

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część Nr 9: ARTYKUŁY BIO I DIETY SPECJALNE

15800000-6 - różne produkty spożywcze

15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze

15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone

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

15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

15500000-3-produkty mleczarskie

15551000-5-jogurty i pozostałe przefermentowane przetwory mleczarskie

✓ Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.

✓ Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.

✓ Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor 100% durum).

✓ Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się.

✓ Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbrylone sery naturalne, gęste jogurty.

✓ Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla produktów: twarogi, kefir maślanka, nie krótszy niż

21 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, jogurty, śmietany, sery żółte, serki twarogowe do smarowania, pozostałe sery oraz nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy dla następujących produktów: mleko krowie, mleko sojowe, ser, masło klarowane.

Lp.	Nazwa asortymentu	opakowanie minimum/ waga minimum	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Batonik owocowy, smaki: jabłkowo-wiśniowy, jabłkowo-brzoskwiniowy, jabłkowo-pomarańczowy, jabłkowo-truskawkowy do wyboru przy zamówieniu 16g 100% owoców, bez dodatku cukru.	16g	szt.	800
2	Batonik zbożowy 40 g, smaki: bananowy, żurawinowy, żurawinowo-malinowy, orzechowo-migdałowy, śliwkowy- do wyboru przy zamówieniu bez syropu glukozowego, bez tłuszczów utwardzonych.	40g	szt.	200
3	Bulka bezglutenowa, 120g. Pakowana po 2szt w szczelnym pozwalającym zachować świeżość opakowaniu. Odpowiednia dla osób z nietolerancją glutenu. Termin ważności nie mniej niż 10dni.	120g	szt.	50
4	Bulka tarta bezglutenowa, skład: skrobie(kukurydziana, ziemniaczana), mąka ryżowa, cukier, olej rzepakowy, drożdże, substancja zagęszczająca: hydroksypropylometyloceluloza, białko grochowe, sól, błonnik z babki jajowatej. Odpowiednie dla osób nietolerujących gluten	kg	szt.	3
5	Chleb bezglutenowy 200g, jednoznacznie oznaczony że jest dozwolone do spożycia dla osób z nietolerancją glutenu. Opakowanie pozwalające zachować świeżość, termin ważności nie mniej niż 10dni.	200g	szt.	10
6	Ciastka zbożowe 30g, smaki: kokosowe, żurawinowe, morelowe, maślane, kakaowe - do wyboru przy zamówieniu. Bez dodatku cukru, 61% z pełnego ziarna owsa.	30g	szt.	200
7	Jabłka suszone, masa netto 18g, bez dodatku glazury cukrowej, 100% jabłek	18g	Szt.	794
8	Jogurt bezlaktozowy kokosowy, 100% roślinny, odpowiedni dla osób z nietolerancją laktozy	125g	Szt.	10
9	Makaron bezglutenowy 500g , kształty: kokardki, świderki, spaghetti- do wyboru przy zamówieniu odpowiedni dla osób nietolerujących gluten, skład: mąka kukurydziana, mąka ryżowa	500g	Szt.	5

10	Mąka bezglutenowa 1kg, skład: skrobia pszenna bezglutenowa, skrobia kukurydziana, mąka kukurydziana, glukoza, substancja zagęszczająca: guma guar, hydroksypropylometyloceluloza; Odpowiednie dla osób nietolerujących glutenu. błonnik ziemniaczany, regulator kwasowości: lakton kwasu glukonowego; substancja spulchniająca: węglany sodu.	1kg	Szt.	5
11	Migdały op.100g klasa I, duże, bez konserwantów, siarki, glutenu i nie pasteryzowane,	100g	Op.	100
12	Migdały płatki op. 100g bez substancji konserwujących, cukru, soli	100g	Op.	10
13	Napój kokosowy 1l, bez barwników i konserwantów, tylko z naturalnie występującymi cukrami	1l	Szt.	10
14	Napój migdałowy 1l., bez barwników i konserwantów, tylko z naturalnie występującymi cukrami	1l	Szt.	10
15	Napój ryżowy 1l, bez barwników i konserwantów, tylko z naturalnie występującymi cukrami	1l	Szt.	10
16	Napój sojowy 1l, bez barwników i konserwantów, tylko z naturalnie występującymi cukrami	1l	Szt.	10
17	Nasiona chia op. 250g,	250g	Op.	10
18	Nasiona dyni łuskane op.200g skład: 100% ziarno łuskane, bez dodatków substancji konserwujących	200g	Op.	20
19	Orzech laskowy łuskany op. 100g klasa I, duże, bez konserwantów, siarki, glutenu i nie pasteryzowane,	100g	Op.	100
20	Pistacje 80g, opakowanie szczelne, nie solone, nie obrane, bez konserwantów	80g	Op.	150
21	Ser bezlaktozowy w plastrach, 100g. Opakowanie pozwalające zachować świeżość. Termin ważności nie mniej niż 10dni	100g	Op.	10
22	Słonecznik ziarna łuskane op.100g skład: 100% ziarno łuskane, bez dodatków substancji konserwujących	100g	Op.	20
23	Wafle ryżowe z polewą czekoladową 66g , Pakowanie po 4szt, w szczelnie zamkniętym opakowaniu	66g	Szt.	30
24	Wafle ryżowe z polewą malinową 66g. Pakowanie po 4szt, w szczelnie zamkniętym opakowaniu	66g	Szt.	430
25	Żurawina suszona 100g, bez zawartości chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących), bez dodatku olejów roślinnych, bez dodatku cukru	100g	Szt.	200

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze Wykonawcy telefonicznie lub mailowo 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 9: ARTYKUŁY BIO I DIETY SPECJALNE 1x w tygodniu – w godzinach od 06:30 do 09:00 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 Skabów” w Słupsku, ul. Wiatraczna10; 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. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mleka i przetworów mlecznych.

17. 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 produkty różne, i specjalne produkty spożywcze; w przypadku warzywa i owoce, pieczywo, towar musi być świeży), umożliwiającym

identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.

18. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

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

20. 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.

21. 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.

22. 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.

23. 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.

24. 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.

25. 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.

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

27. 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.