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 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.	**Agrest,** op. 2,5 kg ,klasa jakości I	op.	60
2.	**Brokuł,** różyczki op. 2,5 kg	op.	60
3.	**Brukselka,** opakowanie 2,5 kg	op.	4
4.	**Brzoskwinia,** opakowanie 2,5kg	op.	3
5.	**Fasola szparagowa cięta,** krojona,opakowanie 2-2,5 kg,	op.	50
6.	**Frytki cienkie proste** opakowanie 2,5 kg w składzie tylko ziemniaki i olej rzepakowy i słonecznikowy w zmiennych proporcjach, bez oleju palmowego i dodatkowych składników.	op.	12,5
7.	**Groszek zielony** opakowanie 2,5 kg, cały	op.	5
8.	**Jagoda** mrożona, opakowanie 2,5 kg	op.	2
9.	**Kalafior**, opakowanie 2,5kg. Całe róże, (średnica róży + / - 5 cm). Róże w całości, nie pokruszone. O kolorze	op.	90

	charakterystycznym dla kalafiora, bez brązowych plam, bez oznak gnicia, pleśni, zepsucia.		
10.	**Malina**, op. 2,5 kg	op.	3
11.	**Mango**, op. 2,5 kg	op.	5
12.	**Marchew kostka z groszkiem** opakowanie 2,5kg,60% marchwi,40% groszku,	op.	45
13.	**Marchew mini** opakowanie 2,5kg niekrojona - "baby carrots", drobne, o długości max 4 cm i grubości do 1 cm.	op.	40
14.	**Mieszanka 3 składnikowa** opakowanie 2,5kg , skład: marchew, kalafior, brokuł	op.	30
15.	**Mieszanka 7 składnikowa** opakowanie 2,5kg , skład: marchew, por, kalafior, fasolka szparagowa, pietruszka, por, seler, brukselka	op.	40
16.	**Mieszanka fasolek** ciętych opakowanie 2,5 kg skład: fasolka żółta cięta, fasolka zielona cięta	op.	20
17.	**Mieszanka 8 - składnikowa** opakowanie 2,5 kg skład: marchew, groszek, fasolka, papryka, cebula, kukurydza, czerwona fasola	op.	10
18.	**Dynia**, krojona w kostkę opakowanie 2,5 kg skład: dynia kosta	op.	4
19.	**Mieszanka brokuła i kalafiora,** opakowanie 2,5 kg skład: kalafior, brokuł	op.	8
20.	**Mieszanka kompotowa** opakowanie 2,5kg, minimum 4 składnikowa z przewagą owoców ciemnych, bez rabarbaru i jabłek	op.	75
21.	**Porzeczka czarna,** opakowanie 2,5 kg	op.	8
22.	**Porzeczka czerwona,** opakowanie 2,5 kg	op.	43
23.	**Rabarbar**, opakowanie 2,5 kg	op.	20
24.	**Lody,** naturalny skład, bez zastosowania sztucznych, syntetycznych składników, różne smaki, 100ml	op.	102
25.	**Szpinak** rozdrobniony opakowanie 2,5kg, kulki	op.	2
26.	**Śliwka** ,opakowanie 2,5 kg	op.	4
27.	**Truskawka** opakowanie, 2,5kg klasa 1 - czerwone, owoce o równych wielkościach, bez białych, zielonych i niedojrzałych miejsc	op.	93
28.	**Wiśnia** , op. 2,5kg	op.	16
29.	**Włoszczyzna** pokrojona w paski, opakowanie 2,5 kg	op.	83
30.	**Żurawina** opakowanie 2,5kg	op.	2

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 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.

3. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część Nr 7: MROŻONKI: 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.

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

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 Angelika Nowak, Agnieszka Kardas**

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. 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, umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.

17. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

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

19. 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.

20. 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.

21. 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.

22. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami

23. 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.

24. 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 mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy.

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

26. 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.