

## 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

- Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.
- 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	Cukier biały kryształ 1kg	kg.	118
2	Cukier puder 400g	szt.	24
3	Brzoskwinie puszka masa netto 820g	szt.	20
4	Miód naturalny 1,2k g, wielokwiatowy, nektarowy 100% naturalny	szt.	20
5	Kakao gorzkie extra ciemne niskotłuszczowe 10%-12%, op. 150g	szt.	64
6	Chrzan tarty 290g bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności(głównie przeciwutleniaczy,	szt.	14

	regulatorów kwasowości, substancji zagęszczających) oraz bez dodatku octu spirytusowego		
7	Czosnek granulowany 20g, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie bez zawartości dwutlenku siarki	szt.	105
8	Makaron (świderki, nitka cięta, muszelki, kolanka) do wyboru przez zamawiającego – 400g, bez konserwantów, sztucznych dodatków, barwników, aromatów, produkowany wg tradycyjnej domowej receptury z najwyższej jakości mąki pszennej pełnoziarnistej i jaj, naturalny kolor oraz zapach	szt.	752
9	Dżem owocowy o zawartości 100% owoców(truskawkowy, morelowy, wiśniowy), 280g, zawierające cukry wyłącznie naturalne – do wyboru przez zamawiającego.	szt.	110
10	Galaretka Bio opakowanie 40g, opakowanie szczelnie zamknięte, bez dodatku cukru i sztucznych dodatków, smaki: truskawkowy, wiśniowy, cytrynowy- do wyboru przez zamawiającego	szt.	585
11	Jabłka suszone, masa netto 18g, bez dodatku glazury cukrowej	szt.	120
12	Kukurydza konserwowa, waga netto 340g bez zarysowań i wgnieceń	szt.	28
13	Majeranek otarty 20g, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	szt.	170
14	Migdały 100g	szt.	240
15	Oregano 10g. Skład oregano 100%	szt.	10
16	Papryka mielona słodka 20g . Skład papryka 100%.	szt.	134
17	Pieprz czarny mielony 20g . Skład pieprz czarny 100%	szt.	125
18	Musztarda 180g bez zawartości chemicznych substancji dodatkowych do żywności(głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości) bez dodatku octu spirytusowego	szt.	17
19	Orzechy laskowe 100g	szt.	105
20	Ziele angielskie 15g	szt.	157
21	Pieprz ziołowy 20g, opakowanie pozwalające zachować aromat	szt.	292
22	Orzechy włoskie 100g	szt.	338
23	Płatki ryżowe 250g	szt.	36
24	Wafle ryżowe naturalne extra cienkie 110g	szt.	27
25	Bułka tarta z pieczywa pszennego, bez dodatku pieczywa żytniego i słodkiego 500g	szt.	60

26	Chrupki kukurydziane pałeczki, oznakowane jednoznacznie w sposób potwierdzający, że nie zawierają glutenu.	szt.	205
27	Żurawina suszona 100g, bez zawartości chemicznych substancji dodatkowych do żywności(głównie substancji konserwujących) bez dodatku olejów	szt.	309
28	Groszek konserwowy 400g, zielony w zalewie przeźroczystej, bez zarysowań i wgnieceń	szt.	132
29	Herbatka owocowo ziołowa aromatyzowana o smaku maliny i żurawiny, w składzie: hibiskus, malina 40%, liść jeżyny, żurawina 5%, aromaty, korzeń lukrecji.	szt.	254
30	Herbatka rumiankowa 20 torebek/30g	szt.	20
31	Kawa zbożowa rozpuszczalna 150g - skład jęczmień, żyto, buraki cukrowe (zboża -72%).	szt.	58
32	Ketchup łagodny 480g - produkt nie może zawierać konserwantów, zużyto do jego produkcji nie mniej niż 120g pomidorów do przygotowania 100g gotowego produktu	szt.	106
33	Pieprz biały 15g opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	szt.	76
34	Tuńczyk w sosie własnym, 170g	szt.	148
35	Czekolada gorzka 100g, ok 80% zawartości kakao, bez sztucznych dodatków i substancji konserwujących	szt.	360
36	Pieprz cytrynowy 20g, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	szt.	124
37	Ryż biały 400g	szt.	100
38	Sól spożywcza jodowana naturalna drobna 1kg	kg.	112
39	Śliwka kalifornijska 150g, bez zawartości chemicznych substancji dodatkowych do żywności), bez dodatku olejów roślinnych, bez dodatku cukru	szt.	20
40	Woda niegazowana 0,33	szt.	240
41	Woda niegazowana 5 l	szt.	30
42	Kasza gryczana 1kg - prażona wyprodukowana z najwyższej jakości gryki, barwa złocisto-brązowa	kg.	82
43	Kasza jęczmienna średnia 1 kg- wyprodukowana z najwyższej jakości ziarna jęczmienia.	kg.	58
44	Kasza manna 1 kg - bez żadnych dodatków i konserwantów, otrzymana z przemiału wysokiej jakości oczyszczonego ziarna pszenicy.	kg.	20
45	Mąka pszenna paczkowana typu 480 op.1kg	kg.	283
46	Mąka ziemniaczana 1kg	kg.	12
47	Płatki górskie owsiane do zaparzania 500g. Płatki z mąki owsianej wzbogacone witaminami. Bez sztucznych dodatków smakowych i zapachowych	szt.	142
48	Płatki kukurydziane, śniadaniowe, bez dodatku cukru, z obniżoną zawartością soli. Bez dodatku regulatorów kwasowości 500g	szt.	107

49	Ryż biały 1kg bez żadnych dodatków i konserwantów.	kg.	75
50	Olej rzepakowy 1l - skład: rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia 100%	szt.	274
51	Oliwki w zalewie w słoiku 800g	szt.	9
52	Mus owocowy 90g, smaki: truskawkowy, bananowy, do wyboru przez zamawiającego	szt.	2640
53	Soczki owocowe 100% w kartoniku, poj. 200ml z rurką bez zawartości cukru, smaki :pomarańczowy, jabłkowy , do wyboru przez zamawiającego	szt.	2400
54	Koncentrat pomidorowy 30% , 900g w słoiku, pasteryzowany bez sztucznych barwników i konserwantów	szt.	102
55	Majonez składający się z oleju rafinowanego 71,2% musztardy, wody i żółtek jaj kurzych 7% 900ml	szt	43
56	Lubczyk 20g	szt	251
57	Ciastka zbozowe 50g bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych żywności	szt	910
58	Baton zbożowy 40g	szt	1740
59	Sok malinowy 450ml	szt	20
60	Herbatka miętowa 20 torebek/30g	szt	20

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% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto. 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: **1** raz w tygodniu (od poniedziałku do piątku) – w godzinach od 7:00 do 10:00.

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

4. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie Nr 2 w Słupsku.

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 Elżbieta Szramowiak.
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.
19. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
20. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
21. 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.

22. 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.
23. 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.
24. 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.
25. 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.
26. 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 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.
27. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
28. 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.