Załącznik Nr 5 do SWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część Nr 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 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,** waga 1 kg, klasa jakości I	szt.	5
2.	**Arbuz,** klasa jakości I	kg	132
3.	**Banan,** klasa jakości I, długość paluszka min. 20 cm	kg	331
4.	**Barszcz biały,** skład: woda, mąka żytnia razowa (typ 2000), czosnek, liść laurowy, ziele angielskie	szt	50
5.	**Batat,** klasa jakości I	kg	60
6.	**Bazylia świeża,** doniczka	szt	8
7.	**Borówka amerykańska** op.125g, klasa jakości I sezon V-IX	op.	15
8.	**Botwina** (pęczek) klasa jakości I	szt.	9
9.	**Brokuł świeży,** klasa jakości I	szt.	55
10.	**Brzoskwinia**, klasa jakości I	kg	73
11.	**Buraki,** klasa jakości I	kg	100

12.	**Buraki młode**, klasa jakości I	kg	145
13.	**Cebula,** klasa jakości I	kg	144
14.	**Cebula cukrowa,** klasa jakości I	kg	10
15.	**Cebula czerwona,** klasa jakości I	kg	15
16.	**Cebula czosnkowa,** klasa jakości I	kg	10
17.	**Cukinia**, klasa jakości I	kg	11
18.	**Cytryna** wielkość 5-6 cm, klasa jakości I	kg	5
19.	**Czosnek świeży,** klasa jakości I	szt.	261
20.	**Dynia,** klasa jakości I	kg	25
21.	**Fasolka szparagowa,** klasa I	kg	12
22.	**Gruszka luzem**, klasa jakości I, (jedna z odmian: Lukasówka, Konferencja, Faworytka, Erika, Paten, Paryżanka, Bonkreta Wiliamsa)	kg	200
23.	**Imbir korzeń,** klasa jakości I	kg	0,5
24.	**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	420
25.	**Jabłka odmiana szara reneta,** klasa jakości I, sezonowo od października do marca	kg	50
26.	**Jarmuż,** klasa jakości I	szt	60
27.	**Kaki**, klasa jakości I	szt.	15
28.	**Kalafior**, klasa jakości I	kg	25
29.	**Kalarepa**, klasa jakości I	szt.	5
30.	**Kapusta biała** (głowiasta), klasa jakości I	kg	115
31.	**Kapusta czerwona,** klasa jakości I	kg	20
32.	**Kapusta kiszona** opakowanie 5 kg, klasa jakości I, utrwalona naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego	op.	35
33.	**Kapusta kiszona** opakowanie 1 kg, klasa jakości I, utrwalona naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego	op.	35
34.	**Kapusta młoda,**sezonowo od maja do sierpnia, klasa jakości I	szt.	35
35.	**Kapusta pekińska,** świeża, klasa jakości I	kg	45
36.	**Kapusta włoska,** klasa jakości I	szt.	15

37.	Kiełki słonecznika, klasa jakości I	op.	50
38.	**Kiwi,** klasa jakości I	kg	65
39.	**Koperek świeży** (pęczek), klasa jakości I	szt.	50
40.	**Limonka,** klasa jakości I	szt	2
41.	**Malina**, opakowanie 125g klasa jakości I, sezonowo od czerwca do września	szt	20
42.	**Mandarynka bezpestkowa**, słodka, luzem, klasa jakości I	kg	150
43.	**Mango,** klasa jakości I	szt.	20
44.	**Marchew korzeń,** klasa jakości I	kg	1000
45.	**Melon żółty**, klasa jakości I	kg	280
46.	**Mięta świeża,** doniczka	szt	10
47.	**Morela**, klasa jakości I	kg	25
48.	**Natka pietruszki (pęczek)**, klasa jakości I	szt.	14
49.	**Nektarynka**, klasa jakości I	kg	75
50.	**Ogórek kiszony**, kg, klasa jakości I, utrwalony naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego	kg	144
51.	**Ogórek małosolny**, klasa jakości I	kg	22
52.	**Ogórek świeży,** klasa jakości I	kg	250
53.	**Papryka czerwona** świeża, klasa jakości I	kg	135
54.	**Papryka żółta,** świeża klasa jakości I	kg	112
55.	**Papryka zielona**, świeża klasa jakości I	kg	17
56.	**Pieczarki opakowanie** 500g, klasa jakości I	szt	19
57.	**Pietruszka korzeń**, klasa jakości I	kg	45
58.	**Pomarańcza luzem**, słodka, klasa jakości I	kg	112
59.	**Pomidor odmiana kumato,** klasa jakości I	kg	20
60.	**Pomidor świeży**, różne gatunki i odmiany, klasa jakości I	kg	193
61.	**Pomidor świeży malinowy**, klasa jakości I	kg	25
62.	**Pomidorki koktajlowe**, klasa jakości I	kg	43
63.	**Por świeży,** klasa jakości I	kg	25
64.	**Rabarbar,** klasa jakości I	kg	15

65.	**Rukola,** op. 125g, klasa jakości I	op.	5
66.	**Rzepa biała,** klasa jakości I	kg	3
67.	**Rzodkiewka** (pęczek), klasa jakości I	szt.	65
68.	**Sałata lodowa**, klasa jakości I	szt.	100
69.	**Sałata masłowa**, klasa jakości I	szt.	150
70.	**Sałata mix,** op. 125g, klasa jakości I	op.	20
71.	**Sałata roszponka,** op. 125g, klasa jakości I	op.	10
72.	**Sałata rucola**, klasa jakości I	op.	12
73.	**Sałata rzymska,** klasa jakości I	op.	20
74.	**Seler korzeń świeży**, klasa jakości I	kg	390
75.	**Seler naciowy świeży**, klasa jakości I	szt	22
76.	**Szczypiorek** (pęczek), klasa jakości I	szt.	16
77.	**Szpinak** op. 450g, klasa jakości I	op.	8
78.	**Śliwki świeże**, klasa jakości I	kg	95
79.	**Truskawka**,świeża, klasa jakości I sezon od maja do sierpnia	kg	60
80.	**Winogrono białe** bezpestkowe, klasa jakości I	kg	22
81.	**Winogrono czerwone,** klasa jakości I	kg	12
82.	**Ziemniaki młode,** klasa jakości I	kg	200
83.	**Ziemniaki,** klasa jakości I	kg	2700

 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.

 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.

 Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część Nr 1: WARZYWA I OWOCE: 5 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku – w godzinach od 06:30 do 07:30. Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

 Miejscem dostawy będzie: Przedszkole **Miejskie Integracyjne nr 8 „Zamek Skarbów" w Słupsku, ul. Wiatraczna 10; 76-200 Słupsk**

 Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół ilościowo-jakościowy WZ) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.

 Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.

 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.

 Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.

 Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.

 Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: **Pani Angelika Nowak, Agnieszka Kardas**

 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.

 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.

 Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.

 Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.

 Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.

 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.

 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.

 Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

 Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.

 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.

 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.

 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.

 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

 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.

 Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością.

 W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.

 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.

 W przypadku stwierdzenia w dostawie nieodpowiedniej jakości lub braków ilościowych Wykonawca zobowiązuje się do uznania reklamacji oraz uzupełnienia braków lub wymianie towaru w ciągu 1 godziny od otrzymania wadliwego produktu.