

## 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	2	3	4
1	Ananas świeży dojrzały, waga 1 kg	szt.	50
2	Arbuz, klasa jakości I	kg	130
3	Banan, klasa jakości I, długość paluszka min. 20 cm	kg	400
4	Borówka amerykańska opakowanie 125g	op.	240
5	Botwina (pęczek) klasa jakości I	szt.	20
6	Buraki jakość I	kg	310
7	Cebula, klasa jakości I	kg	240
8	Cukinia młoda, długość 15-20 cm, klasa jakości I	kg	90
9	Cytryna wielkość 5-6 cm, klasa jakości I	kg	120
10	Czereśnia, klasa jakości I	kg	10
11	Czosnek świeży, klasa jakości I	szt.	420
12	Gruszka luzem, klasa jakości I, jedna z odmian: Lukasówka, Konferencja, Faworytka, Erika, Paten, Paryżanka, Bonkreta Wiliamsa	kg	60
13	Jabłka czerwone luzem, klasa jakości I, o średnicy – 6,5-8,00 cm (jedna z odmian) Ligoł, Cortland, Paula red, Delikates, Alwa, Jonagored, Gala, Rubinstar, Champion	kg	1000
14	Kaki	szt.	10
15	Kalarepa, klasa jakości I	szt.	80
16	Kapusta biała (głowiasta), klasa jakości I	kg	60
17	Kapusta czerwona, klasa jakości I	kg	60
18	Kapusta kiszona opakowanie 5 kg, klasa jakości I, utrwalona naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego	kg	240
19	Kapusta młoda, klasa jakości I	szt.	30
20	Kapusta pekińska, świeża, klasa jakości I	kg	40
21	Kiwi, klasa jakości I	kg	15
22	Koperek świeży (pęczek) klasa jakości I	szt.	840
23	Malina świeża opakowanie 125g, klasa jakości I	op.	30

Lp.	Nazwa asortymentu	J.m	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	2	3	4
24	Mandarynka bezpestkowa, słodka, luzem klasa jakości I	kg	140
25	Marchew korzeń klasa jakości I	kg	480
26	Melon żółty klasa jakości I	kg	40
27	Natka pietruszki (pęczek) klasa jakości I	szt.	800
28	Nektarynka klasa jakości I	kg	20
29	Ogórek kiszony opakowanie 3kg, klasa jakości I, utrwalony naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego	kg	300
30	Ogórek świeży klasa jakości I	kg	280
31	Papryka czerwona świeża klasa jakości I	kg	250
32	Papryka żółta świeża klasa jakości I	kg	50
33	Pieczarki, klasa jakości I	kg	75
34	Pietruszka korzeń klasa jakości I	kg	320
35	Pomarańcza luzem, słodka, klasa jakości I	kg	90
36	Pomidor świeży, klasa jakości I Rodzaj wyboru przez zamawiającego	kg	150
37	Pomidorki cherry, klasa jakości I	kg	100
38	Por świeży, klasa jakości I	kg	50
39	Rzodkiewka (pęczek), klasa jakości I	szt.	40
40	Salata lodowa, klasa jakości I	kg	100
41	Salata masłowa, klasa jakości I	szt.	30
42	Salata mix, klasa jakości I	kg	30
43	Salata rukola, klasa jakości I	szt.	30
44	Seler korzeń świeży, klasa jakości I	kg	320
45	Szczypiorek (pęczek), klasa jakości I	szt.	170
46	Szpinak, klasa jakości I	op.	20
47	Śliwki świeże, klasa jakości I	kg	100
48	Truskawka sezonowa, polska, świeża, klasa jakości I	kg	30
49	Winogrona czerwone, klasa jakości I	kg	40
50	Winogrono bezpestkowe, klasa jakości I	kg	160
51	Ziemniaki młode sezonowe,	kg	3 000
52	Zioła mix, świeże w doniczkach, klasa jakości I	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 6: WARZYWA I OWOCE:** 2 razy w tygodniu (po uzgodnieniu telefonicznym – w dniach: poniedziałek i środa)  
- w godzinach: od 06:30 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.
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.