

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	300
2.	Awokado, klasa jakości I	szt	30
3.	Ananas klasa jakości I	szt	120
4.	Banan, klasa jakości I, długość paluszka min. 20 cm	kg	700
5.	Brokuł klasa jakości I	szt	200
6.	Borówka amerykańska	kg	100
7.	Brzoskwinie	kg	100
8.	Buraki jakość I	kg	250
9.	Cebula, klasa jakości I	kg	300
10. 8	Cukinia młoda, długość 15-20 cm, klasa jakości I	kg	80
11.	Cytryna wielkość 5-6 cm, klasa jakości I	kg	160
12.	Chrzan korzeń klasa jakości I	kg	10
13.	Czosnek świeży, klasa jakości I	szt.	850
14.	Dynia hokkaido klasa jakości I	kg	20
15.	Fasolka szparagowa klasa jakości I	kg	20
16.	Gruszka luzem, klasa jakości I, jedna z odmian: Lukasówka, Konferencja, Faworytka, Erika, Paten, Paryżanka, Bonkrete Wiliamsa	kg	600
17.	Jabłka luzem, klasa jakości I, jedna z odmian :Ligol, Cortland, Paula red, Delikates, Alwa, Jonagored, Gala, Rubinstar, Champion I posiadające certyfikat integrowanej produkcji,	kg	1200
18.	Kaki klasa jakości I	szt.	220
19.	Kalarepa, klasa jakości I	szt.	50
20.	Kalafior klasa jakości I	szt	150
21.	Kapusta biała (głowiasta), klasa jakości I	kg	160

22.	Kapusta młoda klasa jakości I	szt	60
23.	Kapusta kiszona opakowanie 5 kg, klasa jakości I, utrwalaona naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego	kg	200
24.	Kapusta pekińska, świeża, klasa jakości I	kg	40
25.	Kapusta czerwona klasa jakości I	kg	20
26.	Kiwi, klasa jakości I	kg	320
27.	Koperek świeży (pęczek) klasa jakości I	szt.	450
28.	Mandarynka bezpestkowa, słodka, luzem klasa jakości I	kg	550
29.	Marchew korzeń klasa jakości I	kg	600
30.	Marchew młoda klasa jakości I(pęczek)	szt	40
31.	Mango klasa jakości I	szt	400
32.	Morela klasa jakości I	kg	100
33.	Melon żółty klasa jakości I	kg	580
34.	Malina, klasa jakości I	kg	100
35.	Natka pietruszki (pęczek) klasa jakości I	szt.	550
36.	Nektarynka klasa jakości I	kg	130
37.	Ogórek kiszony opakowanie 3kg, klasa jakości I, utrwalaony naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego	kg	140
38.	Ogórek świeży klasa jakości I	kg	360
39.	Ogórek gruntowy klasa jakości I	kg	30
40.	Papryka czerwona świeża klasa jakości I	kg	200
41.	Papryka mix kolorowa	kg	30
42.	Pieczarki, klasa jakości I	kg	30
43.	Pietruszka korzeń klasa jakości I	kg	280
44.	Pietruszka młoda korzeń (pęczek)	szt	20
45.	Pomarańcza luzem, słodka, klasa jakości I	kg	1100
46.	Pomidor, świeży klasa jakości I	kg	230
47.	Pomidorki cherry, klasa jakości I	kg	50
48.	Por świeży, klasa jakości I	kg	140
49.	Rabarbar	kg	10
50.	Rzodkiewka (pęczek), klasa jakości I	szt.	240
51.	Salata lodowa, klasa jakości I	kg	10
52.	Salata masłowa, klasa jakości I	szt.	460
53.	Salata rukola, klasa jakości I	szt.	50
54.	Seler korzeń świeży, klasa jakości I	kg	230
55.	Szczypiorek (pęczek), klasa jakości I	szt.	300
56.	Śliwki świeże, klasa jakości I	kg	250
57.	Truskawka sezonowa, świeża, klasa jakości I	kg	100
58.	Zestaw do kiszenia skład: czosnek, koper do kiszenia, liść i korzeń chrzanu (pęczek)	szt	10
59.	Ziemniaki młode sezonowe,	kg	300
60.	Ziemniaki jadalne odmiana Lord,w okresie vi-xii ze zbiorów 2023	kg	2600
61.	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 ilość 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 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.
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.