

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

**Zadanie Nr 6 – warzywa i owoce – kod Wspólnego Słownika Zamówień (CPV: 03200000-3), (15331000-7)****15331000-7 – 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.	Przedmiot zamówienia Nazwa produktu nadanego przez Zamawiającego	Masa	j. m.	Ilość szacunkowa
1	2	3	4	5
1.	Jabłka luzem, klasa jakości I, o średnicy 6,5-8,00cm, (jedna z odmian): Ligol, Cortland, Paula red, Delikates, Alwa, Jonagored, Gala, Rubinstar, Sampion (skrzynka 10 – 20kg).	kg	kg	ok. 900 kg
2.	Banany, import, klasa jakości I, (długość paluszka min.20 cm) (karton 15-20kg).	kg	kg	ok. 2000 kg
3.	Gruszki luzem, klasa jakości I, (jedną z odmian) Lukasówka, Konferencja, Faworytka, Erika Paten, Paryżanka, Bonkreta Williamsa (skrzynka 10-20kg).	kg	kg	ok. 1500 kg
4.	Kiwi, import, klasa jakości I, na paletkach, max do 40szt.	szt	szt	ok. 450 szt.
5.	Melon import, klasa jakości I.	kg	kg	ok. 900 kg
6.	Ananas import, klasa jakości I.	kg	kg	ok. 420 kg
7.	Cytryny klasa jakości I, kod wielkości 5/6.	kg	kg	ok. 300 kg
8.	Pomarańcze luzem klasa jakości I, (karton 10-20kg).	kg	kg	ok. 240 kg
9.	Mandarynki bezpestkowe, słodkie, luzem klasa jakości I, (skrzynka 5-10kg).	kg	kg	ok. 240 kg
10.	Awokado luzem, klasa jakości I.	szt.	szt	ok. 90 szt.

11.	Ziemniaki jadalne, klasa jakości I, workowane 15-20kg.	kg	kg	ok. 7500 kg
12.	Marchew, klasa jakości I, opak. worek raszlowy do 15kg.	kg	kg	ok. 3000 kg
13.	Seler korzeń, klasa jakości I, opakowanie worek raszlowy 5-10kg.	kg	kg	ok. 750 kg
14.	Por wiązka klasa jakości I, opakowanie worek raszlowy do 10kg.	szt	szt	ok. 640 szt.
15.	Pietruszka (korzeń), klasa jakości I, opakowanie worek raszlowy do 15kg	kg	kg	ok. 560 kg
16.	Pietruszka zielona (natka), klasa jakości I, (skrzynka do 20 pęczków).	150g	szt.	ok. 633 szt.
17.	Koper zielony, klasa jakości I (skrzynka do 20 pęczków).	150g	szt.	633 szt.
18.	Szczypior zielony, klasa jakości I (skrzynka do 20 pęczków).	150g	szt.	633 szt.
19.	Cebula biała, klasa jakości I, opakowanie worek raszlowy do 20kg.	kg	kg	ok. 300 kg
20.	Cebula czerwona, klasa jakości I, opakowanie worek raszlowy 20kg.	kg	kg	ok. 30 kg
21.	Czosnek świeży, - główki min.4,5cm, klasa jakości I.	szt.	szt.	82 szt.
22.	Cukinia młoda długości 15-20cm klasa jakości I.	kg	kg	450 kg
23.	Dynia, klasa jakości I.	kg	kg	ok. 180 kg
24.	Buraki ćwikłowe, klasa jakości I, korzeń spichrzowy wydłużony opakowanie-worek raszlowy do 15kg.	kg	kg	ok. 900 kg
25.	Rzodkiew biała, klasa jakości I, opakowanie worek raszlowy do 15kg.	kg	kg	ok. 240 kg
26.	Rzodkiewka, klasa jakości I, (skrzynka do 20 pęczków).	kg	kg	ok. 300 kg
27.	Kalarepa, klasa jakości I.	szt	szt	ok. 200 szt.
28.	Kapusta biała (głowiasta), klasa jakości I, opakowanie worek raszlowy do 20kg.	kg	kg	ok. 750 kg
29.	Kapusta czerwona (głowiasta), klasa jakości I, opakowanie worek raszlowy do 20kg.	kg	kg	ok. 210 kg
30.	Kapusta kwaszona, opakowanie od 1-5 kg (utrwalona naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego).	kg	kg	ok 450 kg
31.	Kapusta włoska (głowiasta), klasa jakości I, wielkość opakowania do 20kg.	kg	kg	ok 30 kg
32.	Kapusta pekińska, klasa jakości I, wielkość opakowania do 20kg.	kg	kg	ok 250 kg

33.	Salata zielona, masłowa, klasa jakości I, (skrzynka do 20szt).	szt.	szt.	ok. 400 szt.
34.	Ogórki zielone z upraw pod osłonami, klasa jakości I, (worek foliowy do 15kg).	kg	kg	ok 450 kg
35.	Ogórki kwaszone, opakowanie 0,50- 5kg.	500 g	szt.	ok 450 szt.
36.	Botwina, klasa jakości I, (skrzynka do 20 pęczków).	1 kg	kg	ok 150 kg
37.	Papryka świeża, czerwona, klasa jakości I,(worek raszlowy do 15kg).	kg	kg	ok 300 kg
38.	Pomidory świeże, (gałązka), klasa jakości I.	kg	kg	ok 300 kg
39.	Papryka świeża miks, klasa jakości I, pakowana w folię 100-500g.	500 g	szt.	ok. 36 szt.
40.	Truskawki sezon klasa jakości I.	kg	kg	ok. 300 kg
41.	Borówki amerykańskie sezon klasa jakości I.	kg	kg	ok. 300kg
42.	Maliny sezon klasa jakości I.	kg	kg	ok. 300kg
43.	Arbuzy import, klasa jakości I.	kg	kg	ok. 450 kg
44.	Ziemniaki młode sezon, klasa jakości I.	kg	kg	ok. 900 kg
45.	Botwina młoda sezon, klasa jakości I.	kg	kg	ok. 60 kg
46.	Marchew młoda sezon, klasa jakości I.	kg	kg	ok. 450kg
47.	Kapusta młoda sezon, klasa jakości I.	kg	kg	ok. 110 kg

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 sobie prawo zmiany (zmniejszenia) ilości w poszczególnych asortymentach, w zależności od rzeczywistych potrzeb. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują względem Zamawiającego żadne roszczenia. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamiany pod względem ilościowym poszczególnych asortymentów w ramach danej części z zachowaniem całkowitej ceny zaoferowanej przez Wykonawcę za tą część. Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykonania umowy w pełnym zakresie, jednak nie mniejszym niż 70%.

### 3. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

ZADANIE 6: WARZYWA I OWOCE: 2 razy w tygodniu (poniedziałek, środa) – w godzinach od 6:30 do 7:30.

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

4.Miejscem dostawy będzie: **Zespół Żłobków Miejskich w Słupsku**

Żłobek nr 1 ul. Gen. Andersa 4,

Żłobek nr 2 ul. 3-go Maja 78,

Żłobek nr 3 ul. Łukasiewicza 4,

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 odpowiedzialny jest ze strony Zamawiającego: **Dietetyk**.

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. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.

14. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.

15. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP.

16. 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 mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu oraz skład surowcowy.

27. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.

28. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.

29. 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.

30. Czas reakcji na reklamację i dostarczenie właściwego towaru zgodnie z zamówieniem, wynosi 30 minut od czasu zgłoszenia problemu.

Dopuszcza się dostawy owoców i warzyw tylko w jakości I

Dopuszcza się dostawy owoców i warzyw tylko świeżych bez jakichkolwiek oznak dłuższego przechowywania w magazynach hurtowni.

Ceny owoców i warzyw sezonowych muszą być odpowiednio skalkulowane do sezonu aby Zamawiający bez żadnych ograniczeń mógł nabywać pożądaną asortyment w okresie sezonowym.