

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część 3: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE**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

- 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 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	Barszcz biały na zakwasie butelka 500g	szt	12
2	Bazylija suszona 10g, otarta, zioła wysokiej jakości, system utrzymania aromatu, specjalne wielowarstwowe szczelne opakowanie PET	szt	35
3	Cukier biały kryształ 1kg	kg	38
4	Cukier puder 400g	szt	8
5	Cukier waniliowy 16g	szt	443
6	Curry 20g kompozycja przypraw takich jak: kurkuma, czarny pieprz, chili, cynamon, imbir, kumin, kolendra, kardamon i anyż.	szt	16
7	Dżem owocowy o zawartości 100% owoców 210g (truskawka, malina, wiśnia, porzeczka czarna - do wyboru przez zamawiającego), zawierający cukry wyłącznie naturalne pochodzące z owoców.	szt	96
8	Fasola łuskana "piękny Jaś" 400g o owalnym kształcie, bez przebarwień i zanieczyszczeń	szt	67
9	Gałka muszkatałowa 10g	szt	15
10	Groch łuskany połówki 400g	szt	63
11	Groszek konserwowy 400g wyprodukowany z bardzo młodego groszku najwyższej jakości.	szt	138
12	Herbata ekspresowa czarna 90T (90x1,4g) 126g	szt	6
13	Herbata owocowa 20T/ 40g (truskawka, malina, wiśnia, porzeczka czarna - do wyboru przez zamawiającego).	szt	53
14	Herbata miętowa 1,7gx20T 34g	szt	65

15	Kakao gorzkie extra ciemne niskotłuszczowe 10%-12%, op. 80g	szt	62
16	Kasza jęczmienna średnia 1 kg - wyprodukowana z najwyższej jakości ziarna jęczmienia.	kg	92
17	Kasza jęczmienna pęczak 1 kg - wyprodukowana z najwyższej jakości ziarna jęczmienia.	kg	20
18	Kasza kukurydziana 400g	szt	20
19	Kasza manna 500g	szt	5
20	Kasza manna 400g	szt	35
21	Kawa zbożowa rozpuszczalna 150g (zboża -72% jęczmień i żyto). Łagodny smak zbóż i cykorii	szt	46
22	Ketchup łagodny tuba 480g - produkt nie może zawierać konserwantów, zużyto do jego produkcji nie mniej niż 120g pomidorów do przygotowania 100g gotowego produktu	szt	44
23	Koncentrat pomidorowy 30% opakowanie: słoik 200g - pasteryzowany, bez sztucznych barwników i konserwantów.	szt	187
24	Kukurydza konserwowa waga netto 340g (bez dodatku cukru) o chrupiących soczystych ziarnach w intensywnie żółtym kolorze.	szt	53
25	Liść laurowy 6g	szt	70
26	Lubczyk suszony przyprawa 10g	szt	230
27	Majeranek otarty 8g	szt	128
28	Makaron (różne rodzaje: świderki, pióra, muszelki, kolanka, alfabet, łazanki, kokardki, misie - do wyboru przez zamawiającego) 400g - wytworzony z wysokiej jakości pszenicy Amber Durum. Bez konserwantów, sztucznych dodatków, barwników, aromatów, produkowany wg tradycyjnej domowej receptury z najwyższej jakości mąki pszennej pełnoziarnistej i jaj, o naturalnym zapachu oraz złocistym kolorze	szt	511
29	Makaron spaghetti 400g - wytworzony z wysokiej jakości pszenicy Amber Durum. Bez konserwantów, sztucznych dodatków, barwników, aromatów, produkowany wg tradycyjnej domowej receptury z najwyższej jakości mąki pszennej pełnoziarnistej i jaj, o naturalnym zapachu oraz złocistym kolorze	szt	112
30	Makaron świderki razowy 500g produkt wytworzony z wysokiej jakości pszenicy Amber Durum. Twardy i sprężysty, nie sklejaący się o naturalnym zapachu i złocistym kolorze.	szt	10
31	Mąka kukurydziana 500g.	szt	2
32	Mąka pszenna tortowa typ 450 1kg. Produkt wysokogatunkowy o niskiej popiołowości, jasny, miękki i lekki.	kg	230
33	Mąka ziemniaczana 500g - Skrobia ziemniaczana	szt	20
34	Migdały 100g	szt	91
35	Miód naturalny produkt Polski 370g, wielokwiatowy 100% naturalny	szt	594
36	Mus owocowy saszetka 100g (o smaku: Jabłko arbuz. Truskawka. Malina jabłko banan. Banan. Gruszka banan. Jabłko banan. Truskawka banan jabłko marchew - do wyboru przez zamawiającego) 100% zawartości owoców, zawierający wyłącznie cukier z owoców.	szt	4064
37	Musztarda 185g	185g	26
38	Ocet balsamiczny 250g butelka.	250g	5
39	Olej rzepakowy 1l - skład: rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia 100, o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;	szt.	125
40	Oliwa z oliwek 500ml extra vergine tłoczona na zimno. Ciemna szklana butelka	szt	12

41	Oregano 10g	szt	15
42	Orzechy włoskie 100g	szt	94
43	Papryka mielona słodka 20g.	szt	48
44	Papryka mielona słodka wędzona 20g.	szt	23
45	Passata przecier pomidorowy 500g w szklanej butelce. co najmniej 100g pomidorów na 100g produktu, bez konserwantów.	szt	158
46	Pieprz czarny mielony 20g.	szt	69
47	Pieprz ziołowy mielony 15g.	szt	70
48	Płatki kukurydziane corn flakes 250g	szt	176
49	Płatki jaglane 500g	szt	14
50	Płatki górskie owsiane 500g. Płatki z mąki owsianej wzbogacone witaminami. Bez sztucznych dodatków smakowych i zapachowych.	szt	55
51	Płatki ryżowe 250g.	szt	28
52	Ryż brązowy op. 5kg	szt	6
53	Ryż paraboliczny op. 5kg	szt	24
54	Rodzyunki 100g.	szt	122
55	Słonecznik łuskany 100g.	szt	78
56	Sok owocowy 100% 200g. (Jabłkowy, pomarańczowy do wyboru przez zamawiającego)	szt	4719
57	Sok owocowy 100% 110g. (o smaku: jabłko, jabłko mango w zależności od zamawiającego)	szt	1236
58	Sok jabłkowy 100% 1litr karton	szt.	17
59	Sok pomarańczowy 100% 1litr karton	szt.	34
60	Sól morską jodowaną drobnoziarnistą 1kg	kg	112
61	Tymianek suszony 10g	szt	20
62	Wafle ryżowe naturalne 120g	szt	40
63	Woda niegazowana 1,5l butelka	szt	1416
64	Woda gazowana 1,5l butelka	szt	132
65	Woda niegazowana 0,5l butelka	szt	196
66	Żur na zakwasie niepasteryzowany 0,5l butelka szklana.	szt	32
67	Jajko z niespodzianką czekoladowe 20g	szt	197
68	Jajka wielkanocne czekoladowe op. 2kg	szt	2
69	Ciastka fit zbożowe b/c z jagodą 50g	szt	63
70	Ciastka fit zbożowe b/c kakaowe 50g	szt	300
71	Ciastka fit zbożowe b/c z morelą 50g	szt	1836
72	Ciastka fit zbożowe b/c z żurawiną 50g	szt	410
73	Ciastka w kształcie misia 30g	szt	98
74	Ziele angielskie ziarna 15g	szt	69
75	Żurawina suszona 100g.	szt	45
76	Puree jabłkowe 100% bez dodatku cukru 100g	szt	1152
77	Batoniki z mlecznej czekolady 100g	szt	100
78	Sos sojowy ciemny 150ml butelka szklana	szt	15

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 nie wykonania 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: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: 1 - 2 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) – w godzinach od 6:30 do 08:00.

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

4. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie nr 6 w Słupsku, ul. Wandy 3.
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 Renata Serafin.
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. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

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.
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.