

AT.ZP.271.44.2024.AK

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część Nr 6: WARZYWA I OWOCE

03200000-3 – zboża, ziemniaki, warzywa, owoce

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce

- 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 klasa jakości I	Szt.	30
2	Arbuz klasa jakości I	Kg	200
3	Awokado klasa jakości I	Szt.	30
4	Banan (długość paluszka min. 20 cm) klasa jakości I	Kg	1500
5	Borówka amerykańska (op. 125g,300g, 500g) klasa jakości I	Kg	50
6	Botwina (pęczek ok. 200g-300g) klasa jakości I	Szt.	20
7	Buraki klasa jakości I	Kg	400
8	Brokuł świeży klasa jakości I	Szt.	100
9	Brzoskwinia, dojrzała, kl. I	Kg.	70
10	Cebula klasa jakości I	Kg	150
11	Cukinia młoda, długość 15-20 cm klasa jakości I	Kg	30
12	Cytryna, wielkość 5-6 cm średnica klasa jakości I	Kg	45
13	Czereśnie klasa jakości I	Kg	40
14	Czosnek świeży klasa jakości I	Szt.	180
15	Dynia Hokkaido, świeża klasa jakości I	Kg	80
16	Fasolka szparagowa świeża (zielona, żółta do wyboru przez zamawiającego) klasa jakości I	Kg	30
17	Gruszka duża, kształtna klasa jakości I (odmiany: Lukasówka, Konferencja, Faworytka, Erika, Paten, Paryżanka, Bonkreta Wiliamsa do wyboru przez zamawiającego)	Kg	400
18	Jabłka duże, kształtne klasa jakości I.(różne odmiany: Ligol, Cortland, Paula red, Delikates, Alwa, Jonagored, Gala, Rubinstar, Champion – do wyboru przez zamawiającego)	Kg	1500
19	Imbir świeży klasa jakości I	Kg	0,5

20	Kaki klasa jakości I	Szt.	30
21	Kalafior świeży klasa jakości I	Szt.	150
22	Kapusta biała głowiasta klasa jakości I	Kg	120
23	Kapusta czerwona klasa jakości I	Kg	30
24	Kapusta kiszona opakowanie 5 kg, bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego klasa jakości I	Kg	200
25	Kapusta młoda klasa jakości I	Szt.	140
26	Kapusta pekińska klasa jakości I	Kg	20
27	Kapusta włoska kl. I	Kg	25
28	Kompot z suszu 500 g	Szt.	8
29	Kiwi klasa jakości I	Szt.	300
30	Kiełki (różne rodzaje: fasola, rzodkiewka, soja, soczewica brokuł – do wyboru przez zamawiającego, op. 50-100g) klasa jakości I	Szt.	20
31	Koperek świeży klasa jakości I	Szt.	500
32	Malina świeża klasa jakości I (op. 125g, 500g, 1000g)	Kg	200
33	Mandarynka bezpestkowa, słodka luzem klasa jakości I	Kg	800
34	Marchew korzeń klasa jakości I	Kg	800
35	Melon żółty klasa jakości I	Kg	20
36	Morele świeże klasa jakości I	Kg	30
37	Natka pietruszki klasa jakości I	Szt.	300
38	Nektarynka klasa jakości I	Kg	60
39	Ogórek kiszony, opakowanie 3 kg, 1 kg, 0,5 kg, bez dodatku kwasu octowego, mlekowego klasa jakości I	Kg	200
40	Ogórek świeży klasa jakości I	Kg	300
41	Ogórek gruntowy klasa jakości I	Kg	100
42	Papryka czerwona świeża klasa jakości I	Kg	150
43	Papryka żółta, zielona świeża klasa jakości I do wyboru przez zamawiającego	Kg	10
44	Pieczarki klasa jakości I	Kg	100
45	Pietruszka korzeń klasa jakości I	Kg	240
46	Pomarańcza słodka luzem klasa jakości I	Kg	300
47	Pomidor świeży malinowy klasa jakości I	Kg	20
48	Pomidor świeży bawole serce klasa jakości I	Kg	10
49	Pomidor świeży czarny klasa jakości I	Kg	10
50	Pomidorki koktajlowe Cherry czerwone i żółte do wyboru przez zamawiającego (op. 100g, 250g, 500g, 1000g)	Kg	100
51	Por świeży klasa jakości I	Kg	180
52	Rzodkiewka (pęczek) klasa jakości I	Szt.	300
53	Rzodkiewka biała świeża klasa jakości I	Kg	20
54	Salata lodowa świeża klasa jakości I	Szt.	20
55	Salata masłowa świeża klasa jakości I	Szt.	300

56	Salata mix (opakowanie ok. 200g) klasa jakości I	Szt.	20
57	Rukola (opakowanie 100g) klasa jakości I	Szt.	30
58	Seler korzeń świeży klasa jakości I	Kg	300
59	Seler naciowy opakowanie 500g klasa jakości I	Szt.	20
60	Szczypiorek (pęczek) klasa jakości I	Szt.	400
61	Szpinak Baby opakowanie 125g klasa jakości I	Szt.	165
62	Szczaw świeży pęczek 200g klasa jakości I	Szt.	10
63	Śliwki świeże klasa jakości I	Kg	60
64	Truskawka sezonowa klasa jakości I	Kg	200
65	Winogrona czerwone, czarne świeże klasa jakości I	Kg	60
66	Winogrona jasne bezpestkowe klasa jakości I	Kg	160
67	Włoszczyzna młoda (marchew, seler, pietruszka, por) klasa jakości I	Szt.	10
68	Ziemniaki młode sezonowe klasa jakości I	Kg	400
69	Ziemniaki sezonowe klasa jakości I	Kg	3400
70	Rabarbar kl. I	Kg	15
71	Zestaw do kiszenia ogórków (koper, korzeń chrzanu, liść chrzanu) kl. I	Szt.	10
72	Zioła świeże w doniczce (mięta)	Szt.	5
73	Zioła świeże w doniczce (bazylia)	Szt.	5
74	Zioła świeże w doniczce (tymianek)	Szt.	5
75	Zioła świeże w doniczce (rozmaryn)	Szt.	5

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekazuje Wykonawcy Telefonicznie lub pocztą elektroniczną 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 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: dwa – trzy razy w tygodniu, w dni robocze od poniedziałku do piątku, od godziny 6.00 do godz. 7.30

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

4. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie Integracyjne nr 32 „Tęczowa Dolina” w Słupsku, ul. Kasztanowa1.
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: Małgorzata Juskiewicz (samodzielny referent).
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 na oferowane produkty, 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 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.