**Załącznik nr 1 do zaproszenia i załącznik nr 2 do umowy**

**Szczegółowy opis przedmiotu zakupu**

1. **Przedmiotem zakupu jest sukcesywna dostawa produktów mleczarskich (nabiału) wraz z transportem   
    i rozładunkiem** w okresie realizacji umowy, stosownie do bieżących potrzeb Zamawiającego.
2. Towar:
   1. będzie spełniał wymogi powszechnie obowiązującego prawa, w tym w szczególności rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004, rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG, rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, ustawy z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych,
   2. zostanie oznaczony zgodnie z powszechnie obowiązującym prawem oraz będzie posiadał wszelkie wymogi dopuszczające go do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. Wykonawca jest zobowiązany zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych we wzorze umowy

stanowiącym załącznik nr 7 do Zaproszenia.

1. **Miejsce dostawy:** AMW REWITA Sp. z o.o. Oddział Rewita Pieczyska, ul. Wypoczynkowa 1, 86-010 Koronowo

(woj. Kujawsko-pomorskie), magazyn żywnościowy.

1. **Termin realizacji umowy:** 24 miesiące nie wcześniej jednak niż od dnia 01.01.2021
2. W przypadku zamiaru wykonywania przedmiotu zamówienia z udziałem podwykonawców Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w formularzu oferty części zamówienia (zakresów rzeczowych), których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez Wykonawcę firm podwykonawców. Brak informacji   
   w formularzu oferty w sprawie zakresu zamówienia powierzanego podwykonawcom będzie traktowany, jako deklaracja samodzielnej realizacji zamówienia przez Wykonawcę.
3. Towar będzie przechowywany zgodnie z obowiązującymi normami jakościowymi oraz procedurami określonymi przez producentów w normach zakładowych i specyfikacjach produktów, w odpowiednio dostosowanym pomieszczeniu, temperaturze i wilgotności. Towar będzie transportowany i dostarczany środkiem transportu odpowiednio dopuszczonym do wykonywania dostaw żywności, w warunkach określonych dla przewozu dostarczanego Towaru i zgodnie z obowiązującymi normami jakościowym;
4. Towar winien być zapakowany w oryginalne, fabryczne opakowanie producenta, odpowiednio przez niego zaetykietowane i być wolny od wad fizycznych i prawnych. Opakowanie Towaru (opakowanie producenta) będzie bez wad, uszkodzeń mechanicznych. Opakowanie Towaru (opakowanie producenta) będzie czyste oraz będzie zabezpieczało Towar przed jakimkolwiek zanieczyszczeniem oraz zniszczeniem, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych;
5. Wykonawca zobowiązany jest do należytego zabezpieczenia opakowanego Towaru na czas jego przewozu   
   w sposób eliminujący możliwość wystąpienia jego uszkodzenia. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność   
   za jakość Towaru, przechowywanie zgodnie z normami prawnymi wskazanymi we właściwych przepisach, przechowywanie w czasie transportu oraz uszkodzenia powstałe w trakcie transportu do czasu dokonania odbioru przez Zamawiającego;
6. Termin przydatności dostarczonego Towaru nie może być krótszy niż ¾ długości terminu przydatności do spożycia Towaru w dniu dokonania dostawy. W przypadku wątpliwości Zamawiającego co do spełnienia warunku wymaganego przez Zamawiającego dotyczącego terminu przydatności Towaru, Wykonawca na żądanie Zamawiającego ma obowiązek przedstawienia dokumentu potwierdzającego spełnienie warunku, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym.
7. Dostawy winny być realizowane w dni robocze, od poniedziałku do piątku nie rzadziej niż trzy razy w tygodniu   
   na podstawie każdorazowych zleceń składanych telefonicznie lub pocztą elektroniczną przez osoby upoważnione przez Zamawiającego przed dniem danej dostawy. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia przedmiotu umowy w następnym dniu po otrzymaniu danego zlecenia najpóźniej do godziny 14.00, lub w terminie określonym w zamówieniu do miejsca dostawy, o którym mowa w pkt. 4).
8. Dostawy nabiału muszą być wykonywane odpowiednim transportem. Wykonawca powinien zapewnić również rozładunek do pomieszczeń magazynowych wskazanych przez Zamawiającego.
9. Wykonawca powinien mieć wdrożony i funkcjonujący system HACCP, funkcjonowanie systemu powinno być potwierdzone przez właściwy organ.
10. Dostawy nabiału muszą być wykonywane transportem izotermicznym, a Wykonawca powinien posiadać zaświadczenie o dopuszczeniu środka transportu do przewożenia żywności wydane przez właściwy organ. Wykonawca powinien zapewnić odpowiednie chłodnicze warunki transportu dla zrealizowanych dostaw.
11. Wykonawca jest zobowiązany do wykonania przedmiotu zakupu zgodnie z wymaganiami jakościowymi oraz zasadami higieny żywności wynikającymi z powszechnie obowiązujących przepisów prawa.
12. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania tzw. ciągu chłodniczego tj. przechowywania i transportu wyrobów w urządzeniach chłodniczych spełniających warunki techniczne przewidziane w Polskiej Normie.
13. Wraz z każdorazowym dostarczeniem towaru Wykonawca ma obowiązek dostarczenia Handlowego Dokumentu Identyfikacyjnego.
14. Wykonawca dokonuje nieodpłatnego użyczenia pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
15. Zmawiający dopuszcza rozwiązania równoważne do opisywanych. W tym celu Zamawiający zobowiązuje oferentów do wskazania elementów równoważnych do zastosowania w stosunku do dokumentacji przetargowej. Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego dostawy spełniają wymagania określone w Zaproszeniu do składania ofert). Brak wskazania tych elementów będzie traktowane, jako wybór elementów opisanych w Zaproszeniu do składania ofert). W tym celu w formularzu ofertowo-cenowym stanowiącym załącznik nr 2 do Zaproszenia w miejscu „UWAGI” należy opisać produkt równoważny.
16. Równoważność polega na możliwości zaoferowania przedmiotu zakupu o nie gorszych parametrach określonych   
    w wymaganiach normatywnych, jakościowych, organoleptycznych określonych w OPZ. W szczegółowym opisie przedmiotu zakupu mogą być podane niektóre charakterystyczne dla producenta opakowania wymiary. Nazwy własne producentów asortymentu podane w szczegółowym opisie zakupu należy rozumieć jako preferowany   
    typ asortyment w zakresie określenia minimalnych wymagań jakościowych, normatywnych, organoleptycznych.   
    Nie są one wiążące i można dostarczyć asortymenty równoważne, które posiadają co najmniej takie same lub lepsze normy, parametry, jakościowe, organoleptyczne i o takim samym przeznaczeniu oraz nie obniżą określonych w opisie przedmiotu zakupu standardów.
17. Wszelkie "produkty" pochodzące od konkretnych producentów określają minimalne parametry jakościowe i cechy użytkowe, jakim muszą odpowiadać towary, by spełnić wymagania stawiane przez Zamawiającego i stanowią wyłącznie wzorzec jakościowy przedmiotu zakupu. Poprzez zapis minimalnych wymagań parametrów jakościowych Zamawiający rozumie wymagania towarów zawarte w ogólnie dostępnych źródłach, katalogach, stronach internetowych producentów. Posługiwanie się przykładowymi nazwami producenta ma jedynie na celu doprecyzowanie poziomu oczekiwań Zamawiającego w stosunku do określonego w OPZ.
18. Tak, więc posługiwanie się nazwami producentów/produktów/ ma wyłącznie charakter przykładowy. Zamawiający przy opisie przedmiotu zakupu wskazując oznaczenie konkretnego producenta (dostawcy) lub konkretny produkt, dopuszcza jednocześnie produkty równoważne o parametrach jakościowych i cechach użytkowych, co najmniej na poziomie parametrów wskazanego produktu, uznając tym samym każdy produkt/asortyment o wskazanych parametrach lub lepszych. W takiej sytuacji Zamawiający wymaga złożenia opisu w formularzu ofertowo-cenowym w kolumnie „UWAGI”, w celu identyfikacji zaproponowanego równoważnego asortymentu.
19. Wykaz asortymentu w ramach przyszłej umowy:

| Lp. | Asortyment | JM. | Ilość |
| --- | --- | --- | --- |
| a | b | d | e |
| 1 | masło extra , zawartość tłuszczu min 82%,opakowanie 200 g | kg | 1600 |
| 2 | Mleko spożywcze pasteryzowane UHT, zawartość tłuszczu 3,2%,opakowanie karton 1 l | opakowanie | 3000 |
| 3 | śmietana bita w aerozolu , opakowanie 250 ml | opakowanie | 160 |
| 4 | śmietana termizowana, gęsta, zawartość tłuszczu 18%, , opakowanie kubek 400g | opakowanie | 250 |
| 5 | śmietana UHT, zawartość tłuszczu 36%, opakowanie karton 0,5 l | opakowanie | 250 |
| 6 | śmietana UHT, zawartość tłuszczu 18%, opakowanie karton 0,5 l | opakowanie | 250 |
| 7 | śmietana UHT, zawartość tłuszczu 12%, opakowanie karton 0,5 l | opakowanie | 250 |
| 8 | Jogurt naturalny, zawartość tłuszczu 2%, opakowanie kubek 350g | opakowanie | 300 |
| 9 | Jogurt naturalny, zawartość tłuszczu 2%, opakowanie kubek 150g | opakowanie | 500 |
| 10 | Deser o smaku truskawkowym z mlekiem i żywymi kulturami bakterii, wzbogacony w witaminy, opakowanie 115g Danone gratka | opakowanie | 2000 |
| 11 | jogurt owocowy, różne smaki opakowanie kubek 100g | opakowanie | 2000 |
| 12 | Ser topiony kremowy w trójkątach, opakowanie krążek 140g, różne smaki | opakowanie | 600 |
| 13 | serek wiejski( ziarenka twarogu zanurzone w śmietanie),opakowanie 150g-200g | opakowanie | 1000 |
| 14 | ser smażony półtłusty, opakowanie 200g | opakowanie | 360 |
| 15 | ser żółty twardy pełnotłusty kl I, zawartość tłuszczu 45%, blok ok 3,2 kg | kg | 1200 |
| 16 | ser salami dojrzewający kl I, blok ok 1,2 kg | kg | 50 |
| 17 | ser twardy wędzony, kl I, zawartość tłuszczu 45% blok ok 3,2 kg | kg | 400 |
| 18 | ser mozzarella w zalewie , opakowanie 125 g | opakowanie | 400 |
| 19 | ser mozzarella mini ( w małych kulkach) opakowanie 150 g | opakowanie | 100 |
| 20 | serek łaciaty śmietankowy naturalny , opakowanie jednostkowe 135 g | opakowanie | 50 |
| 21 | serek typu fromage, powstały w oparciu o miks twarogu chudego i tłuszczu roślinnego z dodatkiem warzyw oraz przypraw, różne smaki (z czosnkiem, chrzanem, cebulą, pieprzem, papryką, warzywami) - sobik przysmak górski opakowanie 80g | opakowanie | 1500 |
| 22 | naturalny dojrzewający ser pleśniowy typu camembert naturalny -opakowanie 120 g, | opakowanie | 200 |
| 23 | serek twarogowy Almette różne smaki, termizwany , opakowanie zbiorcze 120g  ( opakowanie porcyjne 4 komorowe 4x30g) | opakowanie | 300 |
| 24 | serek homogenizowany DAREK Mlekowita różne smaki opakowanie 150g | opakowanie | 1000 |
| 25 | deser ryżowy- ryż na mleku z dodatkami, opakowanie 150g | opakowanie | 1000 |
| 26 | twaróg półtłusty krajanka opakowane po ok 1 kg | kg | 400 |
| 27 | ser sałatkowo-kanapkowy feta, zawartość tłuszczu 18%, opakowanie 270 g, | opakowanie | 50 |
| 28 | ser sałatkowy - kanapkowy feta , zawartość tłuszczu 16 %, opakowanie 270g | opakowanie | 50 |
| 29 | ser sałatkowo-kanapkowy feta, zawartość tłuszczu 12%,opakowanie 270 g, | opakowanie | 50 |
| 30 | margaryna zawartość tłuszczu roślinnego 72 %, opakowanie 250g | opakowanie | 200 |
| 31 | serek kremowo-śmietankowy mascarpone, opakowanie 250g | opakowanie | 200 |
| 32 | Maślanka naturalna ,opakowanie karton 1l | l | 100 |