

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 więdnienia, 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	Szt	70
2	Arbuz, klasa jakości I	Kg	100
3	Awokado, klasa jakości I	Kg	18
4	Bakłażan, klasa jakości I	Kg	10
5	Banan, klasa jakości I, długość paluszka min. 20cm	kg	400
6	Borówka amerykańska, klasa jakości I, opakowanie 125g	szt	30
7	Botwina pęczek, klasa jakości I	Szt	50
8	Brokuł, klasa jakości I, bez liści	Kg	16
9	Burak, klasa jakości I	Kg	200
10	Cebula, klasa jakości I	Kg	160
11	Cukinia młoda, klasa jakości I, długość 15-20 cm	Kg	15
12	Cytryna wielkość 5-6cm, klasa jakości I	Kg	70
13	Cebula szalotka, klasa jakości I	Kg	3
14	Czosnek świeży, klasa jakości I	Szt	100
15	Dynia, klasa jakości I	Kg	50
16	Fasolka szparagowa, klasa jakości I	Kg	15
17	Gruszka luzem, klasa jakości I	Kg	250
18	Jabłko czerwone luzem, klasa jakości I	Kg	600
19	Kaki	Szt	2
20	Kalafior, klasa jakości I	Kg	45
21	Kalarepa, klasa jakości I	Szt	2
22	Kapusta biała (głowiasta), klasa jakości I	Kg	250
23	Kapusta czerwona, klasa jakości I	Kg	30

24	Kapusta kiszona opakowanie 5kg, klasa jakości I	Kg	160
25	Kapusta młoda, klasa jakości I	Szt	10
26	Kapusta pekińska, świeża, klasa jakości I	Kg	60
27	Kiełki mix, pakowane po 250g	Szt	170
28	Kiwi, klasa jakości I	Szt	700
29	Koperek świeży, pęczak, klasa jakości I	szt	300
30	Limonka świeża, klasa jakości I	Kg	15
31	Malina świeża, opakowanie 125g, klasa jakości I	Op	50
32	Mandarynka bezpestkowa, słodka, luzem, klasa jakości I	Kg	100
33	Mango, klasa jakości I	Szt	60
34	Marchew korzeń, klasa jakości I	Kg	700
35	Melon żółty, klasa jakości I	Szt	150
36	Natka pietruszki (pęczak), klasa jakości I	Szt	240
37	Nektarynka, klasa jakości I	Kg	30
38	Ogórek kiszony opakowanie 3kg, klasa jakości I	Kg	200
39	Ogórek świeży, klasa jakości I	Kg	270
40	Papryka czerwona, klasa jakości I	Kg	150
41	Papryka żółta, klasa jakości I	Kg	50
42	Pieczarki, klasa jakości I	Kg	40
43	Pietruszka korzeń, klasa jakości I	Kg	310
44	Pomarańcza luzem, słodka, klasa jakości I	Kg	170
45	Pomidor świeży malinowy klasa jakości I	Kg	150
46	Pomidorki cherry, klasa jakości I	Kg	200
47	Por świeży, klasa jakości I	Szt	250
48	Rzodkiewka pęczek, klasa jakości I	Szt	300
49	Salata lodowa, klasa jakości I	Szt	100
50	Salata masłowa, klasa jakości I	Szt	330
51	Salata lodowa, karbowana, rozpunka, rzymska klasa jakości I, pakowane po 250g(do wyboru przez zamawiającego)	Szt	60
52	Salata rukola, klasa jakości I opakowanie 150g	Szt	6
53	Seler korzeń świeży, klasa jakości I	Kg	40
54	Soczewica sucha, czerwona, klasa jakości I	Kg	8
55	Szczypiorek pęczek, klasa jakości I	Szt	180
56	Szpinak, klasa jakości I	kg	10
57	Śliwki świeże, klasa jakości I	Kg	70
58	Truskawka sezonowa, świeża, klasa jakości I	Kg	120
59	Winogrona czerwona, klasa jakości I	Kg	50
60	Winogrona bezpestkowe, klasa jakości I	Kg	200
61	Ziemniaki	Kg	2200
62	Zioła bazylią, mięta, oregano, tymianek, rozmaryn świeże w doniczce, klasa jakości I do wyboru przez zamawiającego	Szt	6

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 zapewnia realizację przedmiotu umowy do 80% 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 6: WARZYWA I OWOCE: 2 razy w tygodniu (poniedziałek, środa) – w godzinach od 6:00 do 7:30.

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

4. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie nr 11 „Calineczka” 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: Samodzielny referent Marlena Zajko.

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 użyć 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.