Załącznik Nr 5 DO SWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część Nr 7: MROŻONKI

15331170-9 – warzywa mrożone
15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty
1589600-5 – produkty głęboko mrożone

- Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, nie zbrylone.
- Mrożone warzywa i owoce będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku luźne, nie stanowią jednej zmrożonej bryły – za wyjątkiem szpinaku rozdrobnionego, który jest mrożony w formie bryły lub jako małe zmielone kulki bryły).
- Mrożonki będą dostarczane w opakowaniach foliowych nie mniejszych niż 2kg, będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Ananas kostka	kg	2
2	Agrest	kg	10
3	Borówka amerykańska	kg	20
4	Brokuły	kg	10
5	Brukselka	kg	10
6	Bukiet kwiatowy (kalafior, brokuł, marchew)	kg	15
7	Dynia kostka	kg	10
8	Falafel z cieciorki i kukurydzy skład: Cieciorka (50,5%), słodka kukurydza w ziarnach (12,5%), cebula (9%), cukinia wstępnie podsmażana (5% – cukinia zielona, olej słonecznikowy)	kg	10
9	Kotleciki warzywno-zbożowe na bazie ciecierzycy i kalafiora, skład: Cieciorka (27,5%), kalafior (25,5%), cebula (13%), Kasza bulgur gotowana (11% – woda, pszenica), orkisz gotowany (9,2% – woda, pszenica orkiszowa),olej słonecznikowy (8%), kolendra, natka pietruszki, mąka lniana, sól, emulgator (metyloceluloza), kumin, czosnek suszony, kolendra w ziarnach, papryka	kg	10
10	Fasola duet (zielona, żółta)	kg	10
11	Fasolka szparagowa cięta	kg	10
12	Frytki wstępnie podsmażone mrożone (proste, karbowane – do wyboru przez zamawiającego)	kg	20
13	Frytki warzywne wstępnie podsmażone mrożone o składzie: marchew, burak, pasternak.	kg	10
14	Gnocchi szpinakowe, skład: Woda, płatki ziemniaczane (19%), skrobia ziemniaczana, mąka pszenna, semolina z pszenicy twardej (*triticum durum*) (6,5%), szpinak w	kg	25

	proszku (1,4%), olej rzepakowy, sól		
15	Groszek zielony	kg	30
16	Jeżyna	kg	10
17	Kalafior	kg	40
18	Lody na patyku, 100ml	Szt.	100
19	Maliny	kg	100
20	Marchewka kostka z groszkiem	kg	50
21	Marchew (mini, kulka, plastry, kostka - do wyboru przez zamawiającego)	kg	40
22	Mieszanka 7 składnikowa (marchew, brukselka, kalafior, brokuł, fasolka szparagowa, por, seler)	kg	20
23	Mieszanka 9-składnikowa mrożona, 2,5kg, (skład w zmiennych proporcjach: marchew, groszek zielony, seler, pietruszka, fasolka szparagowa, cebula, papryka, kukurydza, brokuł)	kg	10
24	Mieszanka chińska mrożona, 2,5kg, (mix warzyw azjatyckich w zmiennych proporcjach: marchew, por, cebula, fasola mung, grzybki mun, pędy bambusa)	kg	10
25	Mieszanka kompotowa (śliwka i wiśnia bez pestek, truskawka, czarna porzeczka)	kg	50
26	Mieszanka warzyw śródziemnomorska 2,5 kg, składniki: fasolka zielona , salsefia , bakłażan wstępnie podsmażony (olej słonecznikowy), papryka czerwona, cebula	kg	10
27	Mieszanka warzyw słoneczna 2,5 kg, składniki: Brokuły, kalafior, marchewka żółta, cukinia zielona	kg	10
28	Porzeczka czarna	kg	20
29	Racuchy z jabłkami, składniki: Jabłka prażone (40%), mąka pszenna, woda, olej rzepakowy, pasteryzowane jaja, cukier, serwatka w proszku (mleko), drożdże oraz substancje spulchniające i przeciwutleniacze	kg	20
30	Szpinak liście mrożony, 2,5kg	kg	10
31	Szpinak rozdrobniony kulki	kg	30
32	Śliwka bez pestek	kg	20
33	Truskawka cała	kg	200
34	Warzywa na patelnię mrożone, różne rodzaje, 2,5kg, różne rodzaje do wyboru: ziemniak/marchew/brokuł/fasolka szparagowa/kukurydza/cebula; marchew/cukinia/fasolka szparagowa/papryka/ziemniak;	kg	50
35	Wiśnia bez pestek	kg	30
36	Włoszczyzna o składzie: marchew, seler, por, pietruszka.	kg	40
37	Żurawina	kg	10

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 7: MROŻONKI : 2 razy w tygodniu .

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

4. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole Miejskie nr 11 „Calineczka" w Słupsku, ul. Kosynierów Gdyńskich 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: Klaudia Marczewska (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.
19. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
20. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć 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 opakowana 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.