

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

CZĘŚĆ 9 - ARTYKUŁY SPOŻYWCZE DODATKOWE

15800000-6 - produkty spożywcze

15830000-5 - cukier i produkty pokrewne

15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze

15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone

15600000-4 - produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych

15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Miód naturalny nierozgrzewany z własnej lokalnej pasieki. Miód wielokwiatowy, lipowy, rzepakowy, smakowy z owocami liofilizowanym	Kg	70
2	Orzechy macadamia premium delikatnie prażone charakteryzujące się wyraźnym smakiem i kruchością dzięki poddaniu ich unikatowemu procesowi prażenia. Pozwala on wydobyć intensywniejszy smak nerkowców, bez utraty cennych makroskładników i mikroelementów. Pakowane w szczelnie zamknięte woreczki o wadze 250g	Szt.	20
3	Orzechy nerkowca premium delikatnie prażone charakteryzujące się wyraźnym smakiem i kruchością dzięki poddaniu ich unikatowemu procesowi prażenia. Pozwala on wydobyć intensywniejszy smak nerkowców, bez utraty cennych makroskładników i mikroelementów. Pakowane w szczelnie zamknięte woreczki o wadze 500g	Szt.	20
4	Lizaki o smaku truskawkowym, wiśniowym, malinowym 6 g, bez dodatku cukru, z ekologicznych składników. Lizaki są słodzone erytrytolem (naturalną substancją słodzącą) oraz suszonymi daktylami. Do tego w składzie są liofilizowane truskawki, naturalny aromat i koncentraty z warzyw i owoców, błonnik. Dodatkowo dodano tu izomaltooligosacharydy - węglowodany o działaniu prebiotycznym (poprawiają trawienie i przyczyniają się do wzmocnienia odporności).	Szt.	680
5	Zdrowy lizak 6g, lizak, który wspomaga prawidłowy rozwój kości i odporności (witamina C i D) mix smaków - kształt łezki (płaski lizaczek). Lizaki korzystnie wpływają na ząbki dzieci - dzięki braku cukru, zawartości witamin i fińskiemu ksylitolowi i stewii w składzie, które wykazują działanie przeciwpłychnicze i antybakteryjne.	Szt.	240
6	Przekąska owocowa 30g, naturalna owocowa przekąska. Jest bezpieczną i zdrową propozycją dla dzieci, nawet alergików. Ponieważ wytwarzana jest w niskich temperaturach, nie traci witamin i minerałów zawartych w owocach. Nie dodano do niej cukru, nie zawiera alergenów (orzechów, soi i laktozy) ani glutenu. Jest bez GMO oraz bez konserwantów czy barwników.	Szt.	260
7	Baton owocowy liofilizowany 10g. Lekki batonik owocowy, słodki ze względu na zawartość soków owocowych. Nie zawiera glutenu ani laktozy. Przekąska z dużą zawartością błonnika pokarmowego, bez soli i dodanego cukru.	Szt.	260
8	Sezamki 27g. Sezamki z ziaren sezamu bez cukru (słodzone maltitolem) przekąska w zdrowszym wydaniu. Sezam jest bogaty m.in. w wapń, przeciwutleniacze, fitosterole, magnez i białko pochodzenia roślinnego. Prosty skład sezamek, tylko dwa naturalne składniki, brak sztucznych dodatków.	Szt.	360
9	Ciasteczko Brownie 50g. Pojedynczo pakowane miękkie ciasteczko z inuliną, czekoladą, pastą z orzechów arachidowych, płatkami owsianymi i kakao. Ciastko jest bez dodatku cukru, bez glutenu i bez laktozy; jest odpowiednie dla wegan oraz osób unikających glutenu	Szt.	130
10	Jabłka suszone, jabłka z sokiem z czarnej porzeczki 18g. Produkt bezglutenowy, bez cukru, źródło błonnika, suszony innowacyjną metodą. Plastry jabłek wysuszone w innowacyjnej technologii, która pozwala na uzyskanie perfekcyjnej chrupkości, przy zachowaniu pełnej wartości odżywczej.	Szt.	240
11	Chrupiąca kosteczka jabłka 12g . Produkt bezglutenowy, bez cukru, źródło błonnika, suszony innowacyjną metodą. Kosteczki jabłek wysuszone w innowacyjnej technologii, która pozwala na uzyskanie perfekcyjnej chrupkości, przy zachowaniu pełnej wartości odżywczej.	Szt.	520
12	Soki oryginalne NFC, soki wyprodukowane bezpośrednio z surowych soków. Jest pasteryzowany lub schładzany. Jest w 100% naturalny, składa się tylko z owoców lub warzyw, różne smaki: mandarynka, ananas, pomarańcza, jabłko, marchewka, gruszka. 1litr	Szt.	400
13	Mąka migdałowa 250g. Mąka migdałowa to produkt powstający w wyniku zmielenia migdałów – owoców migdałowca zwyczajnego	Szt.	4

14	Daktyle suszone bez pestek. Świeże, miękkie i słodkie. Opakowane w zgrzewany worek z zamknięciem strunowym, bez siarki.	Kg	6
15	Pasta z orzechów nerkowca, migdałów 330g. 100% delikatnie prażonych orzechów w postaci kremu.	Szt.	6
16	Oliwa z oliwek extra virgin charakteryzuje się niską kwasowością, mocnym owocowym posmakiem i aromatem świeżo pokrojonych oliwek. 1l	Szt.	4
17	Musy owocowo-warzywne w 100% naturalne, bez dodatku cukru, 110g, różne smaki: malina, jabłko banan, truskawka, szpinak, jarmuż, nektaryna.	Szt.	1600
18	Niewielka słodka przekąska w formie kremu czekoladowego i kilku paluszków chlebowych. Bez dodatku cukru, bez oleju palmowego 22g.	Szt.	260

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze 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 9: ARTYKUŁY SPOŻYWCZE DODATKOWE: jeden raz w miesiącu, zgodnie z uzgodnieniem telefonicznym. Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

- Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie nr 9 "Akademia Uśmiechu" w Słupsku, ul. Sportowa 10.
- 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: Sława Wąsik (samodzielny referent).
- 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, okazywane 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 (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 opakowania 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.