Załącznik Nr 5 do SWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część Nr 6: WARZYWA I OWOCE
Kody CPV:

- główny: 15000000-8 -żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne,

dodatkowe:

- 15300000–1 – warzywa, owoce i podobne produkty

- Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, niezwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych.
- Owoce i warzywa cechować się powinny regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, być 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	kg	20
2	Arbuz, klasa jakości I	kg	200
3	Avocado ,klasa jakości I	kg	50
4	Banan ,klasa jakości I ,długość paluszka min.20 cm	kg	400
5	Bób klasa jakości I	kg	50
6	Botwina (pęczek) klasa jakości I	szt.	40
7	Borówka amerykańska ,klasa I miesiące X-IV	kg	30
8	Borówka amerykańska ,klasa I sezonowa V-IX	kg	30
9	Brzoskwinia, klasa jakość I	kg	100
10	Buraki, jakość I	kg	250
11	Cebula, klasa jakości I	kg	150
12	Cukinia młoda, długość 15-20 cm, klasa jakości I	kg	100
13	Cytryna wielkość 5-6 cm, klasa jakości I	kg	150
14	Czereśnia, klasa jakości I	kg	20
15	Czosnek świeży, klasa jakości I	szt.	200
16	Groszek zielony cukrowy w strączkach ,klasa I	kg	20
17	Gruszka luzem, klasa jakości I, jedna z odmian: Lukasówka, Konferencja, Faworytka, Erika, Paten, Paryżanka, Bonkreta Williamsa	kg	400

18	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	1000
19	Kaki, klasa jakości I	szt.	100
20	Kalarepa, klasa jakości I	szt.	100
21	Kapusta biała (głowiasta), klasa jakości I	kg	100
22	Kapusta czerwona, klasa jakości I	kg	100
23	Kapusta kiszona, opakowanie 5 kg, klasa jakości I, utrwalona naturalnie, bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego	kg	140
24	Kapusta młoda, klasa jakości I	szt.	50
25	Kapusta pekińska, świeża, klasa jakości I	kg	100
26	Kiwi, klasa jakości I	kg	300
27	Kiełki mix, 100g	szt	60
28	Koperek świeży (pęczek), klasa jakości I	szt.	150
29	Malina świeża, klasa jakości I, sezonowa : V -IX	kg	30
30	Malina świeża, klasa jakości I, miesiące: X -VI	kg	30
31	Mandarynka bezpestkowa, słodka, luzem, klasa jakości I	kg	200
32	Marchew korzeń, klasa jakości I	kg	200
33	Melon żółty, klasa jakości I	kg	200
34	Mięta świeża, klasa I	szt	30
35	Natka pietruszki (pęczek), klasa jakości I	szt.	160
36	Nektarynka, klasa jakości I	kg	80
37	Ogórek kiszony, opakowanie 3 kg, klasa jakości I, utrwalony naturalnie, bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego	kg	160
38	Ogórek świeży, klasa jakości I	kg	200
39	Papryka czerwona świeża, klasa jakości I miesiące V- IX	kg	100
40	Papryka żółta świeża, klasa jakości I	kg	60
41	Papryka czerwona ,klasa jakości I miesiące X- IV	kg	100
42	Pieczarki, klasa jakości I	kg	160
43	Pietruszka korzeń, klasa jakości I	kg	50
44	Pomarańcza luzem, słodka, klasa jakości I	kg	200
45	Pomidor świeży, klasa jakości I malinowy miesiące V- IX	kg	200
46	Pomidor świeży ,klasa jakości I malinowy miesiące X- IV	kg	100
47	Pomidorki cherry, koktajlowy klasa jakości I	kg	100
48	Por świeży, klasa jakości I	kg	70
49	Rabarbar, klasa I	kg	10
50	Rzodkiewka (pęczek), klasa jakości I	szt.	300
51	Sałata lodowa, klasa jakości I	szt	300
52	Sałata masłowa, klasa jakości I	szt.	80
53	Sałata mix (3 rodzaje dowolnych sałat), klasa jakości I 150g	op	50
54	Rukola ,Roszponka klasa jakości I 100g	op	50
55	Seler naciowy klasa jakości I 100g	szt	30
56	Seler korzeń świeży, klasa jakości I	kg	50
57	Szczypiorek (pęczek), klasa jakości I	szt.	400

58	Śliwki świeże, klasa jakości I	kg	100
59	Truskawka świeża, klasa jakości I miesiące V-VIII sezonowa	kg	60
60	Truskawka świeża, klasa jakości I miesiące IX-IV	kg	30
61	Winogrona czerwone, klasa jakości I	kg	120
62	Winogrono bezpestkowe zielone, klasa jakości I	kg	120
63	Ziemniaki słodkie bataty	kg	100
64	Ziemniaki, klasa jakości I	kg	3000
65	Ziemniaki młode, klasa jakości I	kg	300

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 6: WARZYWA I OWOCE: **3** razy w tygodniu (poniedziałek, środa,piątek) – w godzinach od 6:00 do 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 1 „ Zaczarowany Ogród „w Słupsku,ul. Kilińskiego 32
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 Magdalena Bierla
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. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
14. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawnie.
15. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia nie krótszym niż 7 dni umożliwiającym identyfikację owoców i warzyw z danej partii produkcyjnej.
16. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
17. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
18. 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.
19. 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.
20. 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.
21. 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.
22. 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.
23. 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.
24. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
23. 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.