

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

### Część 3: ARTYKUŁY SPOŻYWCZE RÓŻNE

15800000-6 - różne produkty spożywcze  
15830000-5 - cukier i produkty pokrewne  
15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze  
15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne  
15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone  
15600000-4 - produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych  
15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne  
15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa  
15321000-4 - soki owocowe

**Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno–epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:**

- 1) posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,
- 2) posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
- 3) posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.

Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi. Wykonawca ma dostarczać artykuły spożywcze pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.

Wszystkie artykuły suche powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych.

- Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.
- Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor 100% durum).
- Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.
- Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe.
- Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się.
- Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.
- Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1	ananas puszka plastry 565 g	szt.	45,00
2	barszcz biały w proszku, torebki 66g, składniki: mąka pszenna, odtłuszczone mleko w proszku, sól, skrobia ziemniaczana, cukier, wędzony tłuszcz wieprzowy, kwas cytrynowy, aromaty, suszone warzywa, majeranek, skrobia kukurydziana, pieprz czarny, aromat dymu wędzarniczego.	szt.	180,00
3	barszcz czerwony- koncentrat 300 ml, w szklanej butelce, pasteryzowany, Składniki: zagęszczony sok z buraków ćwikłowych (57%), woda, cukier, sól, kwas cytrynowy, warzywa i ekstrakty warzywne, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty. Bez wzmacniaczy smaku, konserwatów i barwników	szt	25
4	baton zbożowy kakaowy 25g, o obniżonej zawartości cukru, bez tłuszczów utwardzonych	szt	420
5	Biszkopty 120g	szt	7
6	Brzoskwinie połówki w syropie, opakowanie puszka z łatwym otwarciem, masa netto 820 g	szt	29
7	Budyń w proszku, 60 g, z cukrem, smaki: śmietankowy, waniliowy, czekoladowy, malinowy-do wyboru przez zamawiającego	szt.	120,00
8	Chrupki kukurydziane 50g, bez glutenu.	szt	60
9	Ciastka kruche z marmoladą	kg	8
10	ciastka zbożowe 300 g, (6x4 ciastka) bez dodatku cukru, smaki: z jagodą, kakaowe, maślane-do wyboru przez zamawiającego	szt	110
11	ciastko biszkoptowe miękkie w kształcie misia, wypełnione czekoladowym nadzieniem, 30g. Skład: mąka pszenna, syrop glukozowo-gruktozowy, jaja, cukier, olej rzepakowy, czekolada 6%, stabilizator, skrobia pszenna, serwatka w proszku, mleko w proszku, substancje spulchniające, kakao w proszku, sól, naturalny aromat waniliowy.	szt	144
12	Ciastka kruche w kształcie serduszka w mlecznej czekoladzie 171 g	szt	12
13	Cukier kryształ biały 1kg	szt	140
14	cukier puder 400g	szt	7
15	Cukier waniliowy 16g	szt	10
16	Cynamon 15 g	szt	10
17	czekolada mleczna 100g, smaki: mleczna, z orzechami laskowymi, truskawkowa, tofi, oreo-do wyboru przez zamawiającego, skład cukier, tłuszcz kakaowy, odtłuszczone mleko w proszku, miazga kakaowa, serwatka w proszku, tłuszcz mleczny, emulgator, pasta z orzechów laskowych i aromat. Masa kakaowa minimum 30%.	szt	25

18	czekolada mleczna 270-300 g, smaki: mleczna, z orzechami laskowymi, truskawkowa, tofi, oreo, jogurtowa- do wyboru przez zamawiającego; skład cukier, tłuszcz kakaowy, odtłuszczone mleko w proszku, miazga kakaowa, serwatka w proszku, tłuszcz mleczny, emulgator, pasta z orzechów laskowych i aromat. Masa kakaowa minimum 30%.	szt	29
19	czosnek granulowany 1050 g	szt	2
20	dżem owocowy o zawartości 100% owoców, 210g, zawierający cukry pochodzące wyłącznie z owoców, o obniżonej zawartości cukrów, smaki: truskawka, wiśnia, malina-do wyboru przez zamawiającego	szt	80
21	fasola czerwona konserwowa jednolita, masa netto 400g	szt	12
22	Fasola łuskana sucha biała 400g, o równym kształcie, bez przebarwień, zanieczyszczeń	szt	46
23	Galaretka w proszku, 71g, smaki: truskawka, cytryna, pomarańczowa-do wyboru przez zamawiającego	szt	154
24	Groch łuskany połówki 400g	szt	57
25	Groszek konserwowy 400g, zielony w zalewie przezroczystej, bez zarysowań i wgnieceń	szt	36
26	groszek ptysiowy 125g bez subst konserwujących, spulchniających, cukrów (poza naturalnie występującymi), oleju palmowego	szt	30
27	Herbata owocowa 50g-54 g, 20 torebek, smaki: malina, prosto z lasu- do wyboru przez zamawiającego	szt	48
28	herbata ekspresowa czarna 200g, 100 torebek	szt	9
29	Herbata miętowa 40g (20 torebek)	szt	30
30	imbir suszony 250g	szt	1
31	Jabłka suszone, masa netto 18g, bez dodatku glazury cukrowej	szt	600
32	kakao naturalne 150g	szt	5
33	Kasza bulgur z pszenicy durum 1kg, bez ciał obcych	szt	33
34	kasza gryczana prażona 1 kg	szt	20
35	Kasza jagłana 400g, bez ciał obcych	szt	42
36	Kasza jęczmienna 1kg, bez ciał obcych	szt	40
37	kasza jęczmienna pęczak 1kg	szt	4
38	kasza kukurydziana 350 g	szt	20
39	kaszka kus kus 300g, skł: kaszka kuskus 100% (semolina z pszenicy durum)	szt	40
40	kasza manna pszenna 1 kg	szt	40
41	Kawa zbożowa rozpuszczala 150g, skład: zboża 78%, cykoria. Bez dodatku cukru	szt	14
42	Ketchup łagodny 480g, bez substancji konserwujących	szt	45
43	kisiel w proszku 77g, smaki: truskawka, cytryna, pomarańcz, malina-do wyboru przez zamawiającego	szt	125

44	kompot wigilijny napar owocowy, składniki: śliwka, jabłko, gruszka, kwiat hibiskusa, morela, miód naturalny, goździki, cynamon. Opakowanie 100 g	szt	6
45	koncentrat pomidorowy, zawartość ekstraktu 28-30% 950g, produkt pasteryzowany	szt	24
46	koper suszony 200g	szt	1
47	Kukurydza konserwowa, waga netto 400g, masa netto po odsączeniu 220g, opakowanie: puszka	szt	35
48	kurkuma przyprawa 350g	szt	1
49	liść laurowy 80g	szt	2
50	majeranek otarty 150g	szt	3
51	makaron alfabet literki drobny 5 kg	szt	3,00
52	makaron łazanka 400g	szt	24,00
53	makaron nitka cięta, skład: semolina z pszenicy durum 2 kg	szt	20,00
54	makaron pióra ciemne, pełne ziarno lub jasny-do wyboru przez zamawiającego, 400g	szt	100,00
55	makaron świderki z pszenicy durum 3kg	szt	25,00
56	masło orzechowe 500g-krem orzechowy gładki, bez olejów palmowych, cukru, soli, bez glutenu, 100% orzechów	szt	12
57	mąka krupczatka pszenna 1 kg	szt	17
58	mąka pszenna wrocławska typ 500, 1 kg	szt	120
59	Mąka tortowa extra pszenna typ 405 1kg	szt	10
60	mąka ziemniaczana 1kg	szt	8
61	migdały całe 80g	szt	300
62	Mikołaj czekoladowy z czekolady mlecznej, 60g	szt.	80,00
63	Miód naturalny wielokwiatowy 1,1kg, nierozgrzewany.	szt	40
64	Miód naturalny wielokwiatowy 50g, nierozgrzewany	szt	75
65	morela suszona 100 g	szt	96
66	Mus owocowy saszetka 100g (smaki: banan, jabłko, truskawka-do wyboru przez zamawiającego), 100% zawartości owoców, zawiera wyłącznie cukry z owoców	szt	140
67	Musztarda stołowa bez konserwantów 1 kg	szt	1,00
68	natka pietruszki susz 190g	szt	1,00
69	ocet jabłkowy 240 ml	szt	8
70	ogórek konserwowy w zalewie słodko-kwaśniej. Wyrób pasteryzowany, składniki: ogórki , woda, cukier, ocet spirytusowy, papryka, cebula, sól, regulator kwasowości, gorczyca, kper, pieprz czarny, ziele angielskie, liść laurowy. Opakowanie słoik. Masa netto 0,9l	szt.	19,00
71	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno 1l, o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i wielonienasyconych poniżej 40%	szt	125
72	orzech włoski łuskany 80 g	szt	180

73	orzechy laskowe łuskane 70g	szt	192
74	orzechy nerkowca 80g	szt	254
75	papryka słodka mielona 720g	szt	3
76	pasztet drobiowy 155 g	szt	80
77	pestki dyni łuskane 80g	szt	108
78	pieprz czarny mielony 820g	szt	1
79	pieprz ziołowy 600g	szt	3
80	pistacje solone (orzechy pistacjowe prażone w skorupie) 80g	szt	296
81	płatki jaglane 200g	szt	40
82	płatki jęczmienne błyskawiczne 400 g	szt	12
83	Płatki kukurydziane 250 g, bez dodatku słodu jęczmiennego	szt	287
84	płatki owsiane błyskawiczne 400g	szt	45
85	Płatki ryżowe błyskawiczne 180 g	szt	88
86	pomidory krojone bez skóry, w puszcze, 400g	szt	35,00
87	Popcorn gotowy do spożycia, kubek 20 g	szt	140,00
88	proszek do pieczenia 30g	szt	10,00
89	przyprawa do kurczaka- suszona mieszanka przyprawowa, 800g, produkt polecany dla szkół i przedszkoli	szt	2,00
90	Przyprawa do potraw, kompozycja warzyw i ziół i dodatków najwyższej jakości, bez dodatku glutaminianu sodu, substancji konserwujących i barwników, skład jest zgodny z wytycznymi Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (linia szkolna) 3 kg	szt	3
91	przyprawa w płynie do zup i potraw 1litr	litr	9,00
92	przyprawa do piernika 20g	szt	10,00
93	Rodzyнки 100g	szt	60
94	Ryż długoziarnisty paraboliczny 5 kg	szt	19
95	ryż paraboliczny 400g	szt	9
96	sernik na zimno- mieszanka masy sernikowej w proszku. 195G	szt.	7
97	sezam łuskany 100g	szt	6,00
98	słonecznik łuskany 100g	szt	96
99	soczewica czerwona sucha 350 g	szt	30

100	Sok 100% pomarańczowy, multivitamina, wieloowocowy -do wyboru przez zamawiającego, 200 ml w kartoniku ze słomką	szt	508
101	sok wiśniowy 100%, tłoczony, pasteryzowany 0,33 l, szklana butelka	szt	195
102	syrop malinowy 420 ml	szt	16
103	Sól warzona spożywcza jodowana drobna, biała 1kg	szt	30
104	Sól różowa, drobnoziarnista, jodowana 350g, składniki: sól himalajska, jodan potasu	szt	10
105	sól kamienna spożywcza, biała jodowana 1 kg	szt	30
106	śliwka suszona 100g	szt	106
107	Tuńczyk kawałki, w oleju, 170g. Opakowanie puszka	szt	48
108	tymianek suszony 140g	szt	1
109	wafelek kakowy bez polewy czekoladowej 34g	szt	96
110	wafle kukurydziane cienkie 120 g	szt	48
111	wafle suche tortowe 150g	szt	9
112	Woda mineralna gazowana 1,5 l	szt	30
113	Woda mineralna niegazowana /op. 1,5l/	szt.	800,00
114	Woda mineralna niegazowana 0,33 l, w plastikowej butelce z dziubkiem	szt.	120,00
115	Zacierka jajeczna-makaron, 250 g	szt	50
116	ziele angielskie 600g, opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat	szt	2
117	zioła prowansalskie 300g	szt	1
118	Żurawina suszona 100g	szt	168

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze Wykonawcy telefonicznie, minimum z jednodniowym wyprzedzeniem zamówienie z wykazem produktów, wraz z terminem i godziną dostawy.

2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. **Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykonania umowy w pełnym zakresie, jednak nie mniejszym niż 50%.** Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

### 3. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

**Część 3: ARTYKUŁY SPOŻYWCZE RÓŻNE:** do 5 razy w tygodniu (które dni - uzgodnienie telefoniczne) – w godzinach: od 6:30 do 7:00.

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole Miejskie nr 3 w Słupsku, ul. Zygmunta Augusta 62a.**
5. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół ilościowo-jakościowy WZ) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.

6. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
7. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.
8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
9. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
10. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: **Pani Agnieszka Biedunkiewicz**.
11. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
12. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.
13. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
14. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
15. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
16. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
17. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża” towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
18. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
19. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyć ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
20. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.
21. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami.
22. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.
23. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami
24. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
25. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.
26. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.

27. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.