

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część Nr 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 więdnienia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe.
- Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciate, bez uszkodzeń spowodowanych 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, bez plam, uszkodzeń, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

l.p.	nazwa asortymentu	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Arbuz – klasa jakości I	kg	230
2	Bakłażan - klasa jakości I	kg	2
3	Banany – żółte, dł. min. 20 cm klasa jakości I	kg	1084
4	Bataty - klasa jakości I	kg	5
5	Borówka amerykańska - klasa jakości I	kg	2
6	Botwinka (pęczek) - klasa jakości I	szt	45
7	Brokuł - klasa jakości I	szt	42
8	Brzoskwinia - klasa jakości I	kg	50
9	Burak młody	kg	30
10	Burak czerwony - klasa jakości I	kg	271
11	Cebula - bez uszkodzeń i kiełków, bez oznak przemrożenia, klasa jakości I	kg	103
12	Cukinia - klasa jakości I	kg	2

13	Cytryny - klasa jakości I	kg	160
14	Czosnek świeży (główka) – klasa jakości I	szt	20
15	Gruszki - deserowe, średniej wielkości, klasa jakości I (gatunki: Lukasówka, Konferencja, Faworytka, Xenia, Bera, Bonkreta Wiliamsa - do wyboru przez Zamawiającego)	kg	200
16	Jablka - słodkie deserowe średniej wielkości, klasa jakości I (gatunki: Ligol, Lobo, Cortland, Paulared, Delikates, Alwa, Jonagold, Gala, Gloster, Rubinstar, Champion – do wyboru przez Zamawiającego)	kg	986
17	Kalafior - klasa jakości I	szt	87
18	Kapusta biała - klasa jakości I	kg	40
19	Kapusta kwaszona , bez dodatku kwasu octowego, klasa jakości I	kg	223
20	Kapusta młoda - klasa jakości I	szt	212
21	Kapusta pekińska - klasa jakości I	kg	100
22	Kiwi - klasa jakości I	kg	238
23	Koper (pęczek) - klasa jakości I	szt	375
24	Limonka - klasa jakości I	kg	3
25	Mandarynki - klasa jakości I	kg	317
26	Mango - klasa jakości I	kg	2
27	Marchew młoda	kg	30
28	Marchew - klasa jakości I	kg	163
29	Natka z pietruszki (pęczek) - klasa jakości I	szt	325
30	Nektarynki - klasa jakości I	kg	91
31	Ogórki - klasa jakości I	kg	608
32	Ogórki (grunt – w sezonie: czerwiec - wrzesień) - klasa jakości I	kg	40
33	Ogórki kwaszone z przyprawami, skład: zalewa naturalna (woda, sól), ogórki, przyprawy, bez kwasu octowego	kg	122
34	Papryka świeża czerwona - klasa jakości I	kg	200
35	Pieczarki - klasa jakości I	kg	70
36	Pietruszka korzeń - klasa jakości I	kg	40
37	Pomarańcza	kg	100
38	Pomidory - klasa jakości I	kg	600
39	Por - klasa jakości I	kg	30
40	Rzodkiew biała - klasa jakości I	kg	50

41	Rzodkiewka (pęczek) - klasa jakości I	szt	300
42	Salata lodowa (główka) – klasa jakości I	szt	300
43	Salata zielona (główka) - klasa jakości I	szt	330
44	Seler - klasa jakości I	kg	30
45	Szczypior (pęczek) - klasa jakości I	szt	412
46	Śliwka deserowa - w sezonie (wrzesień październik) klasa jakości I	kg	75
47	Truskawka wczesna – klasa jakości I	kg	50
48	Truskawki - klasa jakości I	kg	68
49	Winogrono - klasa jakości I	kg	60
50	Włoszczyzna młoda (pęczek)	szt	80
51	Ziemniaki młode - klasa jakości I	kg	232
52	Ziemniaki - średniej wielkości (jednodmianowe dostawy) bez uszkodzeń, plam chorobowych i kielków, klasa jakości I	kg	2601

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego, które 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 zapewnia realizację przedmiotu umowy w zakresie 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 Nr 6 – warzywa i owoce: **3** razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) – w godzinach od 6:00 do 7:30.

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

- Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie nr 7 „Kolorowe Kredki” w Słupsku, ul. Wileńska 2
- Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół ilościowo-jakościowy WZ) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
- 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.

- Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
- Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
- Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: samodzielny referent Przedszkola Miejskiego nr 7 „Kolorowe Kredki” w Słupsku.
- 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.
- 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.
- Wykonawca winien posiadać wymagany atest na oferowane produkty, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
- Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
- Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
- 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.
- 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.
- Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
- Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.

- Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymagania dla tych produktów, w tym wymagania 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.
- W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
- 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.