

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 6: WARZYWA I OWOCE**03200000-3 – zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy**

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

- 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 więdnienia, 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	Ziemniaki	kg.	5000
2	Ziemniaki młode	kg	1500
3	Biała rzodkiew	kg.	30
4	Brokuły	szt.	60
5	Burak	kg.	250
6	Cebula	kg.	250
7	Czosnek polski główka	szt.	250
8	Kalafior kl. I	szt.	50
9	Kalarepa kl. I	szt.	300
10	Kapusta biała młoda	szt.	50
11	Kapusta biała	kg.	100
12	Kapusta kiszona	kg	250
13	Kapusta czerwona	kg.	80
14	Kapusta pekińska kl. I	kg.	100
15	Ogórek małosolny	kg	30
16	Koperek	szt.	250

17	Marchew	kg.	200
18	Natka pietruszki	szt.	250
19	Ogórek kiszony	kg.	100
20	Ogórek kiszony, pakowany hermetycznie, opakowanie folia 600g	szt.	50
21	Ogórek zielony	kg.	400
22	Papryka świeża, czerwona	kg.	100
23	Papryka świeża żółta	kg.	100
24	Papryka świeża zielona	kg.	100
25	Papryka świeża pomarańczowa	kg.	100
26	Papryka świeża biała	kg.	100
27	Pieczarka	kg.	80
28	Pietruszka korzeń	kg.	100
29	Pomidor czerwony	kg.	50
30	Pomidor malinowy	kg.	50
31	Pomidor żółty	kg.	50
32	Pomidor czekoladowy, kumato	kg.	50
33	Pomidor koktajlowy	kg	150
34	Por	kg	50
35	Rzodkiewka pęczek	szt.	300
36	Sałata masłowa	szt.	90
37	Sałata karbowana	szt.	90
38	Sałata lodowa	szt.	90
39	Seler korzeń	kg.	80
40	Szczypiorek	szt.	200
41	Ananas	szt.	200
42	Arbuz	kg.	300
43	Banany	kg.	500
44	Borówka amerykańska	kg.	50
45	Brzoskwinia	kg.	100
46	Cytryna	kg.	100

47	Gruszka	kg.	500
48	Limonka	kg.	60
49	Kiwi	kg.	250
50	Malina	kg.	50
51	Mandarynka	kg.	300
52.	Melon	szt.	150
53.	Morela	kg.	50
54.	Mango	szt.	300
55.	Nektarynka	kg.	150
56.	Pomarańcza	kg.	150
57.	Pitaja, tzw. „smoczy owoc”	szt.	50
58.	Śliwka	kg.	50
59.	Truskawka	kg.	50
60.	Jabłka sezonowe, jednakowej wielkości, bez przebarwień i odgnieceń	kg.	500

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 sobie prawo zmiany (zmniejszenia) ilości w poszczególnych asortymentach, w zależności od rzeczywistych potrzeb. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują względem Zamawiającego żadne roszczenia. Zamawiający zastrzega sobie prawo zamiany pod względem ilościowym poszczególnych asortymentów w ramach danej części z zachowaniem całkowitej ceny zaoferowanej przez Wykonawcę za tą część. Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykonania umowy w pełnym zakresie, jednak nie mniejszym niż 50%.

3. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 6: WARZYWA I OWOCE: 2 razy w tygodniu (poniedziałek, środa) – w godzinach od 7:00 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 19 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 odpowiedzialny jest ze strony Zamawiającego: Samodzielny Referent.
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 (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 użyć 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 mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu oraz skład surowcowy.
27. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.
28. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
29. 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.
30. Czas reakcji na reklamację i dostarczenie właściwego towaru zgodnie z zamówieniem, wynosi 30 minut od czasu zgłoszenia problemu.