

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 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
 15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa
 15321000-4 - soki owocowe

Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno–epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:

- 1) posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,
- 2) posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
- 3) posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.

Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi. Wykonawca ma dostarczać artykuły spożywcze pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.

Wszystkie artykuły suche powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych.

- 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).

Lp.	Nazwa asortymentu		Szacunkowa J.milość w okresie umowy
1	2	3	4
1	Baton zbożowy 40g	szt.	720
2	Bazylia 10g, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania	szt.	30
3	Biszkopty bez cukru 100g bez dodatku chemicznych substancji do żywności (głównie substancji słodzących, emulgatorów, substancji spulchniających tj. Węglan amonu, węglan sodu) sztucznych aromatów i barwników, syropu glukozowo-fruktuzowego	szt.	120
4	Brzoskwinie puszka masa netto 820g	szt.	36

Lp.	Nazwa asortymentu	J.m	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	2	3	4
5	Chrupki kukurydziane 50g, oznakowane jednoznacznie w sposób potwierdzający, że nie zawierają glutenu,	szt.	120
6	Chrzan tarty 290g bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie przeciwutleniaczy, regulatorów kwasowości, substancji zagęszczających) oraz bez dodatku octu spirytusowego	szt.	30
7	Ciastka biszkoptowe 30g	szt.	120
8	Ciastka owsiane 1 kg, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji słodzących, emulgatorów, substancji spulchniających tj. węglan amonu, węglan sodu), sztucznych aromatów i barwników, syropu glukozowo-fruktuzowego	szt.	15
9	Ciastka zbożowe 50g, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji słodzących, emulgatorów, substancji spulchniających tj. Węglan amonu, węglan sodu), sztucznych aromatów i barwników, syropu glukozowo-fruktuzowego	szt.	720
10	ciasto francuskie 275g	szt.	5
11	Ciecierzycza 400g	szt.	36
12	Cukier kryształ biały 1kg	szt.	280
13	Cukier puder 500g	szt.	40
14	Cukier waniliowy 30g	szt.	240
15	Curry 20g	szt.	20
16	Cynamon 15g, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	szt.	30
17	Czosnek granulowany 20g, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania bez zawartości dwutlenku siarki	szt.	150
18	Dynia łuskana 100g	szt.	20
19	Dżem owocowy o zawartości 100% owoców 280g, zawierające cukry wyłącznie naturalnie występujące.	szt.	200
20	Estragon 10g	szt.	30
21	Fasola łuskana 400g o równym kształci, bez przebarwień, zanieczyszczeń	szt.	48
22	Galaretka Bio agrestowa, truskawkowa, wiśniowa-do wyboru przez zamawiającego opakowanie 40g, opakowanie szczelnie zamknięte, bez dodatku cukru i sztucznych dodatków	szt.	60
23	Gałka muszkatałowa 10g	szt.	10
24	Groch łuskany połówki, op. 400 g	szt.	40
25	Groszek ptysiowy 200g, bez chemicznych dodatków do żywności, sztucznych aromatów i barwników	szt.	5
26	Herbata ekspresowa 20 torebek / 40g	szt.	75
27	Herbatniki 50g bez zawartości chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających: węglan amonu, węglan sodu, substancji konserwujących) sztucznych aromatów i barwników, syropu glukozowo-fruktuzowego	szt.	140
28	Jabłka prażone 690g	szt.	50
29	Jabłka suszone, masa netto 18g, bez dodatku glazury cukrowej	szt.	130
30	Kakao naturalne 150g	szt.	50
31	Kasza bulgur 1 kg, bez ciał obcych	szt.	60
32	Kasza gryczana 500g, bez ciał obcych	szt.	120
33	Kasza jęczmienna średnia 1 kg, bez ciał obcych	szt.	50
34	Kasza kukurydziana 400g	szt.	12
35	Kasza kus kus 1 kg, bez ciał obcych	szt.	30
36	Kasza manna 400g	szt.	30
37	Kawa zbożowa 150g zboża 72% (jęczmień, żyto) cykorii, burak cukrowy	szt.	40
38	Koncentrat pomidorowy 900g zawartość ekstraktu ogólnego 28-30%, bez sztucznych barwników i konserwantów	szt.	50
39	Koncentrat pomidorowy, zawartość ekstraktu ogólnego 28-30%, opakowanie karton, masa netto 900 g, bez sztucznych barwników i konserwantów	szt.	106
40	Kukurydza konserwowa, waga netto 340g, bez zarysowań i wgnieceń	szt.	24
41	Kurkuma 20g	szt.	10

Lp.	Nazwa asortymentu	J.m	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	2	3	4
42	Kwasek cytrynowy 25g	szt.	25
43	Liść laurowy 230g, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	szt.	5
44	Liść laurowy 6g, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	szt.	60
45	Lubczyk 120g	szt.	50
46	Majeranek otarty 20 g, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	szt.	60
47	Majonez składający się z: oleju rafinowanego 71,2%, musztardy, wody i żółtek jaj kurzych 7% 900ml , opakowanie szklane, bez zawartości chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie regulatorów kwasowości, przeciwutleniaczy) i octu spirytusowego	szt.	80
48	Makaron 2kg 100%pszenicy durum, rodzaj do wyboru przez Zamawiającego	szt.	70
49	Makaron drobny 250g 100% pszenicy durum, rodzaj do wyboru przez Zamawiającego	szt.	100
50	Mąka tortowa extra pszenna typ 450 1kg	szt.	440
51	Mąka ziemniaczana 500g	szt.	60
52	Miód pszczeli nektarowy, wielokwiatowy 0,05kg	szt.	4
53	Miód pszczeli nektarowy, wielokwiatowy 1kg	szt.	75
54	Mus owocowy (przecier owocowy), owocowo-warzywny 90g, 100% zawartości owoców, zawiera wyłącznie cukry z owoców	szt.	130
55	Musli 350g	szt.	12
56	Musztarda 180g, bez zawartości chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości), bez dodatku octu spirytusowego	szt.	5
57	Ogórki konserwowe 1l	szt.	15
58	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno 1l o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i wielonienasyconych poniżej 40%	szt.	300
59	Oregano 10g, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	szt.	30
60	Orzechy laskowe 100g	szt.	5
61	Orzechy nerkowce 100g	szt.	5
62	Orzechy włoskie 100g	szt.	5
63	Papryka słodka 720g opakowanie szczelnie pozwalając zachować aromat	szt.	6
64	Pieprz mielony 820g opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	szt.	6
65	Pieprz ziołowy 600g, opakowanie pozwalające zachować aromat	szt.	6
66	Płatki jęczmienne błyskawiczne 400g	szt.	76
67	Płatki kukurydziane 250g, bez dodatku słodu jęczmiennego, bez glutenu	szt.	60
68	Płatki owsiane 500g	szt.	77
69	Płatki ryżowe 180g	szt.	68
70	Proszek do pieczenia 30g	szt.	42
71	Pulpa pomidorowa 2500g, dozwolone składniki wyłącznie pomidory i sól, zawartość rozdrobnionych pomidorów minimum 85%	szt.	50
72	Ryż biały 1kg	szt.	60
73	Ryż długoziarnisty 5kg	szt.	80
74	Sos sojowy ciemny 150ml	szt.	3
75	Sól niskosodowa z magnezem 1000g	szt.	120
76	Szczaw konserwowy krojony 300g bez zawartości octu spirytusowego	szt.	35
77	Tuńczyk 1kg	szt.	53
78	Wafle ryżowe naturalne extra cienkie 110g	szt.	20
79	Woda niegazowana op. 18,9 l	szt.	153
80	Zacierka jajeczna 250g	szt.	80
81	Ziele angielskie całe 15g, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	szt.	120
82	Żur butelka 0,5l bez konserwantów, naturalny, skład: woda, mąka, czosnek; niepasteryzowany	szt.	50
83	Żurawina suszona 100g, bez zawartości chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących), bez dodatku olejów roślinnych, bez dodatku cukru	szt.	10

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%.** 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 3: ARTYKUŁY SPOŻYWCZE RÓŻNE: 2 razy w tygodniu (po uzgodnieniu telefonicznym – dzień dostawy: poniedziałek, środa) – w godzinach: od 6:30 do 7:00.

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

4. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole Miejskie nr 4 Królestwo Skrzatów 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: **Pani Aleksandra Zuba**

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.

18. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
19. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
 20. 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.
 21. 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.