

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.	Arbuz, klasa jakości I	kg	443	
2.	Awokado, klasa jakości I	szt	30	
3.	Banan, klasa jakości I, długość paluszka min. 20 cm	kg	856	
4.	Brokuł klasa jakości I	szt	60	
5.	Borówka amerykańska	kg	50	
6.	Buraki jakość I	kg	233	
7.	Cebula, klasa jakości I	kg	305	
8.	Cukinia młoda, długość 15-20 cm, klasa jakości I	kg	80	
9.	Cytryna wielkość 5-6 cm, klasa jakości I	kg	94	
10.	Czosnek świeży, klasa jakości I	szt.	540	
11.	Dynia hokkaido klasa jakości I	kg	20	
12.	Gruszka luzem, klasa jakości I, jedna z odmian: Lukasówka, Konferencja, Faworytka, Erika, Paten, Paryżanka, Bonkreta Wiliamsa	kg	898	
13.	Jabłko luzem, klasa jakości I, jedna z odmian :Ligol, Cortland, Paula red, Delikates, Alwa, Jonagored, Gala, Rubinstar, Champion I posiadające certyfikat integrowanej produkcji,	kg	1056	
14.	Kaki klasa jakości I	szt.	198	

15.	Kalarepa, klasa jakości I	szt.	65	
16.	Kapusta biała (głowiasta), klasa jakości I	kg	176	
17.	Kapusta kiszona opakowanie 5 kg, klasa jakości I, utrwalona naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego	kg	215	
18.	Kapusta pekińska, świeża, klasa jakości I	kg	29	
19.	Kiwi, klasa jakości I	kg	313	
20.	Koperek świeży (pęczek) klasa jakości I	szt.	363	
21.	Mandarynka bezpestkowa, słodka, luzem klasa jakości I	kg	215	
22.	Marchew korzeń klasa jakości I	kg	606	
23.	Mango klasa jakości I	szt	20	
24.	Morela klasa jakości I	kg	50	
25.	Melon żółty klasa jakości I	kg	60	
26.	Malina, klasa jakości I	kg	100	
27.	Natka pietruszki (pęczek) klasa jakości I	szt.	427	
28.	Nektarynka klasa jakości I	kg	159	
29.	Ogórek kiszony opakowanie 3kg, klasa jakości I, utrwalony naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego	kg	150	
30.	Ogórek świeży klasa jakości I	kg	231	
31.	Papryka czerwona świeża klasa jakości I	kg	82	
32.	Pieczarki, klasa jakości I	kg	35	
33.	Pietruszka korzeń klasa jakości I	kg	285	
34.	Pomarańcza luzem, słodka, klasa jakości I	kg	719	
35.	Pomidor, świeży klasa jakości I	kg	150	
36.	Pomidorki cherry, klasa jakości I	kg	50	
37.	Por świeży, klasa jakości I	kg	156	
38.	Rabarbar	kg	10	
39.	Rzodkiewka (pęczek), klasa jakości I	szt.	240	
40.	Salata lodowa, klasa jakości I	kg	10	
41.	Salata masłowa, klasa jakości I	szt.	204	
42.	Salata rukola, klasa jakości I	szt.	30	

43.	Seler korzeń świeży, klasa jakości I	kg	210	
44.	Szczypiorek (pęczek), klasa jakości I	szt.	300	
45.	Śliwki świeże, klasa jakości I	kg	212	
46.	Truskawka sezonowa, świeża, klasa jakości I	kg	100	
47.	Winogrono bezpestkowe, klasa jakości I	kg	531	
48.	Ziemniaki młode sezonowe,	kg	695	
49.	Ziemniaki jadalne odmiana Lord, w okresie vi-xii ze zbiorów 2023	kg	2454	
50.	Zioła świeże w doniczce lub cięte :bazylia, oregano, mięta do wyboru przez zamawiającego klasa jakości I	szt.	50	

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 4: WARZYWA I OWOCE: **2 razy w tygodniu (poniedziałek, środa,) w godzinach od 6:30 do 8.00.**

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

4. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie Nr 12 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: Beata Sadowska.
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.
17. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia. Produkty spożywcze; warzywa i owoce, muszą być świeże,
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.