

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ORAZ WYKAZ ASORTYMENTU

Dostawa produktów mleczarskich do Zespołu Edukacyjnego nr 3 w Zielonej Górze.

1. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 4 do SWZ** - Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.
2. Zamawiający przewiduje zastosowanie prawa opcji do **15%** zamówienia, poprzez zwiększenie dostaw minimalnej ilości towaru opisanego w **załączniku nr 1** do SWZ, w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Wykonawca dostarczać będzie towar sukcesywnie (partiami), wg złożonego zapotrzebowania - do magazynów Zamawiającego znajdujących się w budynkach:
 - 1) Szkoły Podstawowej nr 21, ul. Os. Pomorskie 28, 65-548 Zielona Góra
 - 2) Miejskiego Przedszkola nr 24, ul. Os. Pomorskie 28, 65-548 Zielona GóraOdbioru towaru dokonają upoważnieni pracownicy zamawiającego, potwierdzając zgodność dostawy pod względem ilościowym i jakościowym na dokumencie odbioru (np. protokole odbioru towaru, lub WZ wykonawcy).
4. Zamówienia będą składane telefonicznie lub drogą elektroniczną.
5. Wykonawca będzie realizował dostawy w dni robocze, od poniedziałku do piątku, w godzinach **od 07:00 do 10:00** lub w wyjątkowo w godzinach ustalonych przez strony umowy. **UWAGA: W wyjątkowych sytuacjach przewiduje się dostawę drugi raz w ciągu tego samego dnia, po telefonicznym zgłoszeniu do godz. 12:00.**
6. Zamawiający nie wyraża zgody na dzielenie zamówionej dostawy na części.
7. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia zamówionej partii towaru własnym transportem i na własny koszt do magazynu zamawiającego.
8. Środki transportowe, którymi będą realizowane dostawy muszą zapewniać warunki przewożenia i przechowywania wymagane dla towaru objętego przedmiotem zamówienia oraz muszą posiadać decyzję właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, stwierdzającą spełnienie warunków sanitarno-higienicznych do przewozu towarów objętych przedmiotem zamówienia.
9. Warunki transportu zamówionego towaru będą odpowiadały zasadom Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
10. Zamówiony towar musi być dostarczony do zamawiającego o wysokiej jakości tj. I-go gatunku, w hermetycznych i nienaruszonych opakowaniach z widocznym terminem przydatności, nie krótszym niż **2/3 okresu przydatności** do spożycia przewidzianego dla danego towaru, pozbawiony zanieczyszczeń fizycznych, mechanicznych, chemicznych, i innych.
11. Opakowania winny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Powinny zawierać na opakowaniu, co najmniej: nazwę i adres producenta lub dystrybutora; nazwę towaru; klasę jakości; datę produkcji lub termin przydatności do spożycia; ilości sztuk w opakowaniu; wagę oraz warunki przechowywania.
12. Dopuszczalna tolerancja gramatury produktów wynosi ± 5 g.
13. **Podstawą nie przyjęcia towaru mogą być:** obce posmaki; nieprzyjemny zapach świadczący o nieświeżości; oślizłość; nalot pleśni; nietypowa barwa; obecność szkodników lub ich pozostałości; uszkodzenia mechaniczne; zabrudzenia; obecność bakterii chorobotwórczych, i inne.
14. Ceny jednostkowe wyszczególnione w Formularzu oferty mogą:
 - a) być waloryzowane, zgodnie ze wskaźnikiem cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem, ogłaszanych w Komunikacie Prezesa GUS, nie wcześniej niż po upływie **I kwartału 2023 r.** realizacji przedmiotu umowy i nie częściej jednak niż raz na kwartał. Podstawą do wystąpienia o waloryzację przysługuje Wykonawcy, jeżeli ceny towarów i usług konsumpcyjnych ogółem, wzrosły w danym kwartale, w stosunku do kwartału poprzedniego, o co najmniej **1,5%**. Zamawiający dokona waloryzacji cen poszczególnych produktów o aktualny wskaźnik wzrostu cen w kwartale ostatnim, podanym w Komunikacie Prezesa GUS – tylko w uzasadnionych przypadkach albo
 - b) ulegać wzrostowi w sytuacjach, kiedy ceny rynkowe wzrastają wskutek sytuacji społeczno-gospodarczej w kraju, w stosunku do cen zaoferowanych w Formularzu oferty, stanowiącym załącznik nr 1 do umowy, jednak nie więcej niż do **15%** wartości zaoferowanej ceny netto towaru, którego podwyżka dotyczy i nie wcześniej **niż po upływie II kwartału** realizacji przedmiotu umowy oraz nie częściej niż jeden raz na kwartał – zmiana wymaga akceptacji lub przeprowadzenia negocjacji cen przez zamawiającego;

c) obniżone, jeśli wystąpiła sytuacja odwrotna niż określona w lit. a-b - zastosowanie obniżonych cen nie wymaga wprowadzenia aneksu do umowy.

Zmiany cen jednostkowych mogą być dokonane **na pisemny wniosek** stron umowy, w którym strony umowy zobowiązane są uzasadnić zmianę cen jednostkowych zamawianego towaru. Zmiany cen jednostkowych wymagają wprowadzenia aneksu do umowy, w przypadkach określonych w lit. a) - b) niniejszego punktu.

15. UWAGA: w czasowym okresie zwolnienia z VAT, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, Wykonawca będzie stosował i naliczał ceny obniżone o należy podatek VAT, a w przypadku całkowitego zwolnienia towaru na 0-VAT będzie stosował zaoferowane ceny netto.

16. Wykonawca ma prawo każdorazowo zastosować **upust/rabat** na dostarczony towar korzystny dla zamawiającego, jeżeli wystąpią okoliczności wpływające na jego udzielenie.

17. Dokonanie odbioru przedmiotu umowy nie wpływa na możliwość skorzystania przez zamawiającego z uprawnień przysługujących mu na mocy przepisów prawa lub umowy w przypadku nienależytego wykonania umowy, a w szczególności do prawa naliczenia kar umownych, dochodzenia odszkodowań oraz odstąpienia od umowy, jeżeli fakt nienależytego wykonania umowy zostanie ujawniony po dokonaniu odbioru towaru.

18. Wykaz ilości i rodzaju towaru (asortymentu) objętego przedmiotem zamówienia – minimalna ilość oraz maksymalna ilość z zastosowaniem prawa opcji:

L.p.	Nazwa Towaru	Jedn. miary	Gramatura	Ilość min.	Ilość max. (prawo opcji 15%)
1	2	3	4	5	6
1	Deser śmietankowo-czekoladowy , bez sztucznych barwników i konserwantów. Skład: śmietanka, cukier, skrobia kukurydziana niemodyfikowana, aromaty; bez dodatku karagenu	szt.	130 g	1500	1725
2	Deser mleczny z czekoladą i orzechami laskowymi; mleko (52 %)	szt.	150 g	150	173
3	Deser sojowy waniliowy, bez sztucznych barwników i konserwantów, wzbogacony witaminami; 10% roślinny; witaminy (B2, B12, D2)	szt.	125 g	140	161
4	Drożdże	szt.	100 g	220	253
5	Jogurt biszkoptowy , kremowy, bez sztucznych barwników i konserwantów	szt.	120 g	1370	1576
6	Jogurt naturalny , min. 2%, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających (karagen, guar) bez mleka w proszku	szt.	400 g	950	1093
7	Jogurt typu greckiego , naturalny, bez konserwantów, stabilizatorów i substancji zagęszczających. (karagen, guar) bez mleka w proszku	szt.	150 g	370	426
8	Kefir naturalny , mleko pasteryzowane, mleko w proszku odtłuszczone, żywe kultury kefirowe z udziałem mikroflory, bez konserwantów i polepszaczy	szt.	400 g	280	322
9	Masło osełka , zawartość tłuszczu min. 82 % mlecznego, bez dodatków roślinnych, przeciwutleniaczy, stabilizatorów	kg	1 kg	350	403
10	Masło , zawartość tłuszczu min. 82% mlecznego, bez dodatków roślinnych, przeciwutleniaczy, stabilizatorów	szt.	200 g	2000	2300
11	Maślanka naturalna bez skrobi modyfikowanej, mleka w proszku	szt.	1 l	530	610

12	Mleko spożywcze świeże (folia) o zawartości 2% tł.	szt.	1 l	3100	3565
13	Mleko UHT o zawartości 3,2% tł.	szt.	1 l	4500	5175
14	Napój owsiany , 100% roślinny, bez dodatku substancji słodzących, tylko naturalnie występujące cukry	szt.	1 l	50	58
15	Napój ryżowy / kokosowy , 100% roślinny, bez dodatku substancji słodzących, tylko naturalnie występujące cukry	szt.	1 l	170	196
16	Ser typu Mozzarella blok, skład: mleko, sól, kultury bakterii. Blok naturalny, bez konserwantów i polepszaczy	kg	1 kg	30	35
17	Ser żółty dojrzewający typu holenderskiego, gat. Edam, blok, zaw. tłuszczu 45%, kl. 1, bez konserwantów	kg	1 kg	50	58
18	Ser żółty dojrzewający typu holenderskiego, gat. Gouda, blok, zaw. tłuszczu 45%, bez konserwantów	kg	1 kg	30	35
19	Ser żółty podpuszczkowy dojrzewający typu holendersko-szwajcarskiego, gat. Salami, blok, zaw. tłuszczu 45%, kl. 1, bez konserwantów	kg	1 kg	105	121
20	Ser żółty typu szwajcarskiego blok, zaw. tłuszczu 45%, typu Królewski, kl. 1 Skład: mleko pasteryzowane, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii, dopuszcza się dodatek barwnika annato. Bez konserwantów	kg	1 kg	70	81
21	Serek homogenizowany z dodatkiem smakowym (np. waniliowy, truskawkowy, bananowy, malinowy), z mleka i śmietanki pasteryzowanej oraz z dodatkiem przecieru owocowego 12% lub ekstraktu z wanilii, tylko naturalne aromaty, kultury bakterii mlekowych	szt.	125 g	370	426
22	Serek homogenizowany pasteryzowany, twaróg odtłuszczony, śmietanka; różne smaki (waniliowy, czekoladowy i różne smaki owocowe), bez konserwantów, bez syropu glukozowo-fruktozowego	szt.	130 g	520	598
23	Serek homogenizowany pasteryzowany, różne smaki. Serek z mleka pasteryzowanego: min. 70% dla smaku czekoladowego, min. 85% dla smaku wanilia, malina, truskawka, bez dodatku syropu glukozowo-fruktozowego	szt.	120-150 g	370	426
24	Serek do smarowania twarogowy puszysty , śmietankowy Skład: ser twarogowy (mleko i śmietanka), białka mleka, sól, bez zagęstników i konserwantów	szt.	150 g	400	460
25	Śmietana o zawartości tłuszczu 18%. Skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia, kultury bakterii mlekowych. Termizowana.	szt.	400 g	750	863
26	Śmietanka UHT o zawartości tłuszczu 36%	szt.	1 l	230	265
27	Twaróg , ser twarogowy półtłusty krajanka, bez barwników i sztucznych konserwantów	kg	1 kg	350	403
28	Twaróg , ser twarogowy tłusty, bez barwników i sztucznych konserwantów	szt.	250 g	1200	1380