

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 3: ARTYKUŁY SPOŻYWCZE RÓŻNE

15800000-6 - różne produkty spożywcze
 15830000-5 - cukier i produkty pokrewne
 15840000-8 - kakao, czekolada i wyroby cukiernicze
 15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne
 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
 15321000-4 - soki owocowe

Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno–epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:

- 1) posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,
- 2) posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
- 3) posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.

Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi. Wykonawca ma dostarczać artykuły spożywcze pierwszej klasy jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski, o aktualnych terminach przydatności do spożycia. Opakowania dostarczanych przez Wykonawcę artykułów spożywczych muszą być oznakowane widoczną datą terminu przydatności do spożycia.

Wszystkie artykuły suche powinny być pakowane w czyste opakowania jednostkowe przeznaczone do kontaktu z żywnością chroniące zawartość przed uszkodzeniem. Kasze powinny być suche, bez obecności szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów pleśni czy wilgoci. Nie dopuszczalne są produkty uszkodzone, połamane, a także zniszczone lub otwarte opakowania albo hermetycznie nieszczelne, bądź dostarczane w opakowaniach zastępczych/nieoryginalnych.

- 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 mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor 100% durum).
- Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.
- Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe.
- Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się.
- Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.
- Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).

Lp.	Nazwa asortymentu	J.m	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	2	3	4
1	Ananas plastry puszka w lekkim syropie 565 g	szt.	40
2	Bazylia suszona 230g, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania	szt.	30
3	Biszkopcy 120g bez dodatku chemicznych substancji do żywności (głównie substancji	szt.	120

Lp.	Nazwa asortymentu	J.m	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	2	3	4
	słodzących, emulgatorów, substancji spulchniających tj. Węglan amonu, węglan sodu) sztucznych aromatów i barwników, syropu glukozowo-fruktuzowego		
4	Brzoskwinie połówki w lekkim syropie puszka 820g	szt.	40
5	Chrupki kukurydziane 50g, oznakowane jednoznacznie w sposób potwierdzający, że nie zawierają glutenu,	szt.	120
6	Chrzan tarty 290g bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie przeciwutleniaczy, regulatorów kwasowości, substancji zagęszczających) oraz bez dodatku octu spirytusowego	szt.	30
7	Ciastka herbatniki korzenne kruche 300g	szt.	10
8	Ciastka owsiane 1 kg, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji słodzących, emulgatorów, substancji spulchniających tj. węglan amonu, węglan sodu), sztucznych aromatów i barwników, syropu glukozowo-fruktuzowego	szt.	5
9	Ciastka zbożowe 50g, bez dodatku chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji słodzących, emulgatorów, substancji spulchniających tj. Węglan amonu, węglan sodu), sztucznych aromatów i barwników, syropu glukozowo-fruktuzowego	szt.	100
10	ciasto francuskie 375g	szt.	20
11	Ciecierzycza 400g	szt.	16
12	Cukier kryształ biały 1kg	szt.	200
13	Cukier puder 500g	szt.	40
14	Cukier waniliowy 1kg	szt.	3
15	Cukierki mleczne	kg	5
16	Cukierki czekoladowe	kg	5
17	Cukierki owocowe galaretki	kg	5
18	Curry 10g, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	szt.	10
19	Cynamon 15g, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	szt.	30
20	Czosnek granulowany 1,05 kg, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowania bez zawartości dwutlenku siarki	szt.	10
21	Czekolada mleczna 100% - 90g	Szt	145
22	Dynia łuskana 100g	szt.	20
23	Dżem owocowy o zawartości 100% owoców 210g, zawierające cukry wyłącznie naturalnie występujące.	szt.	200
24	Dżem owocowy niskosłodzony 100% owoców 280g,	Szt	200
25	Estragon 20g, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	szt.	30
26	Fasola Piękny Jaś 400g o równym kształcie, bez przebarwień, zanieczyszczeń	szt.	50
27	Fasola konserwowa czerwona w puszcze 400g	szt	30
28	Fasola konserwowa biała w puszcze 400g	szt	20
29	Ciecierzycza konserwowa w puszcze 400g	Szt	10
30	Galaretka owocowa (malinowa, agrestowa, truskawkowa, wiśniowa)-do wyboru przez zamawiającego opakowanie 40g, opakowanie szczelnie zamknięte,	szt.	50
31	Gałka muszkatołowa 20g	szt.	10
32	Groch łuskany połówki, op. 400 g	szt.	40
33	Groszek konserwowy 460g	szt.	5
34	Herbata ekspresowa 100 torebek / 140g	szt.	50
35	Herbata owocowa 20 torebek /40g	Szt	50
36	Herbata ziołowa 20 torebek /40g	szt	50
37	Herbatniki 50g bez zawartości chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji spulchniających: węglan amonu, węglan sodu, substancji konserwujących) sztucznych aromatów i barwników, syropu glukozowo-fruktuzowego	szt.	140
38	Jabłka prażone 690g	szt.	50
39	Jabłka suszone, masa netto 18g, bez dodatku glazury cukrowej	szt.	130

Lp.	Nazwa asortymentu	J.m	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	2	3	4
40	Kakao extra ciemne 150g	szt.	40
41	Kasza bulgur 3 kg, bez ciał obcych	szt.	20
42	Kasza gryczana 400g, bez ciał obcych	szt.	100
43	Kasza jęczmienna wiejska 3 kg, bez ciał obcych	szt.	50
44	Kasza kukurydziana 400g	szt.	40
45	Kasza kus kus 3 kg, bez ciał obcych	szt.	20
46	Kasza manna 1 kg błyskawiczna	szt.	40
47	Kasza pęczak 1 kg bez ciał obcych	kg	40
48	Kasza jaglana 1 kg bez ciał obcych	kg.	20
49	Kawa zbożowa 150g zboża 72% (jęczmień, żyto) cykorii, burak cukrowy	szt.	20
50	Ketchup łagodny 480g przecier pomidorowy min. 62%, aromat naturalny	Szt	100
51	Koncentrat pomidorowy, zawartość ekstraktu ogólnego 28-30%, opakowanie karton, masa netto 1000 g, bez sztucznych barwników i konserwantów	szt.	100
52	Kukurydza konserwowa słodka, 400g, bez zarysowań i wgnieceń	szt.	50
53	Kurkuma 20g	szt.	10
54	Kwasek cytrynowy 1 kg	szt.	10
55	Kminek mielony 20g	szt.	5
56	Liść laurowy suszony 80g, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	szt.	50
57	Lubczyk 120g	szt.	50
58	Majeranek otarty 500 g, wiaderko opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	szt.	10
59	Marmolada różana 500g	Szt	10
60	Majonez składający się z: oleju rafinowanego 71,2%, musztardy, wody i żółtek jaj kurzych 7% 700ml, opakowanie szklane, bez zawartości chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie regulatorów kwasowości, przeciwutleniaczy) i octu spirytusowego	szt.	40
61	Makaron 2kg 100%pszenicy durum, rodzaj do wyboru przez Zamawiającego	szt.	100
62	Makaron razowy 400g 100%pełne ziarno, rodzaj do wyboru przez Zamawiającego	szt	50
63	Makaron drobny 250g 100% pszenicy durum, rodzaj do wyboru przez Zamawiającego	szt.	80
64	Mąka tortowa extra pszenna typ 450 1kg	szt.	500
65	Mąka ziemniaczana 500g	szt.	30
66	Mąka pszenna typ 500 1 kg	szt.	50
67	Miód pszczeli nektarowy, wielokwiatowy 1kg	szt.	40
68	Mus owocowy (przecier owocowy), owocowo-warzywny 90g, 100% zawartości owoców, zawiera wyłącznie cukry z owoców	szt.	130
69	Musli 350g owocowe, tropikalne	szt.	40
70	Musztarda 180g, bez zawartości chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących, regulatorów kwasowości), bez dodatku octu spirytusowego	szt.	5
71	Ocet jabłkowy 6% -100g	szt	20
72	Ocet spirytusowy 1 l	szt	20
73	Ogórki konserwowe 1kg	szt.	10
74	Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia filtrowany na zimno 1l o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i wielonienasyconych poniżej 40%	szt.	300
75	Oliwa z oliwek 1 l extra virgin z pierwszego tłoczenia n	Szt	30
76	Oliwki zielone w zalewie bez pestek 280g	Szt	20
77	Oliwki czarne w zalewie bez pestek 280g	Szt	20
78	Oregano suszone 110g, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	szt.	20
79	Orzechy laskowe 100g	szt.	10
80	Orzechy nerkowce 100g	szt.	10
81	Orzechy włoskie 100g	szt.	10
82	Papryka słodka 720g opakowanie szczelnie pozwalając zachować aromat	szt.	20

Lp.	Nazwa asortymentu	J.m	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	2	3	4
83	Papryka ostra 720g opakowanie szczelnie pozwalając zachować aromat	szt	20
84	Pieprz mielony 820g opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	szt.	20
85	Pieprz ziołowy 600g, opakowanie pozwalające zachować aromat	szt.	20
86	Pieprz czarny ziarnisty 800g opakowanie pozwalające zachować aromat	szt	20
87	Płatki jaglane 300-400g	szt	50
88	Płatki jęczmienne błyskawiczne 400g	szt.	50
89	Płatki kukurydziane 1 kg, bez dodatku słodku jęczmiennego, bez glutenu	szt.	50
90	Płatki owsiane 400g błyskawiczne	szt.	50
91	Płatki migdałowe 70g	Szt	10
92	Płatki ryżowe 250g	szt.	50
93	Pomidory suszone z czosnkiem i bazylią 350g	Szt	15
94	Pomidory suszone w paskach w oleju z przyprawami 230g	Szt	20
95	Proszek do pieczenia 1 kg	szt.	5
96	Pulpa pomidorowa 2500g, dozwolone składniki wyłącznie pomidory i sól, zawartość rozdrobnionych pomidorów minimum 85%	szt.	30
97	Ptasie mleczko smak waniliowy 340g	szt	170
98	Przyprawa do piernika 20g	szt	10
99	Rodzynki 1 kg	szt	5
100	Ryż biały 1kg	szt.	40
101	Ryż paraboliczny 400g	szt.	80
102	Ryż dziki 200g	szt	10
103	Sos, polewa do deserów (truskawkowy, czekoladowy, toffi) 1 kg	szt	5
104	Soczewica czerwona, zielona 500g	szt	20
105	Soda oczyszczona 1 kg	szt	10
106	Sól jodowana warzona 1 kg	szt.	150
107	Sól niskosodowa z magnezem 350g	szt.	30
108	Szczaw konserwowy krojony 900 g bez zawartości octu spirytusowego	szt.	30
109	Słonecznik łuskany 1 kg	szt	5
110	Śmietan-fix 9g	szt	20
111	Tuńczyk 1kg	szt.	30
112	Wafle ryżowe naturalne extra cienkie 110g	szt.	20
113	Wiórki kokosowe 100g	szt	10
114	Woda niegazowana 0,33 ml Kids	szt.	153
115	Zacierka jajeczna 250g	szt.	50
116	Ziele angielskie całe 600g, opakowanie szczelnie pozwalające zachować aromat	szt.	10
117	Żurek Staropolski w szklanej butelce 0,5l bez konserwantów, naturalny, skład: woda, mąka żytnia, mąka pszenna, sól, czosnek,; niepasteryzowany	szt.	50
118	Żurawina suszona 100g, bez zawartości chemicznych substancji dodatkowych do żywności (głównie substancji konserwujących), bez dodatku olejów roślinnych, bez dodatku cukru	szt.	10

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekazuje 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 3: ARTYKUŁY SPOŻYWCZE RÓŻNE: 1 raz w tygodniu (po uzgodnieniu telefonicznym – dzień dostawy: piątek lub poniedziałek) – w godzinach: od 9:00-12:00

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole Miejskie nr 4 Królestwo Skrzatów w Słupsku.**

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 Aleksandra Wilczyńska**

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 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.

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 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.

18. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

19. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyć 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.
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 wymagania dla tych produktów, w tym wymagania 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 organoleptyczną 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.