

AT. ZP.271.20.2024.AK

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**Część Nr 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.	Ananas świeży dojrzały, waga 1 kg, klasa jakości I	szt.	10
2.	Arbuz, klasa jakości I	kg	100
3.	Banan, klasa jakości I, długość paluszka min. 20 cm	kg	292
4.	Borówka amerykańska op.125g, klasa jakości I	op.	25
5.	Botwina (pęczek) klasa jakości I	szt.	40
6.	Brokuł świeży, klasa jakości I	szt.	26
7.	Brzoskwinia, klasa jakości I	kg	112
8.	Buraki, klasa jakości I	kg	134
9.	Buraki młode, klasa jakości I	kg	35
10.	Cebula, klasa jakości I	kg	140

11.	Cukinia, klasa jakości I	kg	9
12.	Cytryna wielkość 5-6 cm, klasa jakości I	kg	18
13.	Czosnek świeży, klasa jakości I	szt.	208
14.	Dynia, klasa jakości I	kg	25
15.	Fasolka szparagowa, klasa I	kg	23
16.	Gruszka luzem, klasa jakości I, (jedna z odmian: Lukasówka, Konferencja, Faworytka, Erika, Paten, Paryżanka, Bonkreta Williama)	kg	310
17.	Imbir korzeń, klasa jakości I	kg	1
18.	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	930
19.	Kaki, klasa jakości I	szt.	100
20.	Kalafior, klasa jakości I	kg	100
21.	Kalarepa, klasa jakości I	szt.	70
22.	Kapusta biała (głowiasta), klasa jakości I	kg	160
23.	Kapusta czerwona, klasa jakości I	kg	9
24.	Kapusta kiszona opakowanie 5 kg, klasa jakości I, utrwalona naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego	op.	17
25.	Kapusta kiszona opakowanie 1 kg, klasa jakości I, utrwalona naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego	op.	53
26.	Kapusta młoda, klasa jakości I	szt.	25
27.	Kapusta pekińska, świeża, klasa jakości I	kg	30
28.	Kapusta włoska, klasa jakości I	szt.	13
29.	Kiwi, klasa jakości I	kg	106
30.	Koperek świeży (pęczek), klasa jakości I	szt.	100
31.	Limonka, klasa jakości I	kg	5
32.	Malina, klasa jakości I	kg	18
33.	Mandarynka bezpestkowa, słodka, luzem, klasa jakości I	kg	93
34.	Mango, klasa jakości I	szt.	12

35.	Marchew korzeń, klasa jakości I	kg	1 100
36.	Melon żółty, klasa jakości I	kg	53
37.	Morela, klasa jakości I	kg	34
38.	Natka pietruszki (pęczek), klasa jakości I	szt.	23
39.	Nektarynka, klasa jakości I	kg	89
40.	Ogórek kiszony, kg, klasa jakości I, utrwalony naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego	kg	120
41.	Ogórek małosolny, klasa jakości I	kg	23
42.	Ogórek świeży, klasa jakości I	kg	210
43.	Papryka czerwona świeża, klasa jakości I	kg	141
44.	Papryka żółta, świeża klasa jakości I	kg	100
45.	Papryka zielona, świeża klasa jakości I	kg	8
46.	Pieczarki, klasa jakości I	kg	15
47.	Pietruszka korzeń, klasa jakości I	kg	55
48.	Pomarańcza luzem, słodka, klasa jakości I	kg	200
49.	Pomidor świeży, różne gatunki i odmiany, klasa jakości I	kg	300
50.	Pomidorki cherry, klasa jakości I	kg	25
51.	Por świeży, klasa jakości I	kg	42
52.	Rukola, op. 125g, klasa jakości I	op.	10
53.	Rzepa, klasa jakości I	kg	13
54.	Rzodkiewka (pęczek), klasa jakości I	szt.	135
55.	Sałata lodowa, klasa jakości I	szt.	181
56.	Sałata masłowa, klasa jakości I	szt.	90
57.	Sałata mix, op. 125g, klasa jakości I	op.	15
58.	Sałata roszponka, op. 125g, klasa jakości I	op.	10
59.	Seler korzeń świeży, klasa jakości I	kg	380
60.	Seler naciowy świeży, klasa jakości I	szt.	5
61.	Szczypiorek (pęczek), klasa jakości I	szt.	80
62.	Szpinak op. 125g, klasa jakości I	op.	10

63.	Śliwki świeże, klasa jakości I	kg	90
64.	Truskawka świeża, klasa jakości I	kg	120
65.	Winogrono bezpestkowe, klasa jakości I	kg	10
66.	Winogrono czerwone, klasa jakości I	kg	15
67.	Ziemniaki młode, klasa jakości I	kg	920
68.	Ziemniaki, klasa jakości I	kg	1 250
69.	Zioła mix, świeże w doniczce, klasa jakości I	szt.	17

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 Nr 1: WARZYWA I OWOCE: 5 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku – w godzinach od 06:30 do 07:30. Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole **Miejskie Integracyjne nr 8 „Zamek Skarbów” w Słupsku, ul. Wiatraczna 10; 76-200 Słupsk**

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 Angelika Nowak, Agnieszka Kardas**

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.

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.

22. 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.

23. 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

24. 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.

25. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

27. 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.

28. W przypadku stwierdzenia w dostawie nieodpowiedniej jakości lub braków ilościowych Wykonawca zobowiązuje się do uznania reklamacji oraz uzupełnienia braków lub wymianie towaru w ciągu 1 godziny od otrzymania wadliwego produktu.