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
03222321-9 jabłka
03222314-7- malina

- 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	**Ziemniaki ki,I** (dostępne w okresie od września do maja),ziemniaki jadalne, nieobrane, czyste i zdrowe o jednolitej odmianie, bulwy odpowiednio dojrzał, niezzieleniałe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gniciu, o barwie typowej dla odmiany (kremowa, jasnożółta, żółta) o wyrównanej wielkości	kg.	**3000**
2	**Ziemniaki młode** (dostępne w okresie od czerwca do sierpnia), klasa jakości I, ziemniaki jadalne, nieobrane o jednolitej odmianie, czyste bulwy odpowiednio dojrzałe, niezzieleniałe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gniciu o barwie typowej dla odmiany (kremowa, jasnożółta, żółta) o wyrównanej wielkości.	kg.	**400**
3	**Kapusta czerwona** klasa jakości I, kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu, niezwiędnięta jednolita odmianowo. Łodyga przycięcia poniżej najniższego liścia, liście powinny przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste. Główki kapusty głowiastej muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy	kg	**80**
4	**Biała rzodkiew** świeża klasa jakości I, o świeżym, zdrowym wyglądzie, nie popękana,odpowiednio dojrzała, nie łykowata.	kg.	**50**

5	**Brokuły świeże kl. I**	szt.	**120**
6	**Burak czerwony kl. I** ,prawidłowo wykształcone, jędrne, bez grudek ziemi, bez objawów zwiędnięcia, zaparzeń, zmarznięcia**,** pleśn**i** o średnicy 6-10 cm.	kg.	**250**
7	**Cytryna kla**sa jakości I o wielości 5-6 cm, owoce całe dojrzałe i soczyste, bez stłuczeń bez oznak zwiędnięcia	kg.	**40**
8	**Cebula żółta kl. I** bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską, jędrna bez objawów wyrośnięcia i ,kiełkowania, nie spleśniała	kg.	**130**
9	**Cukinia kl. I** świeża jędrna i twarda , bez odgnieceń i pęknięć dostatecznie dojrzała, skórka w kolorze ciemnozielonym o naturalnych żółtych pojedynczych zabarwieniach o wydłużonym kształcie.	kg.	**60**
10	**Czosnek główka kl.** ekstra główka twarda , zwarta o odpowiednio regularnym kształcie z całkiem wysuszonym szczypiorem, pokryta łuską zewnętrzną okrywającą główkę i łuskę okrywającą pojedyncze ząbki .kraj pochodzenia Polska	szt.	**50**
11	**Arbuz** klasa jakości I dobrej jakości ,jędrny i dostatecznie dojrzały bez pęknięć i odgnieceń, miąższ soczysty o różowo-czerwonej barwie	kg.	**100**
12	**Gruszka konferencja** klasa jakości I o odpowiednim kształcie i wielkości, o nieuszkodzonej szypułce . Owoce bez uszkodzeń, obić, gnicia, miąższ powinien być całkowicie zdrowy, odpowiednio dojrzały ,soczysty, nierobaczywy . Niedopuszczalne są owoce w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania oraz kwaśne i twarde lub przejjrzałe które wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę przechowalniczą.	kg.	**800**
13	**Fasola szparagowa żółta, zielona** kl. I fasolka świeża , jędrna dojrzała bez przebarwień, bez oznak porażenia przez choroby czy szkodniki kraj pochodzenia Polska	Kg.	**20**
14	**Melon żółty kI,I o**dpowiednio dojrzały , bez stłuczeń, obić uszkodzeń mechanicznych , waga ok. 600-900g	kg.	**20**
15	**Kalafior kl. I** cały zdrowy o świeżym wyglądzie, bez żadnych ubytków czy uszkodzeń, skaz i obić, plam, przerośnięcia róży listkami, odgnieceń bez liści, twardy , jędrny o zwięzłej budowie, z krótko przeciętym głąbem (usunięta cała cześć niejadalna głąba) . Kalafior o barwie białej, kremowej lub barwie kości słoniowej.	szt.	**200**
16	**Kalarepa kl. I** bulwy o odpowiedniej wielkości, czyste o regularnym kształcie. Warzywo bez oznak gnicia , pleśni.	szt.	**120**
17	**Kapusta biała młoda kI,I** kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, liście w kolorze od ciemnozielonych na wierzchu do jasnożółtych w środku, jednolita odmianowo bez odgnieceń i uszkodzeń , niepopękana , główki od lekko zwartych bez oznak kwitnienia. Łodyga przycięcia poniżej najniższego liścia, liście powinny pozostać mocno przytwierdzone.	szt.	**55**

18	**Kapusta biała głowiasta kl. I** kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, liście w kolorze od ciemnozielonych na wierzchu do jasnożółtych w środku, jednolita odmianowo bez odgnieceń i uszkodzeń , niepopękana , główki od lekko zwartych bez oznak kwitnienia. Łodyga przycięcia poniżej najniższego liścia, liście powinny pozostać mocno przytwierdzone.	kg.	**180**
19	**Kapusta kiszona kl.I** utrwalona naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego, poszatkowana, jędrna, chrupka w kolorze jasnożółtym , o odpowiednim dla warzyw kiszonych smaku i aromacie, bez pleśni : okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazyny Zamawiającego.	kg	**135**
20	**Kiwi kl.I** owoc twardy , dostatecznie dojrzały, nie zwiędnięty, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	**250**
21	**Kapusta pekińska kl. I** kapusta o świeżym wyglądzie , prawidłowo wykształcona, wydłużona , zwarta, jednolita odmianowo, bez wyrośniętych pędów kwiatowych , liście zewnętrzne w kolorze zielonym do seledyn, liście kształtu owalnego duże, szerokie, pomarszczone i żyłkowate z brzegu faliste	kg	**100**
22	**Mandarynka bezpestkowa kI,I** słodka , o świeżym zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzałe : słodki i soczysty miąższ, który musi być całkowicie zdrowy, bez stłuczeń, obić, wgnieceń,bez oznak wyschnięcia czy gnicia, pleśni, zepsucia, jednolicie odmianowo.	kg	**450**
23	**Koperek kl. I** pęczek 50g ładny zielony bez pożółkłych części), świeży , czysty, bez objawów gnicia, pleśni zaparzenia, bez uszkodzeń mechanicznych	szt.	**90**
24	**Marchew kl. I** korzeń cały i czysty(należycie osuszony po umyciu), bez żadnych uszkodzeń (bez uciętych głów oraz odłamanych korzeni bocznych), marchew świeża ,jędrna, jednolitej odmiany , niezdrewniała, prosta, kształtna (bez bocznych rozgałęzień), bez szczelin, odgnieceń i pęknięć.	kg.	**600**
25	**Natka pietruszki kl.** pęczek 100g ładna zielona(bez pożółkłych części) świeża, czysta, niezwiędnięta, bez objawów gnicia , pleśnii zaparzenia, bez uszkodzeń mechanicznych,	szt.	**140**
26	**Ogórek kiszony 3kgkL.I** bez dodatku kwasu octowego, mlekowego, miąższ soczysty, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia.	op.	**45**
27	**Banan KL.I** w kolorze skórki żółto-zielonej, twarde w stanie nienaruszonym -bez odgnieceń , stłuczeń i ciemnych plam na skórce, o nie naruszonej szypułce owocostanu i uszkodzeń spowodowanych przez grzyby, zawartość każdego opakowania musi być jednolita i składać się wyłącznie z bananów o tym samym pochodzeniu, odmianie i lub typie handlowym i jakości	kg.	**1000**

28	**Ogórek zielony kl. I** o świeżym i zdrowym wyglądzie o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni , bez gorzkiego smaku, prawidłowo wykształcone i praktycznie proste.	kg.	**400**
29	**Papryka świeża czerwona, żółta, kl. I** papryka w kolorze czerwonym, żółtym, o świeżym zdrowym wyglądzie twarda ,jędrna, dobrze rozwinięta bez uszkodzeń w w tym spowodowanych przez słońce i mróz. Papryka z zielona szypułką, kielich nienaruszony	kg.	**250**
30	**Pieczarka kl. I** pieczarki o świeżym i zdrowym wyglądzie (zamknięte lub otwarte) o barwie białej lub biało-kremowej, kształt kapeluszy okrągły lub półkolisty z blaszkami w kolorze białym z odcieniem różowym, wnętrze pieczarki w kolorze białym lub białym z odcieniem różowym	kg.	**30**
31	**Pietruszka korzeń kl. I** bez śladów gnicia, bez śladów odrdzewień skórki, twarda jędrna, kształtna korzeń prawidłowo wykształcony, gładki (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień),bez stłuczeń, oznak zmarznięcia pęknięć	kg.	**270**
32	**Pomidor cherry kl. I koktajlowy** (czerwone, żółte lub pomarańczowe, truskawkowe, daktylowe -wg wyboru przez zamawiającego), jednolite odmianowo o zdrowym , świeżym wyglądzie, jędrne, czyste.	kg.	**45**
33	**Pomidor świeży kl. I** pomidory świeże o wyglądzie, czerwone charakterystyczne dla danej odmiany kształt, bez pęknięć, obić, stłuczeń, oznak mechanicznych uszkodzeń objawów gnicia i pleśni. Pomidory odpowiednio dojrzałe, a miąższ jędrny.	kg.	**400**
34	**Por kl. I**o świeżym ładnym i zdrowym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi, cały jędrny bez oznak gnicia luz zepsucia, bez wyrastania pędu nasiennego, część biała do jasnozielonej powinna stanowić połowę pora	kg	**280**
35	**Rzodkiewka pęczek kl. I** o świeżym, zdrowym wyglądzie, nie popękana, odpowiednio dojrzała, nie łykowata, czysta (bez ziemi)niezwiędnięta, nieuszkodzona, jednolita odnmianowo, pęczek ok. 200g	szt.	**250**
36	**Sałata masłowa kl. I** ładne zdrowe i zielone liście ,niezwiędnięte główki i odpowiednio ukształtowane , bez ubytków i objawów gnicia, czysta (bez ziemi)	szt.	**100**
37	**Sałata lodowa kl.** od 350g do -500g ładne świeże i zielone liście, jędrna bez oznak gnicia liści, odpowiednio sztywne, zwarte, pofałdowane główki ukształtowane.	szt.	**180**
38	**Seler korzeń kl. I** zdrowy, czysty, myty (w tym wysuszony), bez śladów gnicia lub wewnętrznego wysuszenia, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki, bez odrdzewień skórki ,twardy i jędrny, na przekroju biały lub biało-kremowy, bez pustych przestrzeni.	kg.	**280**
39	**Szczypiorek kl. I** pęczek 100g -świeży, o zdrowym ładnym wyglądzie niezwiędnięty, bez oznak gnicia lub pożółkłych i	szt.	**350**

	zeschniętych części.		
40	**Sałata rukola** 100g świeże i zielone liście bez oznak gnicia i śladów pleśni	szt.	**50**
41	**Śliwki KL.I** owoc o świeżym zdrowym wyglądzie odpowiednio dojrzałe, skórka twarda i cienka miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić wygnieceń bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia jednolite odmianowo	kg.	**80**
42	**Pomarańcza kl. I** luzem słodka -jędrne i zdrowe, dojrzałe i soczyste bez obić ,stłuczeń i śladów gnicia oraz pleśni, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia i wysuszenia.	kg.	**400**
43	**Truskawka sezonowa** dostarczana w okresie od czerwca do września świeża i jędrna o zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzała, barwa, charakterystyczna i wyrównana, odpowiednia dla danej odmiany, cała bez plam po opryskach , bez zanieczyszczeń, nie może być myta i mokra, bez żadnych uszkodzeń, nie może być zgniła, zapleśniała czy zaparowana.	kg.	**90**
44	**Winogrona bezpestkowe** kI.I o świeżym i zdrowym wyglądzie, jędrne i soczyste, białe bez oznak gnicia i pleśni lub wysuszenia	kg.	**60**
45	**Brzoskwinia KL.I** owoce o świeżym wyglądzie, odpowiednio dojrzałe	kg.	**60**
46	**Morela KL.I** owoce o świeżym wyglądzie, odpowiednio dojrzałe, bez stłuczeń, obić uszkodzeń mechanicznych	kg.	**20**
47	**Porzeczka czerwona** owoce odpowiednie dojrzałe	kg.	**10**
48	**Roszponka 100g**	szt.	**40**
49	**Marchew młoda kl. I** korzeń cały i czysty(należycie osuszony po umyciu), bez żadnych uszkodzeń (bez uciętych głów oraz odłamanych korzeni bocznych), marchew świeża ,jędrna, jednolitej odmiany , niezdrewniała, prosta, kształtna (bez bocznych rozgałęzień), bez szczelin, odgnieceń i pęknięć.	kg.	**200**
50	**Jabłka** klasa jakości I	kg	**1300**
51	**Ananas świeży** dojrzały 1kg świezy dojrzały i zdrowy o właściwym kształcie z zewnątrz kolor owocu szaro-zielonkawo-żółty, a wewnątrz miąższ soczysty o barwie żółtej, jednolity odmianowo	szt.	**20**
52	**Malina** kI,I dostarczana w okresie od czerwca do września owoce o świeżym zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzałe słodki i soczysty miąższ, który musi być całkowicie zdrowy	kg	**90**
53	**Borówka amerykańska KI,I** , dostarczana w okresie od czerwiec do września owoce o świeżym wyglądzie	kg	**80**
54	**Kiełki (rożne rodzaje: fasola, rzodkiewka, soja, soczewica, brokuł-do wyboru przez zamawiającego) kl.I** 50-100g	szt.	**60**
55	**Zioła mix świeże w doniczce** (bazylia, oregano)	szt.	**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 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: 2 lub 3 razy w tygodniu – 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 5 „ Wesoła Piąteczka”w Słupsku ul. Juliana Niemcewicza 9
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 Anna Mroczkowska
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 prawne.
15. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP.
16. 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.
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 2014 r. 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.

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.