

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część Nr 6: WARZYWA I OWOCE

03200000-3 – zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

15300000-1 -owoce

03222321-9 -jabłka

- 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 wędnięcia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, 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	Banan, klasa jakości I, długość paluszka min. 20 cm	kg	400
4	Borówka amerykańska ,klasa jakość I	kg	60
5	Botwina (pęczek) klasa jakości I	szt.	20
6	Brzoskwinia ,klasa jakość I	kg	100
7	Buraki jakość I	kg	250
8	Cebula, klasa jakości I	kg	200
9	Cukinia młoda, długość 15-20 cm, klasa jakości I	kg	50
10	Cytryna wielkość 5-6 cm, klasa jakości I	kg	150
11	Czereśnia, klasa jakości I	kg	20
12	Czosnek świeży, klasa jakości I	szt.	200
13	Gruszka luzem, klasa jakości I, jedna z odmian: Lukaszówka, Konferencja, Faworytka, Erika, Paten, Paryżanka, Bonkreta Wiliamsa	kg	400
14	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	1500
15	Kaki,klasa jakości I	szt.	100
16	Kalarepa, klasa jakości I	szt.	100
17	Kapusta biała (głowiasta), klasa jakości I	kg	120
18	Kapusta czerwona, klasa jakości I	kg	140

19	Kapusta kiszona opakowanie 5 kg, klasa jakości I, utrwalona naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego	kg	140
20	Kapusta młoda, klasa jakości I	szt.	50
21	Kapusta pekińska, świeża, klasa jakości I	kg	100
22	Kiwi, klasa jakości I	kg	300
23	Kietki mix 100g	szt	60
24	Koperek świeży (pęczek) klasa jakości I	szt.	160
25	Malina świeża , klasa jakości I 250g	op	240
26	Mandarynka bezpestkowa, słodka, luzem klasa jakości I	kg	350
27	Marchew korzeń klasa jakości I	kg	250
28	Melon żółty klasa jakości I	kg	200
29	Mięta świeża ,klasa I	kg	30
30	Natka pietruszki (pęczek) klasa jakości I	szt.	180
31	Nektarynka klasa jakości I	kg	80
32	Ogórek kiszony opakowanie 3kg, klasa jakości I, utrwalony naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego	kg	180
33	Ogórek świeży klasa jakości I	kg	250
34	Papryka czerwona świeża klasa jakości I	kg	120
35	Papryka żółta świeża klasa jakości I	kg	60
36	Pieczarki, klasa jakości I	kg	160
37	Pietruszka korzeń klasa jakości I	kg	50
38	Pomarańcza luzem, słodka, klasa jakości I	kg	300
39	Pomidor świeży, różne gatunki i odmiany, klasa jakości I	kg	200
40	Pomidorki cherry, klasa jakości I	kg	100
41	Por świeży, klasa jakości I	kg	70
42	Rabarbar ,klasa I	kg	10
43	Rzodkiewka (pęczek), klasa jakości I	szt.	400
44	Salata lodowa, klasa jakości I	szt	300
45	Salata masłowa, klasa jakości I	szt.	60
46	Salata mix, klasa jakości I 150g	op	60
47	Salata rukola, roszponka klasa jakości I 100g	op	60
48	Seler korzeń świeży, klasa jakości I	kg	60
49	Szczypiorek (pęczek), klasa jakości I	szt.	720
50	Śliwki świeże, klasa jakości I	kg	80
51	Truskawka sezonowa, świeża, klasa jakości I	kg	60
52	Winogrona czerwone, klasa jakości I	kg	50
53	Winogrono bezpestkowe, klasa jakości I	kg	160
54	Ziemniaki sezonowe,klasa jakości I	kg	3 000
55	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 prześle 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 prawne.

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 użyć 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 opakowania 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.
25. 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.