

### CZĘŚĆ III SIWZ: OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Nazwa zamówienia:	<b><i>„Sukcesywna dostawa produktów odzwierzęcych do 105. Kresowego Szpitala Wojskowego z Przychodnią Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Żarach”</i></b>
Zamawiający:	105. Kresowy Szpital Wojskowy z Przychodnią Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
Numer referencyjny:	105.KSzWzP SP ZOZ - DZP-2612-45-2020
Zadanie nr 3:	<b><i>„Dostawa produktów mleczarskich”</i></b>

#### 1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Zamawiający wymaga dostawy asortymentu w ilościach określonych w formularzu asortymentowo - cenowym stanowiącym załącznik nr 4 do Instrukcji dla Wykonawców – I części SIWZ oraz zgodnie z niniejszym opisem przedmiotu zamówienia.

##### a) Każde opakowanie musi zawierać następujące dane:

- nazwę środka spożywczego,
- datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia,
- producenta środka spożywczego,
- zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu,
- warunki przechowywania (w przypadku, gdy jakość produktu zależy od jego przechowywania),
- oznaczenie partii produkcji,
- klasę jakości handlowej,

##### b) Każdy produkt:

- wytwarzany będzie zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006r. wraz z późniejszymi zmianami i podległymi mu aktualnymi Rozporządzeniami i aktami wykonawczymi Dz. U. z dnia 27.09.2006 nr171 poz.1225
- Realizowany będzie zgodnie z normami jakościowymi GHP i GMP oraz systemem HACCP

##### c) Cechy dyskwalifikujące produkt:

- obce posmaki i zapachy,
- smak stęchły,
- niedostateczna ocena organoleptyczna produktu
- objawy zapleśnienia i psucia
- obecność zanieczyszczeń mechanicznych
- brak oznakowania opakowania
- zabrudzenia i uszkodzenia mechaniczne opakowania np. pęknięcia

##### d) Każdy dostarczony produkt ma być I kl. i zgodny z polską normą.

#### 2. Wymagania szczegółowe:

Nazwa towaru	Opakowanie	Wymagania
<b>Mleko</b> <b>2 %</b> <b>CPV 15511400-7</b>	<b>Opakowanie jednostkowe</b> – torby z folii polietylenowej bezbarwnej, torby z jednolitej folii polietylenowej barwionej, od 5 L do 10 L, <b>Opakowanie zbiorcze</b> – pojemniki plastikowe	<b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> jednolita ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka, zawartość tłuszczu 2%, pH 6,0 – 7,8, <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, rozwodnienie, pozostałość antybiotyków,
<b>Śmietana 18%</b> <b>CPV 15512200-2</b>	<b>Opakowanie jednostkowe</b> – torby z folii polietylenowej bezbarwnej, torby z jednolitej folii polietylenowej barwionej, od 0,4 do 1 l lub karton/kubek plastikowy o poj. 0,4l- 0,5l <b>Opakowanie zbiorcze</b> pojemniki plastikowe przy torbach foliowych paleta tekturowa przy kartonach/ kubkach plastikowy	<b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> wygląd – jednolita gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, surowiec – mleko według PN – A – 86002, zawartość tłuszczu nie mniejsza niż 18%, <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, jełczenia, zapeśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, rozwodnienie, zafałszowanie zawartości tłuszczu,
<b>Ser twarogowy półtłusty</b> <b>CPV 15542100-0</b>	<b>Opakowanie jednostkowe</b> – kostka, opakowana w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną od 1kg do 1,5kg, <b>Opakowanie zbiorcze</b> – pojemnik	<b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, lekko luźna, barwa – naturalna, biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, obecność bakterii gronkowców i z grupy

	plastikowy transporterki lub skrzynka plastikowa	coli, brak oznakowania serów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,
<b>Ser topiony</b> <b>CPV-15545000-0</b>	<b>Opakowania jednostkowe:</b> opakowanie jednostkowe – kostka od 50g-100g [szt.] <b>Opakowanie zbiorcze:</b> paletka tekturowa , pudełko tekturowe, od 1kg do 5kg,	<b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> opakowanie bezpośrednio powinno być nieuszkodzone, kształt poszczególnych jednostek regularny (o kształcie podstawy zbliżonym do trójkąta, kwadratu, prosto-kąta, powierzchnia gładka, konsystencja smarowna, barwa naturalna, jednolita w całej masie, smak i zapach – charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia, zawartość tłuszczu nie mniej niż 25%, zawartość soli nie więcej niż 3,0%, zawartość wody nie więcej niż 50%, <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> produkty seropodobne obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, smak jęłki, piekący, mdły, mydlasty, gorzki zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli,
<b>Ser żółty - podpuszczkowy dojrzewający</b> <b>CPV-15544000-3</b>	<b>Opakowanie jednostkowe</b> – kostka lub blok cylindryczny od 1,5kg do 5kg, <b>Opakowanie zbiorcze</b> – pojemnik plastikowy lub pudełko tekturowe	<b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> kształt – płaski cylinder lub blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka, mocna, ściśle przylegająca do skórki, oczka miękkie, elastyczny, jednolity w całym serze, barwa naturalna, w serach barwionych żółta, jednolita w całej masie, smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny zawartość tłuszczu nie mniej niż 45%, zawartość soli nie więcej niż 2,5%, zawartość wody nie więcej niż 43%, <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> produkty seropodobne obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i soli,
<b>Jogurt owocowy</b> <b>CPV-1551320-4</b>	<b>Opakowanie jednostkowe</b> – kubek z tworzywa	<b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, bez grudek, lekko luźna, z widocznymi kawałkami owoców

	<p>sztucznego 150g, <b>Opakowanie zbiorcze</b> – paletka tekturowa</p>	<p>użytych do produkcji barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, słodko - kwaśny, smakowo właściwy dla owoców będących składnikiem jogurtu, zawartość tłuszczu w suchej masie nie mniej niż 1,5% - 2,5%. Skład: pasteryzowane mleko, serwatka odtwarzana, cukier, wsad owocowy, skrobia modyfikowana, żywe kultury bakterii jogurtowych. brak mleka w proszku, skrobi, gumy guar, karagenu, syropu glukozowo-fruktozowego, oleju palmowego, maltodekstryny</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu,</p>
<p><b>Jogurt naturalny CPV 1551310-1</b></p>	<p><b>Opakowanie jednostkowe</b> – kubek z tworzywa sztucznego 150g, <b>Opakowanie zbiorcze</b> – paletka tekturowa</p>	<p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> Wygląd skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie; przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbity Barwa - biała do lekko kremowej Smak i zapach - czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki Konsystencja - jednolita, zwarta, w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić; przy metodzie zbiornikowej – jednolita, gęsta. Skład: mleko pasteryzowane, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych. Jogurt nie jest zagęszczany innymi składnikami np. żelatyną;</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu,</p>
<p><b>MASŁO CPV 155530000-2</b></p>	<p><b>Opakowanie jednostkowe</b> <b>Opakowanie zbiorcze</b> – pudło tekturowe lub worek papierowy od 10 do 15kg</p>	<p><b>Wymagania kwalifikacyjne:</b> Masło extra naturalne a 200g (±5), gat. I; <b>wygląd</b>-kostka starannie uformowana, powierzchnia gładka sucha, barwa jednolita; konsystencja: jednolita, zwarta, smarowna, smak i zapach-orzeźwiający, lekko kwaskowaty smak oraz „orzechowy” aromat, zawartość tłuszczu-min. 82%;</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> zdeformowane kostki, roztopione ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednorodna, rozwarstwienia, obce posmaki,</p>

		zapachy, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, zwiększona zawartość soli, opakowania uszkodzone, nieoznakowane, zabrudzone, niedopuszczone do pakowania masła przez Państwowy Zakład Higieny
<b>Kefir</b> <b>CPV 15510000-5</b>	<b>Opakowanie jednostkowe</b> – kubek z tworzywa sztucznego od 200g lub 500g, <b>Opakowanie zbiorcze</b> – pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa, kubek, paletka tekturowa	<b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, bez trwałych grudek, lekko luźna, barwa – naturalna, biała, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, mleczny zawartość tłuszczu nie mniej niż 1,5% - 2,5%, <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, trwałe rozwarstwienie serwatki, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu,
<b>Śmietana kremówka</b> <b>CPV 15512300-3</b>	<b>Opakowanie jednostkowe</b> – kubek, karton z tworzywa sztucznego od 200g lub 500g, <b>Opakowanie zbiorcze</b> – pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa, kubek, paletka tekturowa	<b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> wygląd – jednnorodna gęsta ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych, surowiec – mleko według PN – A – 86002, zawartość tłuszczu nie mniejsza niż 30%, <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce posmaki i zapachy, rozwodnienie, zafałszowanie zawartości tłuszczu,
<b>Mleko karton UHT</b> <b>CPV 15511210-8</b>	<b>Opakowanie: opakowanie jednostkowe</b> 1 1 karton lub folia. <b>Opakowanie zbiorcze</b> – pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa, paletka tekturowa	<b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> jednnorodna ciecz o barwie białej z odcieniami jasnokremowym lub białym, bez odstoju śmietanki, o zapachu charakterystycznym dla mleka; zawartość tłuszczu 3,2%; <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiany barwy mleka, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, zafałszowanie, rozwodnienie, opakowanie uszkodzone, nieoznakowane,

		zabrudzone; Opakowanie: opakowanie jednostkowe 1 l karton lub folia.
<b>Serki homogenizowane o różnych smakach</b> <b>CPV 15542200-1</b>	<b>Opakowanie jednostkowe</b> – kubek z tworzywa sztucznego 150g, <b>Opakowanie zbiorcze</b> – lub zgrzewa termokurczliwa, paletka tekturowa	<b>Wymagania:</b> Serek homogenizowany o smaku: bananowym, waniliowym, truskawkowym brzoskwiniowym; 125-150-g. <b>Skład:</b> mleko, śmietana, cukier, białka mleka, owoc (co najmniej 4%), substancje stabilizujące, żelatyna wp., mączka chleba świętojańskiego, aromat, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, barwniki: kurkuma. Produkt termizowany. <b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> struktura jednolita i konsystencja, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach-czysty, łagodny; brak mleka w proszku, skrobi, gumy guar, karagenu, syropu glukozowo-fruktozowego, oleju palmowego, maltodekstryny <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiany barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśni, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serka, uszkodzenia mechaniczne opakowań lub ich zabrudzenia
<b>Ser twarogowy sernikowy</b> <b>CPV 15543300-9</b>	<b>Opakowanie jednostkowe</b> – kubek z tworzywa sztucznego 1kg, <b>Opakowanie zbiorcze</b> – lub zgrzewa termokurczliwa, paletka tekturowa	<b>Wymagania:</b> brak mleka w proszku, skrobi, gumy guar, karagenu, syropu glukozowo-fruktozowego, oleju palmowego, maltodekstryny, <b>Zawartość tłuszczu:</b> 14-18 g/100 g <b>Skład:</b> serek śmietankowy, twaróg. Ser twarogowy ma konsystencję jednolitą, zwartą, bez gródek. Smak i zapach czysty, lekko kwaśny, łagodny, barwa biała do kremowej, jednolita w całej masie. <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiany barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśni, fermentacji, jęczenia, psucia, brak oznakowania serka, uszkodzenia mechaniczne opakowań lub ich zabrudzenia
<b>Serek typu wiejski</b>	<b>Opakowanie jednostkowe</b> – kubek z tworzywa sztucznego 150g, <b>Opakowanie zbiorcze</b> – lub zgrzewa termokurczliwa,	Serek typu wiejski naturalny, ziarnisty serek wyprodukowany z pasteryzowanego mleka i śmietanki. Bez środków konserwujących 150g (± 10); <b>Wymagania</b> :klasyfikacyjne: struktura i konsystencja –jednolita, porowata, z wyraźnymi kształtnymi grudkami, przypominającymi swym wyglądem : rozdrobniony styropian” w lekko



	paletka tekturowa	<p>płynnym serze, barwa naturalna , biała, jednolita w całej masie, smak i zapach-czysty, łagodny, lekko kwaśny- słonawy, wyraźny smak i zapach mleczny,</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce posmaki, zapachy, zmiany barwy, jej niejednorodność, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, bark oznakowania serków, uszkodzenia mechaniczne opakowań lub ich zabrudzenia.</p>
--	-------------------	---

### 3. Dodatkowe wymagania:

Dostawa odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Średnia częstotliwość dostawy wynosi **co najmniej 2 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku, w tym także w dni wolne kalendarzowo od pracy z wyjątkiem soboty, niedzieli i świąt w godzinach: od 6:30 do 11:00 rano** (wyłączając soboty, niedziele i święta). Zamówienie będzie składane telefonicznie, faxem lub/i e-mailem z podaniem dokładnej ilości towaru, najpóźniej w dzień poprzedzający dostawę.

Minimalny termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 7 dni, licząc od dnia dostawy.

Wszystkie oferowane produkty muszą spełniać wymagania ustawodawstwa żywnościowego (w tym ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U.2006 nr 171 poz. 1225).

Zamawiający wymaga oznakowania produktów zgodne z aktualnym rozporządzeniem w sprawie oznakowania środków spożywczych, z tym specyfikacją do każdego produktu.