

AT.ZP.271.25.2024 Z.CH

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 sparciłe, 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.	20
2	Arbuz, klasa jakości I	kg	490
3	Awokado klasa jakości I	szt	30
4	Banan, klasa jakości I, długość paluszka min. 20 cm	kg	720
5	Borówka amerykańska op.250g, klasa jakości I	op.	150
6	Botwina świeża klasa jakości I (pęczek)	szt	20
7	Brokuł klasa jakości I	szt	40
8	Burak czerwony, klasa jakości I	kg	370
9	Cebula biała młoda łuskana klasa jakości I	kg	15
10	Cebula biała w łusce klasa jakości I	kg	170
11	Cukinia młoda, długość 15-20cm, klasa jakości I	kg	45
12	Czereśnia, klasa jakości I	kg	15
13	Czosnek świeży, klasa jakości I	szt.	170

14	Fasolka szparagowa zielona, żółta klasa jakości I	kg	50
15	Gruszka luzem, klasa jakości I, jedna z odmian: Lukasówka, Konferencja, Faworytka, Erika, Paten, Paryżanka, Bonkreta Wiliamsa	kg	100
16	Jabłko czerwone luzem, klasa jakości I, o średnicy – 6,5-8,00 cm (jedna z odmian) Ligol, Cortland, Paula red, Delikates, Alwa, Deserowe, Antonówka, Jonagored, Gala, Rubinstar, Champion – do wyboru przez zamawiającego	kg	1400
17	Kalafior, klasa jakości I	szt	90
18	Kalarepa, klasa jakości I	szt.	415
19	Kapusta biała (głowiasta), klasa jakości I	kg	75
20	Kapusta młoda (głowiasta), klasa jakości I	szt	75
21	Kapusta czerwona (głowiasta), klasa jakości I	kg	20
22	Kapusta kiszona opakowanie 5 kg, 3kg, 1kg klasa jakości I, utrwalona naturalnie.	kg	80
23	Kapusta kiszona młoda opakowanie 3 kg, klasa jakości I, utrwalona naturalnie.	kg	30
24	Kapusta pekińska, świeża, klasa jakości I	kg	60
25	Kielki różne rodzaje op. 50-100g	szt	20
26	Kiwi, klasa jakości I	kg	30
27	Koperek świeży (pęczek), klasa jakości I	szt.	500
28	Malina świeża opakowanie op. 125 - 250g, klasa jakości I	kg	20
29	Mandarynka bezpestkowa, słodka, luzem, klasa jakości I	kg	300
30	Marchew korzeń, klasa jakości I	kg	1 000
31	Natka pietruszki (pęczek), klasa jakości I	szt.	1 000
32	Nektarynka klasa jakości I	kg	60
33	Ogórek kiszony opakowanie 5 kg, 3kg, 1kg klasa jakości I, utrwalony naturalnie.	kg	100
34	Ogórek małosolny op. 3 kg, 2kg, 1kg klasa jakości I, utrwalony naturalnie.	kg	20
35	Ogórek gruntowy klasa jakości I	kg	100
36	Ogórek szklarniowy świeży, klasa jakości I. Powinien być długi 20-30cm i smukły o cyklicznym kształcie, cienkiej, ciemnozielonej skórce, o miąższu soczystym, chrupiącym z niewielką ilością ziaren	kg	300
37	Papryka czerwona świeża, klasa jakości I	kg	40
38	Papryka zielona, żółta świeża, klasa jakości I	kg	10

39	Papryka ramiro czerwona świeża świeża klasa jakości I opakowanie 250g	kg	30
40	Pieczarki, klasa jakości I	kg	50
41	Pietruszka korzeń, klasa jakości I	kg	220
42	Pomarańcza luzem, słodka, klasa jakości I	kg	50
43	Pomidor malinowy świeży, klasa jakości I	kg	90
44	Pomidorki cherry (czerwone, żółte), klasa jakości I	kg	50
45	Por świeży, klasa jakości I	kg	40
46	Rzodkiewka (pęczek), klasa jakości I	szt.	280
47	Salata lodowa, klasa jakości I	kg	20
48	Salata masłowa, klasa jakości I	szt	500
49	Salata mix op. 100g, klasa jakości I	op.	10
50	Salata roszponka op. 100g, klasa jakości I	szt	40
51	Salata rukola op. 100g, klasa jakości I	szt	10
52	Seler korzeń świeży, klasa jakości I	kg	250
53	Szczaw świeży (pęczek) klasa jakości I	szt	20
54	Szczypiorek (pęczek), klasa jakości I	szt	350
55	Szpinak świeży op. 500g, klasa jakości I	szt	20
56	Śliwki świeże, klasa jakości I	kg	110
57	Truskawka sezonowa świeża, klasa jakości I	kg	150
58	Truskawka, posezonowa świeża, klasa jakości I	kg	40
59	Winogrona czerwone, klasa jakości I	kg	20
60	Winogrono bezpestkowe, klasa jakości I	kg	50
61	Włoszczyzna młoda (pęk)	szt	10
62	Ziemniaki, klasa jakości I	kg	3 000
63	Ziemniaki młode, klasa jakości I	kg	400
64	Cytryna wielkość 5-6 cm, klasa jakości I	kg	50

--	--	--	--

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 nie wykonania 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 od 6:30 do 7:30.

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

4. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole Miejskie nr 6 „Kasztanów Domek” w Słupsku, ul. Wandy 3**
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 Renata Serafin
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. 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.
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.