Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część Nr 3: ARTYKUŁY SPOŻYWCZE

15800000-6 - produkty spożywcze
15830000-5 - cukier i produkty pokrewne
15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze
15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne
15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone
15600000-4 - produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych
15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne
15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa

- Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.
- Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.
- Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor 100% durum).
- Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.
- Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe.
- Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się.
- Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.
- Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).

Lp.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Bazylia 10g zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe opakowanie	10g	szt	50
3	Biszkopty bez cukru 100g bez dodatku chemicznych substancji	100g	szt	120
4	Bułka tarta 400g , gatunek I	400g	szt	100
5	Chrupiąca kosteczka jabłka – suszone kostki z jabłek 12g	12g	szt	130
6	Chrzan tarty 290g bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie przeciwutleniaczy, regulatorów kwasowości. zagęszczających) oraz bez dodatku octu spirytusowego	290g	szt	40
7	Ciecierzyca (puszka, słoik)	215g	szt	40
8	Chleb bezglutenowy 250g (ciemny, jasny) do wyboru przez zamawiającego.	250g	szt	30

	Wytwarzany z naturalnie bezglutenowych mąki			
9	Ciastka zbożowe 50g , bez dodatku chemicznych substancji	50g	szt	1200
10	Cukier kryształ biały 1kg	1kg	kg	110
11	Cukier puder 500g	500g	szt	40
12	Cynamon 15g, opakowanie szczelne zamknięte pozwalające zachować aromat	15g	szt	60
13	Czosnek granulowany 20g, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania bez zawartości dwutlenku siarki	20g	szt	150
14	Czekolada gorzka 100g	100g	szt	100
15	Dżem owocowy o zawartości 100% owoców210 g (różne smaki- brzoskwinia, truskawka, wiśnia, malina , czarna porzeczka- do wyboru przez zamawiającego), zawierające cukry wyłącznie naturalnie występujące	210g	szt	100
16	Dynia pestki łuskane 80g	80g	szt	100
17	Fasola biała konserwowa 400g	80g	szt	80
18	Fasola czerwona konserwowa 400g	400g	szt	80
19	Groszek konserwowy 400g zielony, okrągły,bez konserwantów, bez pestycydów,	400g	szt	100
20	Herbata ekspresowa owocowa 20 torebek , 40g (różne smaki: malina, żurawina, owocowa, brzoskwiniowa – do wyboru przez zamawiającego) opakowanie 20 torebek	40g	szt	120
21	Herbatka ziołowa ekspresowa 20 torebek/40g (rumianek, pokrzywa, szałwia, lipa) do wyboru przez zamawiającego	40g	szt	120
22	Jabłka suszone - suszone chipsy z jabłka ze smakiem: czarnej porzeczki, truskawki , ananasem, mango, naturalne 18g (do wyboru przez zamawiającego). Produkt bezglutenowy, bez cukru, źródło błonnika, suszony innowacyjną metodą.	18g	szt	380
23	Kakao naturalne 80g, ciemne o wyrazistym smaku, powstaje z ziaren kakaowca	80g	szt	100
24	Kasza jaglana 1kg bez ciał obcych	1kg	kg	20
25	Kasza bulgur 1kg bez ciał obcych	1kg	kg	20
26	Kasza kuskus1kg bez ciał obcych	1kg	kg	20

27	Kasza gryczana1kg bez ciał obcych	1kg	kg	30
28	Kasza jeczmienna 1kg bez ciał obcych	1kg	kg	50
29	Kasza manna 1kg bez ciał obcych	1kg	kg	30
30	Kawa zbożowa Inka 150g zboża	150g	szt	100
31	Ketchup łagodny 500g powstały z 198g pomidorów z naturalnym aromatem, bez konserwantów i syropu glukozowo-fruktozowego	500g	szt	100
32	Kurkuma mielona 200g	200g	szt	40
33	Koncentrat pomidorowy 950g zawartość ekstraktu ogólnego 28-30%, bez sztucznych barwników i konserwantów	950g	szt	70
34	Kukurydza konserwowa złocista, waga neto 340g, bez zarysowań i wgnieceń	340g	szt	30
35	Lubczyk 10g, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	8g	szt	150
36	Majeranek tarty 8g, opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat	8g	szt	150
37	Majonez składający się z: oleju rafinowanego 71,2%, musztardy, wody i żółtek jaj kurzych 7% 400ml , opakowanie szklane, bez zawartości chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie regulatorów kwasowości, przeciwutleniaczy) i octu spirytusowego	400ml	szt	60
38	Makaron bez glutenu 250g (świderki, kolanka, rurki, nitki) do wyboru przez zamawiającego	kg	kg	20
39	Makaron spaghetti 1 kg z maki makaronowej pszennej, najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor 100% durum	kg	szt	100
40	Makaron z mąki pełnoziarnistej, różne kształty 1 kg (piórka, świderki, wstążki, nitki, kokardki, kolanka) do wyboru przez zamawiającego	kg	szt	150
41	Mąka kukurydziana bez glutenu 1 kg	kg	szt	30
42	Mąka tortowa extra pszenna typ 450 1kg	kg	szt	150
43	Mąka orkiszowa jasna typ 700 1 kg	kg	szt	150
44	Mąka żytnia razowa typ 2000 1kg	kg	szt	150
45	Mąka migdałowa 1 kg	kg	szt	50
46	Mąka ziemniaczana 1 kg	kg	szt	50
47	Miód pszczeli nektarowy, wielokwiatowy 1kg	kg	szt	50
48	Musli 350g z owocami bez zawartości cukru	350g	szt	60
49	Musztarda 185g, bez zawartości chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości), bez dodatku octu spirytusowego(miodowa, sarepska, francuska- do wyboru przez zamawiającego)	185g	szt	40
50	Morela suszona 150g	150g	szt	40
51	Nasiona czarnuszki 1 kg	kg	szt	5
52	Nasiona sezamu 1 kg	kg	szt	5

53	Oliwa z oliwek 1 l	l	szt	50
54	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno 1l	l	szt	400
55	Oregano 10g, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	10g	szt	150
56	Orzechy laskowe 100g	100g	szt	240
57	Orzechy nerkowce 80g	80g	szt	240
58	Orzechy ziemne 100g	100g	szt	240
59	Oliwki w zalewie w słoiku 800g(czarne, zielone) do wyboru przez zamawiającego	800g	szt	20
60	Orzechy włoskie 80g	80g	szt	240
61	Pieprz biały , opakowanie 15 g	15g	szt	50
62	Papryka ostra 20g opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	20g	szt	25
63	Papryka wędzona w proszku 20g opakowanie szczelne pozwalające zachować aromat	20g	szt	50
64	Papryka słodka 20g opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	20g	szt	100
65	Pieprz mielony czarny 20g opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	20g	szt	100
66	Pieprz ziołowy 20g, opakowanie pozwalające zachować aromat	20g	szt	100
67	Pieprz cytrynowy mielony 20g pakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	20g	szt	100
68	Płatki kukurydziane 1 kg, bez dodatku słodu jęczmiennego, bez glutenu	1kg	kg	50
69	Płatki żytnie 500g bez ciał obcych	500g	szt	50
70	Płatki owsiane górskie 500g bez ciał obcych	500g	szt	50
71	Płatki gryczane 500g bez ciał obcych	500g	szt	50
72	Płatki jaglane 1 kg	1 kg	kg	40
73	Płatki ryżowe 500g	500g	szt	40
74	Pomidory suszone w proszku 20g	20g	szt	60
75	Przecier pomidorowy 500g	500g	szt	30
76	Ryż biały 1 kg	1kg	kg	20
77	Ryż czerwony 1kg	1kg	kg	20
78	Ryż brązowy 1kg	1kg	kg	30
79	Przekąska owocowa 30g, o smaku jabłko, malina, truskawka, gruszka, borówka, dynia naturalna owocowa przekąska bez dodatku cukru oraz barwników, (do wyboru przez zamawiającego)	30g	szt	240
	Paczka prezentowa dla dzieci 2: kostka z niespodzianką – 1 szt., sekretne przysmaki Paarota – 1 szt., owocowo-orzechowe kulki mocy – 1 szt., 100% owocowe listki w 3 smakach – 3 szt., daktylowo-	szt	szt	130

	owocowe batony w 4 smakach – 4 szt.,karty Czarny Piotruś & Memo – 1 sz			
80	Ryż biały 400g	400g	szt	100
81	Rodzynki sułtańskie lub królewskie 100g do wyboru przez zamawiającego	100g	szt	120
82	Sól niskosodowa z magnezem 1,5 kg	1,5 kg	szt	20
83	Siemie lniane odtłuszczone 500g	500g	szt	40
84	Sól warzona 1 kg	1kg	kg	50
85	Słonecznik łuskany 100g	100g	szt	50
86	Sezam łuskany biały 100g	100g	szt	40
87	Śliwka kalifornijska 150g bez dodatku cukru	150g	szt	120
88	Tuńczyk w sosie własnym, w oleju. Produkt otrzymany z mięsa tuńczyka (w ilości nie mniejszej niż 70%) w zalewie z wody i soli, lub oleju. . Opakowanie jednostkowe - 170g. Oznakowanie powinno zawierać w języku polskim: nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, masę netto produktu, datę produkcji, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.	170g	szt	120
89	Wafle z ciecierzycy 100g	100g	szt	120
90	Wafle z soczewicy 135g	135g	szt	120
91	Wafle ryżowe naturalne extra cienkie 110g	110g	szt	20
92	Woda niegazowana 0,3 l z dziubkiem	0,33 l	szt	480
93	Woda gazowana 1 l	1 l	szt	30
94	Woda niegazowana 5 L	5 l	szt	30
95	Zioła prawansalskie 10g	10g	szt	100
96	Ziele angielskie całe 15g, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	15g	szt	100
97	Żurawina suszona 100g, bez zawartości chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głownie substancji konserwujących), bez dodatku olejów roślinnych, bez dodatku cukru	100g	szt	120
98	Żur butelka 0,5l bez konserwantów, naturalny, skład: woda, mąka, czosnek; niepasteryzowany	0,5 l	szt	50

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaże 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 zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto. 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 3: ARTYKUŁY SPOŻYWCZE: 1 – 2 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) – w godzinach od 6:00 do 10:00. Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie nr 2 ,, Zamkowy Ogród"w Słupsku, ul. Zamkowa 6.
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: Elżbieta Szramowiak (samodzielny referent).
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.
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 opakowana 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.