

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, zaplesniałe.
- 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, mięsz 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.	20
2.	Arbuz, klasa jakości I	kg	80
3.	Awokado, klasa jakości I	szt	30
4.	Banan, klasa jakości I, długość paluszka min. 20 cm	kg	400
5.	Borówka amerykańska 1 kg	kg	20
6.	Botwina (pęczek) klasa jakości I	szt.	30
7.	Bób klasa jakości I op. 500g	szt	20
8.	Brzoskwinia klasa jakości I	kg	20
9.	Brokuły klasa jakości I	Szt	30
10.	Buraki podługne jakoś I	kg	200
11.	Cebula, klasa jakości I	kg	400
12.	Cebula czerwona klasa jakości I	kg	30
13.	Cukinia młoda, długość 15-20 cm, klasa jakości I	kg	50
14.	Cytryna wielkość 5-6 cm, klasa jakości I	kg	150
15.	Czereśnie, klasa jakości I	kg	10
16.	Czosnek świeży klasa jakości I	kg	300
17.	Dynia piżmowa, klasa jakości I	kg	40
18.	Fasolka szparagowa żółta cięta, klasa jakości I	kg	50
19.	Fasolka szparagowa zielona cięta, klasa jakości I	kg	50
20.	Gruszka luzem, klasa jakości I, jedna z odmian: Lukasówka, Konferencja, Faworytka, Erika, Paten, Paryżanka, Bonkreta Wiliamsa	kg	100
21.	Jabłka czerwone luzem, klasa jakości I, o średnicy – 6,5-8,00 cm (jedna z odmian) Ligol, Cortland, Paula red, Delikates, Alwa, Jonagored, Gala, Rubinstar, Champion	kg	1000
22.	Jarmuż, klasa jakości I	Szt	20
23.	Kabaczek, klasa jakości I	szt	20

Lp.	Nazwa asortymentu	J.m	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	2	3	4
24.	Kaki	szt.	20
25.	Kalarepa, klasa jakości I	szt.	80
26.	Kalafior klasa jakości I	Szt	50
27.	Kapusta biała (głowiasta), klasa jakości I	kg	60
28.	Kapusta czerwona, klasa jakości I	kg	60
29.	Kapusta kiszona opakowanie 5 kg, klasa jakości I, utrwalona naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego	kg	240
30.	Kapusta młoda, klasa jakości I	szt.	30
31.	Kapusta włoska, klasa jakości I	Szt	50
32.	Kapusta pekińska, świeża, klasa jakości I	kg	40
33.	Kiwi, klasa jakości I klasa jakości I	kg	15
34.	Kiełki rzodkiewki, rzeżuchy 50g	op	30
35.	Koperek świeży (pęczek) klasa jakości I	szt.	840
36.	Korzeń imbiru, klasa jakości I	kg	20
37.	Korzeń chrzanu, klasa jakości I	kg	5
38.	Malina świeża opakowanie 250g, klasa jakości I	op.	30
39.	Mandarynka bezpestkowa, słodka, luzem klasa jakości I	kg	140
40.	Marchew korzeń klasa jakości I	kg	480
41.	Melon, żółty klasa jakości I	kg	40
42.	Morele, klasa jakości I	kg	20
43.	Natka pietruszki (pęczek) klasa jakości I	szt.	800
44.	Nektarynka klasa jakości I	kg	20
45.	Ogórek kiszony opakowanie 3kg, klasa jakości I, utrwalony naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego	kg	300
46.	Ogórek świeży, klasa jakości I	kg	280
47.	Ogórek gruntowy, klasa jakości I	kg	100
48.	Papryka czerwona świeża klasa jakości I	kg	250
49.	Papryka żółta świeża klasa jakości I	kg	50
50.	Papryka zielona świeża klasa jakości I	kg	50
51.	Pieczarki, klasa jakości I	kg	75
52.	Pietruszka korzeń klasa jakości I	kg	320
53.	Pomarańcza luzem, słodka, klasa jakości I	kg	100
54.	Pomidor świeży, klasa jakości I	kg	100
55.	Pomidor malinowy, klasa jakości I	kg	100
56.	Pomidor Lima, klasa jakości I	kg	50
57.	Pomidorki cherry, klasa jakości I	kg	100
58.	Porzeczka czerwona klasa jakości I	kg	10
59.	Porzeczka czarna klasa jakości I	kg	10
60.	Por świeży, klasa jakości I	kg	50
61.	Rabarbar, klasa jakości I	kg	20
62.	Rozpunka, klasa jakości I	op	20
63.	Rzodkiewka (pęczek), klasa jakości I	szt.	40
64.	Rzodkiew biała, klasa jakości I	kg	40
65.	Rzepa, klasa jakości I	kg	20
66.	Sałata lodowa, klasa jakości I	kg	100
67.	Sałata masłowa, klasa jakości I	szt.	30
68.	Sałata mix, klasa jakości I	szt	50
69.	Sałata rukola, klasa jakości I	szt.	30

Lp.	Nazwa asortymentu	J.m	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	2	3	4
70.	Salata rzymska, klasa jakości I	szt	30
71.	Seler korzeń świeży, klasa jakości I	kg	320
72.	Seler naciowy, klasa jakości I	op	30
73.	Szczypiorek (pęczek), klasa jakości I	szt.	170
74.	Szparagi zielone pęczek, klasa jakości I	op	30
75.	Szpinak, klasa jakości I	op.	20
76.	Szczaw młody cięty pęczek klasa jakości I	Szt	40
77.	Śliwki świeże, klasa jakości I	kg	100
78.	Śliwka brzoskwiniowa, klasa jakości I	kg	30
79.	Truskawka sezonowa, polska, świeża, klasa jakości I	kg	200
80.	Winogrona czerwone, klasa jakości I	kg	50
81.	Winogrono bezpestkowe, klasa jakości I	kg	160
82.	Ziemniaki młode sezonowe, klasa jakości I	kg	1 000
83.	Ziemniaki zimowe (Vineta, Lord,Zenia,Agata, Lord)	kg	2500
84.	Zioła mix, świeże w doniczce, klasa jakości I	szt.	20

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekazuje 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 Wilczyńska**.
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 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.