

AT.ZP.271.21.2024.AK

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

## Część Nr 6: WARZYWA I OWOCE

03200000-3 – zboża, ziemniaki, warzywa, owoce

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce

- 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 nasienne, 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, mięsz soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Ananas świeży, dojrzały klasa jakości I	szt.	240
2	Arbuz klasa jakości I	kg	200
3	Awokado klasa jakości I	szt.	30
4	Banan (długość paluszka min. 20 cm) klasa jakości I	kg	500
5	Borówka amerykańska (op. 125g,300g, 500g) klasa jakości I	kg	30
6	Botwina (pęczek ok. 200g-300g) klasa jakości I	szt.	35
7	Buraki klasa jakości I	kg	200
8	Brokuł świeży klasa jakości I	szt.	100
9	Cebula klasa jakości I	kg	250
10	Cytryna, wielkość 5-6 cm średnica klasa jakości I	kg	80
11	Czosnek świeży klasa jakości I	szt.	150
12	Fasolka szparagowa świeża (zielona, żółta do wyboru przez zamawiającego) klasa jakości I	kg	20
13	Gruszka duża, kształtna klasa jakości I (odmiany: Lukasówka, Konferencja, Faworytka, Erika, Paten, Paryżanka, Bonkreta Wiliamsa do wyboru przez zamawiającego )	kg	600
14	Jabłka duże, kształtne klasa jakości I.(różne odmiany: Ligol, Cortland, Paula red, Delikates, Alwa, Jonagored, Gala, Rubinstar, Champion – do wyboru przez zamawiającego)	kg	1050
15	Kalafior świeży klasa jakości I	szt.	80
16	Kapusta biała głowiasta klasa jakości I	szt.	100
17	Kapusta czerwona klasa jakości I	szt.	50
18	Kapusta młoda klasa jakości I	szt.	70
19	Kapusta pekińska klasa jakości I	kg	30
20	Kapusta kiszona opakowanie 5 kg, bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego klasa jakości I	kg	130
21	Kiwi klasa jakości I	szt.	480

22	Koperek świeży klasa jakości I	szt	300
23	Malina świeża klasa jakości I (op. 125g, 500g, 1000g)	kg	120
24	Mandarynka bezpestkowa, słodka luzem klasa jakości I	kg	500
25	Morele świeże klasa jakości I	kg	30
26	Marchew korzeń klasa jakości I	kg	200
27	Melon żółty klasa jakości I	kg	120
28	Natka pietruszki klasa jakości I	szt.	200
29	Nektarynka klasa jakości I	kg	150
30	Ogórek kiszony, opakowanie 3 kg, bez dodatku kwasu octowego, mlekowego klasa jakości I	kg	160
31	Ogórek świeży klasa jakości I	kg	100
32	Papryka czerwona świeża klasa jakości I	kg	60
33	Papryka żółta, zielona świeża klasa jakości I do wyboru przez zamawiającego	kg	30
34	Pieczarki klasa jakości I	kg	40
35	Pietruszka korzeń klasa jakości I	kg	35
36	Pomarańcza słodka luzem klasa jakości I	kg	600
37	Pomidor świeży malinowy klasa jakości I	kg	80
38	Pomidor świeży bawole serce klasa jakości I	kg	100
39	Pomidorki cherry(czerwone, żółte)klasa jakości I	kg	100
40	Por świeży klasa jakości I	kg	150
41	Rzodkiewka (pęczek) klasa jakości I	szt	150
42	Salata lodowa świeża klasa jakości I	szt	80
43	Salata masłowa świeża klasa jakości I	szt	250
44	Salata mix (opakowanie ok. 200g) klasa jakości I	szt	50
45	Rukola (opakowanie 100g) klasa jakości I	szt	20
46	Seler korzeń świeży klasa jakości I	kg	40
47	Szczypiorek (pęczek) klasa jakości I	szt	250
48	Śliwki świeże klasa jakości I (różne gatunki)	kg	100
49	Truskawka sezonowa klasa jakości I	kg	100
50	Ziemniaki sezonowe klasa jakości I	kg	4000
51	Fasola biała średnia kl I	kg	40
52	Groch łupany połówki kl. I	kg.	40
53	Kalarepa kl. I	kg	50
54	Kapusta włoska klasa jakości I	kg	50
55	Winogrona bezpestkowe kl I	kg	100
56	Cebula czerwona kl I	kg	10

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego prześle Wykonawcy Telefonicznie lub pocztą elektroniczną 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 zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto. 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 OWOCY: dwa – trzy razy w tygodniu, w dni robocze od poniedziałku do piątku, od godziny 6.00 do godz. 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 2 w Słupsku, ul. Zamkowa 6.
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: Elżbieta Szramowiak (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. Wykonawca winien posiadać wymagany atest na oferowane produkty, 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 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 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.
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.