

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 więdnienia, 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	Awokado, klasa jakości I	szt.	10
2	Arbuz, klasa jakości I	kg	305
3	Banan, klasa jakości I	kg	1169
4	Borówka amerykańska op.125g, klasa jakości I	op.	772
5	Buraki, klasa jakości I	kg	154
6	Brokuł świeży, klasa jakości I, bez brązowych plam, bez oznak gnicia, pleśni, zepsucia	Szt.	30
7	Brzoskwinia, klasa jakości I	kg	68
8	Cebula, klasa jakości I	kg	176
9	Cebula czerwona, klasa jakości I	kg	10
10	Cytryna wielkość 5-6 cm, klasa jakości I	kg	191
11	Czosnek świeży, klasa jakości I	szt.	30

12	Fasola szparagowa zielona/żółta , świeża, klasa jakości I	kg	10
13	Gruszka luzem, klasa jakości I,	kg	978
14	Jabłka czerwone luzem, klasa jakości I,	kg	500
15	Jabłka reneta, klasa jakości I	kg	60
16	Kalarepa , klasa jakości I	szt.	45
17	Kalafior świeży, klasa jakości I, bez brązowych plam, bez oznak gnicia, pleśni, zepsucia.	Szt.	30
18	Kapusta biała (głowiasta), klasa jakości I	kg	22
19	Kapusta czerwona , klasa jakości I	kg	30
20	Kapusta kiszona opakowanie 5 kg, klasa jakości I, utrwalona naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego	op.	268
21	Kapusta młoda , klasa jakości I	szt.	80
22	Kapusta pekińska , świeża, klasa jakości I	kg	56
23	Kapusta stożkowa, świeża, klasa jakości I	Szt.	16
24	Kapusta włoska , klasa jakości I	szt.	16
25	Kiwi , klasa jakości I	kg	258
26	Koperek świeży (pęczek), klasa jakości I	szt.	200
27	Mandarynka bezpestkowa, słodka, luzem, klasa jakości I	kg	441
28	Marchew korzeń, klasa jakości I	kg	390
29	Morela , świeża, klasa jakości I	kg	168
30	Malina świeża opakowanie 125g, klasa jakości I	opak	722
31	Natka pietruszki (pęczek), klasa jakości I	szt.	220
32	Nektarynka , klasa jakości I	kg	12
33	Ogórek kiszony , klasa jakości I, utrwalony naturalnie	kg.	148

	bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego		
34	Ogórek świeży sezonowy, letni , klasa jakości I	kg	120
35	Ogórek świeży, sezonowy, zimowy , klasa jakości I	kg	540
36	Ogórek gruntowy , klasa jakości I	kg	10
37	Papryka czerwona świeża , klasa jakości I	kg	65
38	Papryka żółta , świeża klasa jakości I	kg	10
39	Papryka zielona , świeża , klasa jakości I	kg	10
40	Pieczarki , klasa jakości I	kg	15
41	Pietruszka korzeń , klasa jakości I	kg	77
42	Pomarańcza luzem, słodka, klasa jakości I	kg	526
43	Pomidor świeży letni , klasa jakości I	kg	30
44	Pomidor świeży zimowy , klasa jakości I	kg	64
45	Pomidorki cherry , klasa jakości I	kg	180
46	Por świeży, klasa jakości I	kg	144
47	Rzodkiewka (pęczek), klasa jakości I	szt.	44
48	Rzodkiew biała , klasa jakości I	kg	15
49	Salata lodowa , klasa jakości I	szt.	48
50	Salata masłowa , klasa jakości I	szt.	96
51	Salata mix , op. 125g, klasa jakości I	op.	28
52	Salata roszponka , op. 125g, klasa jakości I	op.	84
53	Seler korzeń świeży , klasa jakości I	kg	125
54	Szczypiorek (pęczek), klasa jakości I	szt.	220
55	Śliwki świeże, klasa jakości I	kg	13
56	Truskawka sezonowa świeża, klasa jakości I	kg	242
57	Winogrono bezpestkowe, klasa jakości I	kg	266
58	Winogrono czerwone , klasa jakości I	kg	54
59	Włoszczyzna, pęczek (marchew, pietruszka, seler,	szt	24

	por) klasa jakości I		
60	Ziemniaki młode , klasa jakości I	kg	1800
61	Ziemniaki , klasa jakości I	kg	3300
62	Ziolo (lubczyk) - świeże w doniczce, klasa jakości I	szt.	1
63	Ziolo (tymianek) - świeże w doniczce, klasa jakości I	szt.	1
64	Ziolo (mięta) - świeże w doniczce, klasa jakości I	Szt.	1
65	Ziolo (bazylia) - świeże w doniczce, klasa jakości I	Szt.	1

1.Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego prześle 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: codziennie w dni robocze od poniedziałku do piątku 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 24 „Słupski Niedźwiadek Szczęścia” w Słupsku, ul. 3 Maja 15**

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 Edyta Wieczorek, Pani Natalia Grzywnowicz**
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 (warzywa i owoce - 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 (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.
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.