Załącznik Nr 5 DO SWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część Nr 6: WARZYWA I OWOCE

03200000-3 – zboża, ziemniaki, warzywa, owoce
03212100-1 - ziemniaki
03221000-6 - warzywa
03222000-3 - owoce

- 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 więdnięcia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamarznięte, 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 klasa jakości I waga, 1kg	szt.	120
2	Arbuz klasa jakości I	kg	200
3	Awokado klasa jakości I	szt.	60
4	Bazylia świeża (doniczka)	szt	40
5	Banan (długość paluszka min. 20 cm) klasa jakości I	kg	400
6	Borówka amerykańska klasa jakości I sezonowa dostarczana w okresie lipiec – wrzesień	kg	60
7	Botwina (pęczek ok. -300g) klasa jakości I sezonowa dostarczana w okresie kwiecień-czerwiec	szt	20
8	Brzoskwinia klasa jakości I	kg	100
9	Buraki klasa jakości I	kg	250
10	Biała rzodkiew klasa jakości I	kg	50
11	Brokuł świeży klasa jakości I	szt.	100
12	Cebula klasa jakości I	kg	200
13	Cebula czerwona kl I	kg	40
14	Cukinia młoda długość 14-20 cm, klasa I jakości , sezonowa dostarczana w okresie lipiec-sierpień	kg	50
15	Cytryna, wielkość 5-6 cm średnica klasa jakości I	kg	150
16	Czereśnia klasa jakości I, sezonowa , dostarczana w okresie czerwiec-lipiec	kg	20
17	Czarna rzepa klasa jakości I	kg	50
18	Czosnek świeży i klasa jakości I	szt	200
19	Dynia klasa jakości I	kg	30

20	Fasola sucha Jaś , klasa jakości I	kg	50
21	Fasola czerwona sucha , klasa jakości I	kg	50
22	Fasolka szparagowa (zielona, żółta do wyboru przez zamawiającego) klasa jakości I	kg	20
23	Gruszka duża, kształtna klasa jakości I (odmiany: Lukasówka, Konferencja, Faworytka, Erika, Paten, Paryżanka, Bonkreta Wiliamsa do wyboru przez zamawiającego)	kg	400
24	Groch suchy luskany, klasa jakości I	kg	150
25	Jarmuż świeży 300j	szt	50
26	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 do wyboru przez zamawiającego	kg	1500
27	Kaki klasa jakości I	szt	100
28	Kalarepa klasa jakości I	szt	100
29	Kapusta biała głowiasta klasa jakości I	kg	120
30	Kapusta czerwona klasa jakości I	kg	140
31	Kapusta kiszona opakowanie 5 kg, bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego klasa jakości I	kg	140
32	Kapusta młoda klasa jakości I, sezonowa dostarczana w okresie maj – sierpień	kg	50
33	Kapusta pekińska świeża klasa jakości I	kg	100
34	Kapusta włoska klasa jakości I	kg	40
35	Kalafior klasa jakości I	szt	50
36	Kiwi klasa jakości I	kg	300
37	Kiełki mix klasa jakości I , (op 40g)	szt	60
38	Kabaczek klasa jakości I	kg	30
39	Koperek świeży klasa jakości ,(op 35g)	szt	160
40	Malina świeża klasa jakości I (op., 500g,) sezonowa, dostarczana w okresie czerwiec – wrzesień)	szt	240
41	Mandarynka bezpestkowa, słodka luzem klasa jakości I	kg	350
42	Mięta świeża 9 doniczka)	szt	50
43	Marchew korzeń klasa jakości I	kg	250
44	Melon żółty klasa jakości I	kg	200
45	Natka pietruszki(pęczek) klasa jakości I	szt	180
46	Nektarynka klasa jakości I	kg	80
47	Ogórek kiszony, opakowanie 3 kg, bez dodatku kwasu octowego, mlekowego klasa jakości I	kg	180

48	Ogórek świeży klasa jakości I	kg	250
49	Papryka czerwona świeża klasa jakości I	kg	120
50	Papryka żółta, zielona świeża klasa jakości I do wyboru przez zamawiającego	kg	60
51	Pieczarki klasa jakości I	kg	160
52	Pietruszka korzeń klasa jakości I	kg	50
53	Pomarańcza słodka luzem ,klasa jakości I	kg	300
54	Pomidor świeży klasa jakości I	kg	200
55	Pomidorki cherry(czerwone, żółte)klasa jakości I do wyboru przez zamawiającego	kg	100
56	Por świeży klasa jakości I	kg	70
57	Rzodkiewka (pęczek) klasa jakości I	szt	100
58	Sałata lodowa świeża klasa jakości I	szt	300
59	Sałata masłowa świeża klasa jakości I	szt	60
60	Sałata mix (150g) klasa jakości I	szt	60
61	Sałata rukola/roszponka (100g) , klasa jakości I ,do wyboru przez zamawiającego	szt	60
62	Seler naciowy	kg	20
63	Seler korzeń świeży, klasa jakości I	kg	60
64	Szpinak świeży (baby)	kg	20
65	Szczypiorek (pęczek) klasa jakośc I	szt	720
66	Śliwki świeże klasa jakości I (różne gatunki: węgierka, renkloda, mirabelka, lubaszka) do wyboru przez zamawiającego	kg	80
67	Truskawka sezonowa klasa jakości I dostarczana w okresie maj-sierpień	kg	60
68	Ziemniaki klasa jakości I	kg	3400
69	Ziemniaki młode klasa jakości I, sezonowe maj - lipiec	kg	500

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaże Wykonawcy Telefonicznie lub pocztą elektroniczną 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 6: WARZYWA I OWOCE: dwa – trzy razy w tygodniu, w dni robocze od poniedziałku do piątku, od godziny 6.00 do godz. 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 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 na oferowane produkty , 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.