli nie więcej niż 2%, produkt o zawartości tłuszczu mlekowego nie mniej niż 82 %, nieposiadający tłuszczów innego pochodzenia,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pergamin lub folia aluminiowa
opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Śmietana 12% - 200 g

Wymagania klasyfikacyjne:

ukwaszona min.12 %, świeża, barwa biała, gęsta, jednolita konsystencja, bez obcych zapachów,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego
opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy/karton.

Śmietana 30% – 500 ml

Wymagania klasyfikacyjne:

o zawartości min. 30% tłuszczu, słodka, do deserów i tortów,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe wielomateriałowe, opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

Ser biały twaróg – 1 kg

Wymagania klasyfikacyjne:

twaróg półtłusty, krajanka, świeży, barwa biała, jednolita konsystencja, o zawartości tłuszczu od 4% do 4,5%,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pergamin lub folia/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

Ser biały mielony – 1 kg

Wymagania klasyfikacyjne:

twaróg półtłusty, mielony, świeży, barwa biała, jednolita konsystencja, o zawartości tłuszczu min. 7%,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – wiaderko z tworzywa sztucznego (z wieczkiem)

opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

Serek homogenizowany – 150 g

Wymagania klasyfikacyjne:

o waniliowym smaku, o zawartości tłuszczu nie mniej niż 4%,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego

opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

Ser topiony – 100 g

Wymagania klasyfikacyjne:

półtłusty, o zawartości tłuszczu do 28%, o różnych smakach i dodatkach: szynki, papryki, szczypiorku, ziół,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – folia aluminiowa/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

Serek twarogowy – min. 175 g

Wymagania klasyfikacyjne:

ser twarogowy naturalny, składający się z ziaren twarogu zanurzonych w śmietance, o zawartości tłuszczu maks.2%,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – kubek z tworzywa sztucznego

opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

Ser żółty – ok. 1,5 kg

Wymagania klasyfikacyjne:

o łagodnym smaku, barwa jasnożółta, smak i zapach delikatny, miąższ miękki, elastyczny i jednolity w całej masie, w formie bloku,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – worek z folii termokurczliwej

opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

Ser typu feta – min. 270 g

Wymagania klasyfikacyjne:

jednolity ser w solance, barwa biała, jednolity, zwarty, lekko kruchy, zawartość soli od 4 do 6%, zawartość tłuszczu min.18 %

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe wielomateriałowe

opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

3. W dniu dostawy zachowane zachowany musi być minimum 7 dniowy termin przydatności do spożycia, za wyjątkiem mleka, dla którego w dniu dostawy zostanie minimum 4 dniowy termin przydatności do spożycia.
4. Spełnianie wymogów Zamawiającego, co do jakości produktów stwierdzane będą każdorazowo organoleptycznie. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu na żądanie (w wypadku stwierdzenia przez Zamawiającego ewentualnych uwag dotyczących smaku, zapachu, konsystencji itp.), aktualne atesty wydane przez uprawnione instytucje dopuszczające artykuły żywnościowe do sprzedaży.
5. Produkty zapotrzebowane muszą odpowiadać Polskiej Normie lub normom zawartym w klasyfikacjach ujętych w ustawie z dnia 29.06.1995 r. o statystyce publicznej (t.j. Dz.U. z 2023 r., poz. 773, ze zm.).
6. W sytuacji odmiennego nazewnictwa poszczególnych produktów dopuszcza się możliwość zastosowania nazw własnych (firmowych) producenta, ale pod warunkiem, że produkowany przez niego produkt jest tożsamy w procesie produkcji, składu i grupy technologicznej z artykułem podanym w przedmiocie zamówienia lub równoważne, tj. równoważny pod względem jakości i właściwości organoleptycznych (kolor, konsystencja, zapach i smak). Nazwa takiego oferowanego produktu musi znaleźć się w formularzu ofertowym.
7. Opakowanie jednostkowe musi zawierać poniższe informacje:
 - 1) nazwa producenta;
 - 2) nazwa produktu;
 - 3) pojemność opakowania;
 - 4) termin przydatności do spożycia;
 - 5) warunki przechowywania
 - 6) szczegółowy skład w wyszczególnieniu zawartych alergenów spożywczych
 - 7) zawartość tłuszczu, przy czym
opakowanie nie może być brudne, uszkodzone mechanicznie, wgniecione, nieczytelne.
8. Sposób wykonania zamówienia:

- a) Wykonawca zobowiązany jest do dostawy zamawianych produktów na własny koszt do siedziby Zamawiającego w poniedziałki, środy i piątki (za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) w godz. 7.00 – 7.15 na zasadach określonych w projekcie umowy;
 - b) Zamawiający zastrzega sobie możliwość korekty zamówienia o ok. +/- 40% w terminie do 24 godz. przed dostawą.
9. Transport:
- a) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy specjalistycznym transportem przystosowanym do przewozu rodzaju produktów będących przedmiotem zamówienia. W przypadku dostarczania produktów wskazanych w przepisach sanitarnych, wymagających decyzji inspekcji sanitarnej o dopuszczeniu środka transportu, Wykonawca zobowiązany jest posiadać taką decyzję, do wglądu Zamawiającego (kiedy będzie tego wymagał Zamawiający);
 - b) Wykonawca zabezpieczy należycie dostarczany asortyment na czas przewozu: produkty muszą być w prawidłowy sposób opakowane (tj. zabezpieczone przed zanieczyszczeniami i uszkodzeniami mogącymi powstać podczas ich transportu do miejsca przeznaczenia oraz w sposób gwarantujący świeżość i jakość artykułów). Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego asortymentu oraz za wady (odgniecenia, obicia, przekłucia) powstałe w czasie transportu.
10. Zapotrzebowany w pkt 1 asortyment jest ilością maksymalną przewidzianą w **2025 r.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zapotrzebowania w zależności od czasookresu obowiązywania przyszłej umowy.
11. Ilości produktów wskazana w niniejszym dokumencie ma charakter maksymalnych możliwych do zrealizowania przez Wykonawcę dostaw. Rzeczywista ilość zamawianych i dostarczanych produktów uzależniona będzie od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, przy czym Wykonawca nie może wysuwać roszczeń wobec Zamawiającego w przypadku realizacji zamówienia w niepełnej wysokości.