

AT.ZP.271.55.2024.AK

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 6: WARZYWA I OWOCE

03200000-3 – zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

- Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych.
- Owoce i warzywa cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak wędnięcia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe.
- Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.
- Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
- Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
- Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Ananas świeży dojrzały, waga 1 kg, kl. jakości I	szt.	30
2	Arbuz, klasa jakości I	kg	400
3	Awokado, klasa jakości I	szt.	100
4	Banan, klasa jakości I, długość paluszka min. 20 cm	kg	500
5	Borówka amerykańska, klasa jakości I, opakowanie 125g, 300g, 500g i luzem	kg	500
6	Botwina (pęczek 250g) klasa jakości I	szt.	50
7	Brokuł świeży, klasa jakości I, 500g/szt.	szt.	20
8	Brzoskwinia, klasa jakości I	szt.	600
9	Buraki, klasa jakości I	kg	250
10	Cebula: żółta, biała, czerwona, cukrowa, dymka – do wyboru przez Zamawiającego, klasa jakości I	kg	200
11	Ciecierzycza, klasa jakości I	kg	15
12	Cukinia młoda, długość 15-20 cm, klasa jakości I	kg	30
13	Cytryna wielkość 5-6 cm, klasa jakości I	kg	250
14	Czereśnia, klasa jakości I	kg	50
15	Czosnek świeży, klasa jakości I	szt.	250
16	Dynia świeża: Hokkaido, zwyczajna, piżmowa, masłowa, prowansalska – do wyboru przez Zamawiającego, klasa jakości I	kg	50
17	Fasola suche nasiona typu Jaś, klasa jakości I, o równym kształcie, bez przebarwień, zanieczyszczeń	kg	50
18	Fasolka szparagowa świeża (zielona, żółta), klasa jakości I	kg	30
19	Groch nasiona suche połówki, łuskany, bez ciał obcych, klasa jakości I	kg	40
20	Gruszka duża, kształtna luzem, klasa jakości I, jedna z odmian: Lukasówka, Konferencja, Faworytka, Erika, Paten, Paryżanka, Bonkreta Williama	kg	400
21	Jabłka duże, kształtne luzem, klasa jakości I, o średnicy – 6,5-8,00 cm, jedna z odmian: Ligol, Cortland, Paula red, Delikates,	kg	1500

	Alwa, Jonagored, Gala, Rubinstar, Champion		
22	Imbir świeży , klasa jakości I	kg	0,5
23	Kalarepa , klasa jakości I	szt.	200
24	Kalafior świeży , klasa jakości I	szt.	70
25	Kapusta biała (głowiasta), klasa jakości I	kg	150
26	Kapusta czerwona , klasa jakości I	kg	40
27	Kapusta kiszona opakowanie 5 kg , klasa jakości I, utrwalona naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego	kg	250
28	Kapusta młoda , klasa jakości I	szt.	80
29	Kapusta pekińska , świeża, klasa jakości I	kg	60
30	Kiwi , klasa jakości I	szt.	550
31	Kielki : fasoli, rzodkiewki, soi, soczewicy, brokułu, lucerny, słonecznika - do wyboru przez Zamawiającego, opakowanie 50-250g, klasa jakości I	szt.	60
32	Koperek świeży (pęczek), klasa jakości I	szt.	500
33	Malina świeża , klasa jakości I, opakowanie 125g, 300g, 500g i luzem	kg	75
34	Mandarynka bezpestkowa , słodka, luzem, klasa jakości I	kg	300
35	Mango świeże , klasa jakości I	kg	35
36	Marchew korzeń , klasa jakości I	kg	700
37	Marchew korzeń , sezonowa młoda, klasa jakości I	kg	150
38	Melon żółty , klasa jakości I	kg	50
39	Morele świeże , klasa jakości I	kg	40
40	Natka pietruszki (pęczek), klasa jakości I	szt.	340
41	Nektarynka , klasa jakości I	kg	80
42	Ogórek kiszony opakowanie 0,5kg , klasa jakości I, utrwalony naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego	op.	120
43	Ogórek kiszony opakowanie 3kg , klasa jakości I, utrwalony naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego	op.	60
44	Ogórek małosolny , klasa jakości I	kg	30
45	Ogórek świeży , klasa jakości I	kg	300
46	Papryka czerwona świeża , klasa jakości I	kg	200
47	Papryka pomarańczowa świeża , klasa jakości I	kg	80
48	Papryka żółta świeża , klasa jakości I	kg	100
49	Pieczarki , klasa jakości I	kg	70
50	Pietruszka korzeń , klasa jakości I	kg	250
51	Pomarańcza luzem, słodka, klasa jakości I	kg	300
52	Pomidor świeży bawole serce klasa jakości I	kg	20
53	Pomidor świeży czarny klasa jakości I	kg	20
54	Pomidor malinowy świeży , klasa jakości I	kg	150
55	Pomidory Cherry (koktajlowe/daktylowe), klasa jakości I, opakowanie 250g, 300g, 500g i luzem	kg	100
56	Por świeży , klasa jakości I	szt.	230
57	Rabarbar świeży , klasa jakości I	kg	30
58	Rzodkiewka (pęczek), klasa jakości I	szt.	350
59	Rzodkiew biała świeża , klasa jakości I	kg	50
60	Salata karbowana , klasa jakości I	szt.	40
61	Salata lodowa , klasa jakości I	szt.	90

62	Salata masłowa , klasa jakości I	szt.	250
63	Salata mix , klasa jakości I, opakowanie 200g	szt.	20
64	Rukola , klasa jakości I, opakowanie 100g	szt.	45
65	Salata roszponka , klasa jakości I, opakowanie 100g	szt.	30
66	Seler korzeń świeży , klasa jakości I	kg	300
67	Seler naciowy świeży , opakowanie 500g, klasa jakości I	szt.	10
68	Szczaw świeży pęczek 200g, klasa jakości I	szt.	60
69	Szczypiorek (pęczek), klasa jakości I	szt.	400
70	Śliwka świeża , jedna z odmian: brzoskwiniowa, Diana, Lepotica, Opal, President, Silvia, węgierka zwykła, klasa jakości I	kg	40
71	Śliwka suszona , klasa jakości I	kg	20
72	Truskawka sezonowa , świeża, klasa jakości I	kg	200
73	Truskawka świeża, klasa jakości I	kg	50
74	Winogrona czerwone , klasa jakości I	kg	80
75	Winogrono bezpestkowe , klasa jakości I	kg	240
76	Włoszczyzna młoda świeża , klasa jakości I	szt.	30
77	Ziemniaki młode sezonowe , Lord, klasa jakości I	kg	1000
78	Ziemniaki sezonowe , klasa jakości I	kg	3500
79	Zioła mix , świeże w doniczce (mięta, bazylija, oregano – do wyboru przez Zamawiającego), klasa jakości I	szt.	30

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 6: WARZYWA I OWOCE: 3-5 razy w tygodniu w godzinach 6.30 – 7.30.

Dzień dostawy – po uzgodnieniu telefonicznym, w dni robocze od poniedziałku do piątku.

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem.

Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole Miejskie nr 23 „Promyczek” 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 Sylwia Okuń**.
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, wydane 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 organoleptyczną 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.