

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część Nr 3 – ARTYKUŁY SPOŻYWCZE RÓŻNE

15800000-6 - różne produkty spożywcze

15830000-5 - cukier i produkty pokrewne

15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze

15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne

15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone

15600000-4 - produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych

15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15330000-1 - przetworzone owoce i warzywa

- Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.
- Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.
- Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor 100% durum).
- Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.
- Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe.
- Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się.
- Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.
- Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).

l.p.	nazwa asortymentu	opak.	j.m.	szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Ananas plastry – op. 565(+/-10%)g, puszka, masa po odsączeniu - 340g	0,565 kg	kg	10
2	Barszcz czerwony 1.3l opakowanie szklane bez zawartości konserwantów, bez dodatku regulatorów kwasowości	1,300 l	l	6
3	Brzoskwinie połówki w syropie - op. 820 (+/-10%)g, puszka, masa po odsączeniu - 470g	0,820 kg	kg	3
4	Chrupki kukurydziane 60g, oznakowane jednoznacznie w sposób potwierdzający, że nie zawierają glutenu, różne kształty	0,060 kg	kg	7
5	Chrzan tarty – op. 190(+/-10%)g, słoik, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie przeciwutleniaczy, regulatorów kwasowości, substancji zagęszczających) oraz bez dodatku octu spirytusowego	0,190 kg	kg	2
6	Ciastka zbożowe, bez dodatku cukrów. Produkt zawierający naturalnie występujące cukry. Produkty pochodzące ze zbóż min. 62%. op. 30(+/-10%)g (smaki: morelowy, jagodowy lub kakaowy – do wyboru przez Zamawiającego)	0,030 kg	kg	141
7	Cukier kryształ – op. 1000g	1,000 kg	kg	133
8	Cukier puder 500g	0,500 kg	kg	1

9	Czekolada (mleczna lub gorzka 90% kakao), op.100 - 150g	0,100 kg	kg	33
10	Czosnek granulowany 330g, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania, bez zawartości dwutlenku siarki	0,330 kg	kg	3
11	Dynia łuskana pestki 1kg	1,000 kg	kg	12
12	Dżem (smaki: truskawka, wiśnia, brzoskwinia, czarna porzeczka, jagoda, malina, aronia, owoce leśne – do wyboru przez Zamawiającego) – op. 260g, niskosłodzone, 100% owoców	0,260 kg	kg	8
13	Fasola łuskana 400g o równym kształcie, bez przebarwień, zanieczyszczeń	0,400 kg	kg	11
14	Groch łuskany połówki, op. 400 g	0,400 kg	kg	33
15	Groszek konserwowy – op. 400g, puszka z otwieraczem, masa po odsączeniu - 220g	0,400 kg	kg	1
16	Herbata miętowa ekspresowa - op. 45(+/-10%)g	0,045 kg	kg	3
17	Herbata owocowa ekspresowa (smaki: malinowa, wiśniowa, czarna porzeczka, żurawina, owoce leśne – do wyboru przez Zamawiającego) - op. 45(+/-10%)g	0,045 kg	kg	2
18	Herbata czarna ekspresowa - op. 45(+/-10%)g	0,045 kg	kg	1
19	Herbatniki 16g bez zawartości chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających: węglanu amonu, węglanu sodu, substancji konserwujących) sztucznych aromatów i barwników, syropu glukozowo-fruktuzowego) bez wersji smakowych	0,016 kg	kg	49
20	Kakao naturalne – op. 80-150g, ciemne o zawartości 10 -12% tłuszczu kakaowego	0,150 kg	kg	2
21	Kasza bulgur	1,000 kg	kg	44
22	Kasza kuskus	0,300 kg	kg	16
23	Kasza manna błyskawiczna	1,000 kg	kg	2
24	Kasza jęczmienna pęczak	1,000 kg	kg	13
25	Kasza jaglana	1,000 kg	kg	3
26	Kawa zbożowa (rozpuszczalna) – op.150g, o zawartości zboża min. 70%	0,150 kg	kg	3
27	Ketchup - op. 200g, skład: pomidory min. 148g na 100g ketchupu, brak konserwantów, substancji zagęszczających, skrobi modyfikowanej, skrobi kukurydzianej, skrobi ziemniaczanej, mąki kukurydzianej, stabilizatorów, syropu glukozowo-fruktuzowego, regulatorów kwasowości	0,200 kg	kg	15
28	Kukurydza konserwowa – op. 400g, skład: bez cukru, puszka z otwieraczem, masa po odsączeniu - 220g	0,400 kg	kg	9
29	Kwasek cytrynowy – op. 20g (+/-10%)g	0,020 kg	kg	1
30	Liść laurowy 6g, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	0,006 kg	kg	0,5
31	Lizak w kształcie serca 50g	0,050 kg	szt	128
32	Majeranek otarty 500g, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	0,500 kg	kg	1
33	Majonez op. 900g (+/-10%), skład: brak E385 (EDTA), sztucznych aromatów, skrobi modyfikowanej, substancji zagęszczających, kwasu fosforowego (E338), jaj w proszku, substancji konserwujących, substancji stabilizujących	0,900 kg	kg	1
34	Makaron literki – do wyboru przez Zamawiającego) z mąki durum	5,000 kg	kg	9
35	Makaron falka z mąki durum	5,000 kg	kg	5

36	Makaron kokardki z mąki durum	5,000 kg	kg	6
37	Makaron łazanki z mąki durum	5,000 kg	kg	7
38	Makaron niedźwiadki z mąki durum	5,000 kg	kg	4
39	Makaron nitka cięta z mąki durum	2,000 kg	kg	40
40	Makaron pióra z mąki durum	0,400 kg	kg	29
41	Makaron rurki z mąki durum	5,000 kg	kg	11
42	Makaron ryżowy z mąki durum	5,000 kg	kg	3
43	Makaron sojowy	5,000 kg	kg	1
44	Makaron spaghetti z mąki durum	1,000 kg	kg	30
45	Makaron świderki z mąki durum	5,000 kg	kg	156
46	Makaron wstążka z mąki durum	5,000 kg	kg	5
47	Mąka kukurydziana – op.1000g	1,000 kg	kg	2
48	Mąka pszenna typ 450/500 – op.1000g	1,000 kg	kg	206
49	Mąka ziemniaczana – op. 1000g	1,000 kg	kg	20
50	Miód pszczeli - op. 1000g	1,000 kg	kg	204
51	Miód pszczeli nektarowy, wielokwiatowy 50 g	0,050 kg	kg	6
52	Mus owocowy (przecier owocowy), owocowo-warzywny 100g, 100% zawartości owoców, zawiera wyłącznie cukry z owoców i warzyw, tylko naturalne składniki, bez zawartości kofeiny (rodzaje: jabłko-burak-truskawka, szpinak-kiwi-cukinia, mago-dynia-marchew, gruszka-pasternak, śliwka-gruszka-burak, jabłko-banan-buraki, mango-dynia-marchew – do wyboru przez Zamawiającego)	0,100 kg	kg	264
53	Musztarda 180g, bez zawartości chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości), bez dodatku octu spirytusowego	0,180 kg	kg	1
54	Ogórki konserwowe – op. 900g (+/-10%) słoik, masa netto po odsączeniu: 460 g	0,900 kg	kg	16
55	Olej rzepakowy - op.1l, butelka, rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%	1,000 l	l	59
56	Oregano 10g, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	0,010 kg	kg	0,5
57	Orzechy włoskie 1000g	1,000 kg	kg	24
58	Papryka mielona słodka – op.600g (+/-10%)	0,600 kg	kg	2
59	Pasztet drobiowy 150g (+/-10%), skład: bez sztucznych aromatów, syropu glukozowego, stabilizatorów, wzmacniaczy smaku, substancji konserwujących, barwników, oleju palmowego, utwardzonego tłuszczu roślinnego	0,150 kg	kg	22
60	Pieprz czarny mielony – op. 20g (+/-10%)	0,020 kg	kg	4
61	Płatki kukurydziane bez cukru op. 500g	0,500 kg	kg	26
62	Płatki owsiane błyskawiczne - op. 400g (+/-10%)	0,400 kg	kg	11

63	Płatki ryżowe - op. 400g (+/-10%)	0,400 kg	kg	11
64	Pomidory suszone w oleju z bazylią - op. 450(+/-10%)g, masa po odsączeniu - 150g	0,450 kg	kg	0,5
65	Pomidory suszone z oliwkami - op. 450(+/-10%)g, masa po odsączeniu - 150g	0,450 kg	kg	0,5
66	Pomidory krojone z bazylią (puszka z otwieraczem lub karton), op. 400g (+/-10%), pomidory krojone (60%), sok pomidorowy, sól	0,400 kg	kg	27
67	Pomidory krojone z czosnkiem (puszka z otwieraczem lub karton), op. 400g (+/-10%), pomidory krojone (60%), sok pomidorowy, sól	0,400 kg	kg	27
68	Koncentrat pomidorowy, zawartość ekstraktu ogólnego 28-30%, opakowanie karton, masa netto 200 g, bez sztucznych barwników i konserwantów	0,200 kg	kg	7
69	Koncentrat pomidorowy 890g zawartość ekstraktu ogólnego 28-30%, bez sztucznych barwników i konserwantów	0,890 kg	kg	32
70	Rodzynki 100g bez zawartości chemicznych substancji dodatkowych do żywności bez dodatku olejów roślinnych i cukru	0,100 kg	kg	246
71	Ryż długoziarnisty brązowy - op. 400g	0,400 kg	kg	3
72	Ryż do risotto op. 400g	0,400 kg	kg	4
73	Ryż biały długoziarnisty (parboiled) - op.1000g, kl. I	1,000 kg	kg	43
74	Ryż biały	0,400 kg	kg	87
75	Słonecznik łuskany 1000g	1,000 kg	kg	3
76	Sok z cytryny 100% 1000 ml	1,000 l	l	3
77	Sok owocowy 200 ml (smaki: jabłkowy, wiśniowy, jabłkowo – brzoskwiniowy, jabłko-banan-marchew, multiwitamina - do wyboru przez Zamawiającego)	0,200 l	l	365
78	Soki owocowe 100% butelka 400ml (smaki: jabłkowy, wiśniowy, jabłkowo – brzoskwiniowy, jabłko-banan-marchew, multiwitamina - do wyboru przez Zamawiającego)	0,400 l	l	82
79	Sok ze słomką (smaki: jabłkowy, wiśniowy, jabłkowo – brzoskwiniowy, jabłko-banan-marchew, multiwitamina - do wyboru przez Zamawiającego) 200ml bez dodatku cukru 100% naturalny	0,200 l	l	45
80	Sok z limonki 100% 1000 ml	1,000 l	l	2
81	Sól niskosodowa (sodowo-potasowa) - op.1500g	1,500 kg	kg	24
82	Syrop owocowy 420ml opakowanie szklane (smaki: truskawka, cytryna, malina z jeżyną, malina z żurawiną - do wyboru przez Zamawiającego)	0,420 l	l	36
83	Wanilia ekstrakt op.30 ml	0,030 l	l	1
84	Woda niegazowana 1500 ml	1,500 l	l	18
85	Woda niegazowana 500 ml	0,500 l	l	17
86	Woda niegazowana 600 ml	0,600 l	l	40
87	Makaron zacierka 250g	0,250 kg	kg	25
88	Ziele angielskie całe 200g, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	0,200 kg	kg	1
89	Zioła prowansalskie 10g bez dodatku konserwantów opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat	0,010 kg	kg	0,5
90	Żurawina suszona 1000g, bez zawartości chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących), bez dodatku olejów roślinnych, bez dodatku cukru	1000 kg	kg	9

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 w zakresie 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 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 3 – artykuły spożywcze różne: **2** razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) – w godzinach od 7:00 do 10:00.

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

- Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie nr 7 „Kolorowe Kredki” w Słupsku, ul. Wileńska 2
- Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół ilościowo-jakościowy WZ) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
- 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.
- Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
- Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
- Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: dyrektor oraz samodzielny referent Przedszkola Miejskiego nr 7 „Kolorowe Kredki” w Słupsku.
- 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.
- 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.
- Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
- Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.

- Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
- 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.
- 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.
- Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
- Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
- 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.