**Załącznik nr 1.1 do SWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Część 2**

**Sukcesywna dostawa warzyw i owoców do Szkoły Podstawowej Nr 1 w Łapach**

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych - warzyw i owoców do stołówek szkolnych w Szkole Podstawowej nr 1 z Oddziałami Integracyjnymi im. Świętego Jana Pawła II w Łapach w lokalizacjach w Łapach, przy ul. Polnej 9 i ul. Matejki 19. Podane ilości są szacunkowym zapotrzebowaniem na okres od podpisania umowy do dnia – 21.12.2022 r.

Artykuły objęte tym postępowaniem muszą spełniać wymagania polskich norm PN lub europejskich norm zharmonizowanych, zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016, w sprawie grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 z dnia 2016.08.01). Oferowane produkty żywnościowe muszą być odpowiedniej jakości, spełniać parametry jakościowe określone dla danego asortymentu przez PN, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu 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 dostarczy produkt świeży, I klasy i mający odpowiedni termin przydatności do spożycia. Produkt nie może być zgniły, zwiędnięty, nie może posiadać oznaki nalotu pleśni Przy każdorazowej dostawie towaru wykonawca zobowiązany jest dołączyć handlowy dokument identyfikacyjny oraz uwzględnić ubytek towaru na opakowania np.: sznurki, folie, siatki, plomby.

Wykonawca zrealizuje dostawy art. spożywczych do siedziby zamawiającego własnym transportem, na własny koszt. Środek transportu musi spełniać obowiązujące wymogi sanitarne dla przewozu artykułów spożywczych. Rozładunek następuje ze środka transportu do magazynów zamawiającego znajdujących się w Łapach przy ul. Polnej 9 i Matejki 19 w godz. 6.30 – 7.30 w ilościach wskazanych przez Zamawiającego. Wykonawca nieodpłatnie użyczy pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy. Wszystkie objęte zamówieniem produkty dostarczane muszą być w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). Poszczególne dostawy będą realizowane sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy, po zamówieniu złożonym telefonicznie lub pisemnie przez Zamawiającego (intendenta) z wyprzedzeniem na co najmniej jednego dnia roboczego.

Wynagrodzenie wykonawcy ma charakter ryczałtowo - ilościowy i  
jest obliczane na podstawie ryczałtowych cen jednostkowych (ofertowych) oraz ilości  
dostarczanej żywności. Formularz ofertowy przedstawia szacunkową ilość asortymentu.  
Zamawiający gwarantuje zakup 60 % asortymentu wykazanego w formularzu ofertowym.   
W przypadku ogłoszenia przez organ administracji państwowej zawieszenia stacjonarnych zajęć lekcyjnych Zamawiający może zmniejszyć zakup asortymentu wskazanego w formularzu ofertowym poniżej 60 % pomniejszając ten odsetek o stosunek liczby dni z zawieszonymi zajęciami do liczby wszystkich dni nauki szkolnej.

Zamawiający nie jest zobligowany do zamówienia wszystkich pozycji asortymentu. Może zamówić produkty nie wymienione w formularzu ofertowych po cenach rynkowych.  
Zamawiający może dokonać zmiany produktów u dostawcy na inny produkt po cenach  
rynkowych. Zamawiający zastrzega sobie, że w okresach przerw zimowych i wakacyjnych oraz przerw wynikłych z kalendarza świąt i dni wolnych od zajęć lekcyjnych – zamówienia nie będą zgłaszane lub w ograniczonym zakresie

Nazwy własne podane w formularzach cenowych, należy rozumieć jako preferowanego typu, tzn. jeżeli w dokumentacji opisano przedmiot zamówienia ze wskazaniem  
określeń, oznaczeń, należy przyjąć że wskazaniu takiemu towarzyszy określenie: lub równoważny, równoważnie opisanym . Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie oraz innego producenta, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości. Nazwa takiego oferowanego produktu musi znaleźć się w ofercie. W przypadku oferowania produktu równoważnego na Wykonawcy ciąży obowiązek udowodnienia, iż spełnia on wymagania stawiane przez Zamawiającego.

Wykonawca zobowiązany jest do udzielenia gwarancji na dostarczoną żywność w zakresie jakości. Okres gwarancji zgodny z terminem dla tego rodzaju asortymentu określonym w stosownych normach.

Wykaz ilościowo-asortymentowy:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Opis artykułu (szczegółowy skład, opakowanie)** | **Jednostka miary** | **Szacowana ilość w kg/szt.** | **Przewidywana częstotliwość dostaw** |
|
|
|  | Banany klasa I, owoc powinien posiadać barwę skórki złocistą, długość jadalnego miąższu mierzona po wypukłej stronie paluszka powinna wynosić min. 16 cm | kg | 986 | 2 razy w m-cu |
|  | Brzoskwinie, świeże bez uszkodzeń mechanicznych, zagnić i pleśni | kg | 118 | 4 razy w roku |
|  | Gruszki gat 1, bez uszkodzeń mechanicznych, nie nadgnite, jędrne, soczyste bez zagnić i pleśni | kg | 263 | 10 razy w roku |
|  | Jabłka deserowe (Rubin, Szampion, Cortland) gat1, nie nadgniłe, jędrne, soczyste, bez uszkodzeń | kg | 1971 | 3 razy w m-cu |
|  | Mandarynki gat 1 jędrne, soczysta, bez uszkodzeń i zapleśnień | kg | 414 | 2 razy w m-cu |
|  | Pomarańcze gat 1, jędrne, soczysta, bez uszkodzeń i zapleśnień | kg | 460 | 2 razy w m-cu |
|  | Buraki czerwone korzenie o średnicy 4-8 cm, zabarwienie w przekroju ciemnoczerwone | kg | 788 | 2 razy w m-cu |
|  | Rzodkiewka niepopękana, wolna od szkodników, min. 10 sztuk w pęczku | szt. | 66 | 10 x 10 pęczków (w sezonie) |
|  | Słonecznik łuskany | kg | 4 | 5 razy w roku |
|  | Pestki dyni łuskane | kg | 3 | 5 razy w roku |
|  | Truskawki gat 1 świeża, bez oznak zgnilizny i zapleśnień | kg | 131 | 8 razy w sezonie |
|  | Pietruszka nać gat 1, pęczki, świeża, liście zielone, niezwiędnięte, pęczek min 300g | szt. | 230 | 20 razy w roku |
|  | Cytryny gat1, o barwie żółtej, bez nadmiernie wyrośniętych części końcowych i zgrubień, jędrna, soczysta, bez uszkodzeń i zapleśnień | kg | 52 | 1 raz w tygodniu |
|  | Czosnek, pochodzenia polskiego, główka czosnku powinna być zwarta, twarda | szt. | 131 | 1 raz w m-cu |
|  | Soczewica czerwona, rozdrobniona | kg | 26 | 5 razy w roku |
|  | Śliwka Węgierka, niezapleśniała, niezgnita, bez uszkodzeń mechanicznych | kg | 263 | 4 razy w sezonie |
|  | Cebula bez uszkodzeń | kg | 460 | 2 razy w m-cu |
|  | Fasola średnia, nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe | kg | 52 | 1 raz w m-cu |
|  | Groch łuskany połówki, nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe | kg | 40 | 8 razy w roku |
|  | Kalafior świeży, bez uszkodzeń mechanicznych, zagnić i pleśni o biało kremowej barwie. | kg | 132 | 5 razy w roku w sezonie |
|  | Kapusta biała, bez uszkodzeń, nie przerośnięta, nie popękana, bez zaparzeń, bez obecności gąsienic | kg | 657 | 2 razy w m-cu |
|  | Kapusta czerwona, bez uszkodzeń, nie przerośnięta, bez zaparzeń, | kg | 131 | 1 raz w m-cu |
|  | Kapusta kiszona, barwa biała lub jasnokremowa z odcieniem żółtawym, smak słono-kwaśny, bez obcych zapachów | kg | 690 | 3 razy w m-cu |
|  | Koper zielony pęczki, świeży, bez zgnilizny, niezwiędnięty, pęczek min 300g | szt. | 145 | 3 razy w m-cu |
|  | Botwinka pęczki, jędrna, niepowiędła, bez oznak gnicia, pęczek min. 300g | szt. | 79 | 4 razy po 25 szt. w sezonie |
|  | Ogórki kwaszone, bez pustych kanałów wewnątrz, jędrne, bez obcych zapachów | kg | 526 | 3 razy w m-cu |
|  | Ogórek zielony gat. 1,świeży, nie powinien by zwiędły, bez uszkodzeń, plam chorobowych | kg | 197 | 2 razy w m-cu |
|  | Papryka czerwona gat.1, świeża, bez uszkodzeń, nie zwiędnięta, bez plam chorobowych | kg | 132 | 1 raz na 2 tyg. |
|  | Pieczarki, świeża, zdrowa, twarda, średniej wielkości, barwa biała, bez plam, korzonki bez zabrudzeń | kg | 197 | 1 raz na 2 tyg. |
|  | Pietruszka korzeń, zdrowy, bez śladów chorób, bez oznak zgnilizny | kg | 132 | 2 razy w m-cu |
|
|  | Pomidor gat. 1, czerwony malinowy, jędrny, bez oznak zgnicia i pleśni | kg | 394 | 4 razy w m-cu |
|  | Kiwi, bez uszkodzeń, niezwiędnięte, jędrne, waga min 90g | kg | 263 | 2 razy w m-cu |
|  | Pory, liście nienadgnite, bez zaparzeń | kg | 165 | 2 razy w m-cu |
|  | Marchew myta, o zdrowej barwie czerwono-pomarańczowej, bez bocznych rozgałęzień, bez oznak zgnilizny | kg | 1840 | 3 razy w m-cu |
|  | Sałata lodowa gat. 1, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, pakowana w pojedynczo folie | szt. | 211 | 8 razy w roku |
|  | Sałata masłowa, świeża, główki, bez oznak zgnilizny | szt. | 263 | 20 razy w roku po  30 szt. w sezonie |
|
|  | Ziemniaki gat. 1, Irga lub Catania jędrny, zdrowy, wewnątrz bez pustych miejsc, dopuszcza się niewielką ilość oczek, płytko osadzonych | kg | 10643 | raz w m-cu |
|  | Szczypior pęczki, kolor zielony, bez przyżółkłych liści, nie zwiędnięty, pęczki o wadze min. 150 g | szt. | 329 | 10 razy po 30 szt |
|  | Brokuł świeży, bez uszkodzeń mechanicznych, zagnić i pleśni | szt. | 263 | raz w m-cu |
|  | Fasolka szparagowa, świeża, żółta lub zielona, bez uszkodzeń mechanicznych, niezwiędnięta, bez oznak zgnilizny | kg | 26 | 3 razy w sezonie |
|  | Kapusta pekińska bez uszkodzeń, bez oznak zgnilizny, pakowana pojedynczo o wadze min. 700g | kg | 289 | raz w m-cu |
|  | Seler korzeń, zdrowy, bez śladów chorób, bez oznak zgnilizny | kg | 131 | 2 razy w m-cu |
|  | Seler naciowy opakowanie, bez zaparzeń, łodygi nienadgniłe | szt. | 20 | 10 razy w roku |
|  | Nektarynka bez uszkodzeń mechanicznych, zagnić i pleśni | kg | 40 | 2 razy w roku |
|  | Cebula czerwona, bez uszkodzeń | kg | 26 | 2 razy w m-cu |
|  | Winogrono, bezpestkowe, zielone lub czerwone, owoce w opakowaniu powinny być jednej odmiany, niezapleśniałe, niezgnite | kg | 20 | 2 razy w m-cu |
|  | Arbuz cały, świeży, bez uszkodzeń mechanicznych, | kg | 66 | 5 razy w sezonie |
|  | Cukinia, świeża, zielona lub żółta, bez uszkodzeń mechanicznych, bez nadgnić | kg | 20 | 2 razy w m-cu w sezonie |
|  | Aronia, bez oznak zgnilizny i zapleśnień | kg | 6 | 1 raz w sezonie |
|  | Malina, świeże, bez oznak zgnilizny i zapleśnień | kg | 6 | 1 raz w sezonie |
|  | Czereśnia, świeża, bez oznak zgnilizny i zapleśnień | kg | 52 | 4 razy w sezonie |