

Nr sprawy:

DKW.2232.5.2021.JR

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest realizacja zamówienia publicznego pn.: „**Sukcesywne dostawy warzyw świeżych, kwaszonych, owoców oraz ziemniaków do Zakładu Karnego w Siedlcach**” w niżej wymienionych szacunkowych ilościach.
2. **Przedmiot zamówienia podzielony jest na części, gdzie wykonawca może złożyć ofertę na dowolną ilość części (max. dwie części) bądź na daną część przedmiotu zamówienia:**
 - 2.1 CZĘŚĆ 1 – warzywa świeże, kwaszone, owoce**
 - 2.2 CZĘŚĆ 2 - ziemniaki**

Wymagania ogólne

- I. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyleń.
- II. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
- III. Znakowanie artykułów spożywczych w języku polskim, musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.
W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
- IV. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością
- V. Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.
- VI. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność **musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:**
 - VI.1. Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”
 - VI.2 Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2020 poz. 2021).
 - VI. 3 Ustawa z dnia 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. 2021 poz. 630).
 - VI.4 Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2020 poz. 1149).

CZĘŚĆ I – WARZYWA ŚWIEŻE, KWASZONE, OWOCE

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szacunkowa łączna ilość kol. 4 + kol.5	Zamówienie gwarantowane	Zamówienie opcjonalne	Termin przydatności do spożycia minimum	KOD CPV	Charakterystyka
1	2	3	4	5	6	7	
1	Buraki ćwikłowe	12500 kg	8 750 kg	3 750 kg	min 14 dni od daty dostawy	CPV 03221111-7	Buraki powinny być dobrej jakości i powinny posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany; wygląd: świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, bez bocznych rozwidleń i rozgałęzień, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, niezbyt drobne; jednolite pod względem odmiany i wielkości; barwa: ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany; smak i zapach: swoisty, niedopuszczalny obcy. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością do max 30kg.
2	Cebula biała	11000 kg	7 700 kg	3 300 kg	min 14 dni od daty dostawy	CPV 03221113-1	Cebula w powinna być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany; wygląd: cała, ściśta, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), bez zgrubień spowodowanych nieprawidłowym wzrostem, dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzo-

						<p>ne z liści bez blaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką szczypioru i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są lekkie zabrudzenia niepokrywające więcej niż 1/5 części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu; kształt: kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu; barwa: łuski suchej - jasnożółta do jasnobrązowej, łuski mięsistej - białokremowa lub kremowo zielona, dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia; smak i zapach: swoisty, niedopuszczalny nieswoisty smak i obcy zapach jednolitość: jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością do max 30kg.</p>
--	--	--	--	--	--	---

3	Kapusta biała	14500 kg	10 150 kg	4 350 kg	min 14 dni od daty dostawy	CPV 03221410-3	Kapusta biała głowiasta powinna być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany. Główki kapusty powinny być zwarte, biorąc pod uwagę odmianę kapusty; wygląd: główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd; smak i zapach: swoisty, niedopuszczalny obcy; jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru; masa główki: nie mniej niż 1200 g. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością do max 30kg.
4	Kapusta czerwona	3500 kg	2 450 kg	1 050 kg	min 14 dni od daty dostawy	CPV 03221410-3	Kapusta powinna być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany. Główki kapusty powinny być zwarte, biorąc pod uwagę odmianę kapusty; wygląd: główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez cho-

						<p>roby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia i zwiędnięcia; todyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, barwa czerwono – fioletowa; smak i zapach: swoisty, niedopuszczalny obcy; jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru; masa główki: nie mniej niż 800 g. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością do max 30kg.</p>
--	--	--	--	--	--	---

5	Marchewka	27000 kg	18 900 kg	8 100 kg	min 14 dni od daty dostawy	CPV 03221112-4	<p>Marchew powinna być dobrej jakości, posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany; wygląd: świeża, jędrna, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czysta, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniała, prosta, kształtna (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), bez szczelin, odgnieceń i pęknięć, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należyście osuszona po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zablźnione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów; niezbyt drobna, średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju od 2 do 4 cm barwa: pomarańczowa, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2 cm w przypadku pozostałej marchwi; smak i zapach: swoisty, niedopuszczalny obcy; jednolitość: Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością do max 30kg.</p>
---	-----------	----------	-----------	----------	----------------------------	-------------------	--

	Ogórek krótki świeży	2500 kg	1 750 kg	750 kg	min 14 dni od daty dostawy	CPV 03221270-9	<p>Ogórki powinny być dobrej jakości posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego, wygląd: świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone; dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia (z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zabiżnione; barwa: zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu; smak i zapach: swoisty, niedopuszczalny obcy; minimalna długość ogórków - dla ogórków o masie 250-500g – 100 mm, - dla ogórków o masie 180 - 300g – 70 mm; minimalna waga ogórków, g: - gruntowych – 180 g - odmian spod osłon – 250 g; jednolitość: Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością do max 30kg.</p>
--	-------------------------	---------	----------	--------	-------------------------------	-------------------	--

	Papryka świeża mix kolorów	2000 kg	1 400 kg	600 kg	min 14 dni od daty dostawy	CPV 03221230-7	<p>Papryka słodka; w odmianach barwy: mix kolorów np. czerwona, zielona, żółta; papryka powinna być dobrej jakości, posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego jeśli chodzi o stopień rozwoju, kształt i barwę w powiązaniu ze stopniem dojrzałości. Papryka powinna być jędrna, niepomarszczona, szypułka może być lekko uszkodzona lub ucięta bez uszkodzenia nasady kielicha; wygląd: charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego; Świeża, czysta, twarda, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz. Szerokość papryki słodkiej nie mniejsza niż, mm, - dla papryki słodkiej wydłużonej (szpiczastej) – 50 mm – dla papryki słodkiej kwadratowej (o płaskim końcu) i papryki słodkiej kwadratowej stożkowej (kołkowej) – 70 mm – dla papryki słodkiej płaskiej (papryki pomidorowej) – 60 mm. Dopuszczalna różnica pomiędzy najmniejszą a największą średnicą papryki w każdym opakowaniu – nie więcej niż 2 cm; barwa: charakterystyczna dla danego gatunku papryki smak i zapach: swoisty, niedopuszczalny obcy; jednolitość: w każdym opakowaniu papryka powinna być jednolita pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości (jeżeli sortowano według wielkości), barwy. Jednakże dopuszczalne jest pakowanie w jednym</p>
--	-------------------------------	---------	----------	--------	-------------------------------	-------------------	--

							opakowaniu papryki o różnej barwie, jeśli zachowana jest jednolitość pod względem pochodzenia, typu handlowego, jakości i wielkości (jeżeli sortowano według wielkości). Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością do max 30kg.
6	Pietruszka – korzeń	2500 kg	1 750 kg	750 kg	min 14 dni od daty dostawy	CPV 03221110-0	korzeń pietruszki powinien być dobrej jakości i powinien posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany, wygląd: zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony; dopuszczalna różnica średnic korzeni w każdym opakowaniu – nie więcej niż 15 mm, niezbyt drobna; barwa: biała do białego kremowego smak i zapach: swoisty, niedopuszczalny obcy; jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością do max 30kg.
	Pomidor spod osłony	3000 kg	2 100 kg	900 kg	min 14 dni od daty dostawy	CPV 03221240-0	Powinny mieć jędrny miąższ oraz charakterystyczny dla danej odmiany kształt, wygląd oraz stopień rozwoju. Niezależnie od stopnia dojrzałości miąższ pomidorów powinien być jędrny tzn. odporny na zwykły nacisk palców. Oznacza to, że pomidory

						<p>przejrzałe są niedopuszczalne. Pomidory powinny mieć bardzo regularny kształt, a jakiegokolwiek deformacje są niedopuszczalne; wygląd: charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego; Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, praktycznie wolne od szkodników i wolne od uszkodzeń przez nich wywołanych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piątek), bez pustych komór na przekroju; Dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, wybarwienia oraz bardzo nieznaczne ślady obicia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu. Dla pomidorów „żebrowanych” dopuszcza się: - zabliznione pęknięcia o długości nie większej niż 1cm, - nieznaczne wypukłości, - małą nieskorkowaciałą narośl, - skorkowacenie blizny kielichowej o powierzchni do 1cm², - delikatną bliznę słupkową o wydłużonym kształcie (przypominającą szew), ale nie dłuższą niż 2/3 największej średnicy owocu Minimalna średnica, mm - pomidory „okrągłe” i „żebrowane” – 50 mm - pomidory „podłużne” – 50 mm Maksymalna średnica, mm - pomidory „okrągłe” i „żebrowane” – 80 mm - pomidory „podłużne” – 80 mm; barwa: charakterystyczna dla danego gatunku, odmiany smak i zapach: swoisty, niedopuszczalny obcy; jednolitość: w każdej jednostce opakowania pomidory powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany</p>
--	--	--	--	--	--	--

						lub typu handlowego, tej samej jakości i wielkości (jeżeli sortowane według wielkości). Ponadto pomidory "podłużne" powinny być dostatecznie jednolite pod względem długości. W celu zachowania jednolitości pod względem barwy pomidory powinny mieć zbliżoną barwę np. w jednym opakowaniu mogą być pomidory dojrzałe oraz jeszcze nie w pełni dojrzałe o nieco jaśniejszej barwie. Natomiast niedopuszczalne jest pakowanie np. pomidorów dojrzałych oraz dopiero zaczynających zmieniać barwę z zielonej na czerwoną tzw. zapalonych. Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością do max 30kg.	
7	Por	2500 kg	1 750 kg	750 kg	min 14 dni od daty dostawy	CPV 03221110-0	Por powinien być dobrej jakości, mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego; wygląd: zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), niepopękane, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami; biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić przynajmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej; smak i zapach: swoisty, niedopuszczalny obcy; jednolitość: jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości (jeżeli dla tego kryterium obowiązuje jednorodność) oraz stopnia rozwoju i zabarwienia). Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością do

							max 30kg.
8	Seler – korzeń	4500 kg	3 150 kg	1 350 kg	min 14 dni od daty dostawy	CPV 03221110-0	Seler powinien być dobrej jakości, powinien mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego wygląd: kształtny, twardy, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, bez śladów zepsucia i pleśni, czysty, bez stłuczeń i ordzawień, bez bocznych rozwidleń i rozgałęzień, skórki, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego; Średnica korzenia, mierzona w najszerszym miejscu od 70 do 130 mm; Dopuszczalna różnica średnic największego i najmniejszego selera w każdym opakowaniu, nie więcej niż 30 mm; barwa: biała do białokremowej; smak i zapach: swoisty, niedopuszczalny obcy; jednolitość: jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością do max 30kg.
9	Kapusta kwaszona	3500 kg	2 450 kg	1 050 kg	min 14 dni od daty dostawy	CPV 15331142-4	produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez gąłbu, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, poddanej fermentacji mlekowej, niepasteryzowany; - konsystencja: skrawki jędrne, chrupkie; - zawartość soku, %, nie więcej niż: 10 %; - grubość skrawków, mm: 0,8-1; - pH: 3,4-4,0 - kwasowość

						ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy,%: 1,0%-1,5% - zawartość soli, %: 1,2%-2,5% - zawartość zanieczyszczeń mineralnych nie więcej niż: 0,03%; barwa: - skrawków: biała lub kremowobiała z odcieniem żółtawym - soku: białokremowa, opalizująca; smak i zapach: charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słonkwaśny; konsystencja: skrawki jędrne, chrupkie, bez śladów zepsucia i pleśni, jednolitość: Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju trwałość: pakowanie: opakowania stanowią wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością od 5 do 10 kg); Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych
10	Ogórki kwaszone	2000 kg	1 400 kg	600 kg	min 14 dni od daty dostawy	CPV 15331000-7 produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno smakowych, zakwaszane octem, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, wymiary ogórków, cm: - długość: od 6 do 15 - średnica: od 2 do 5, jednak nie większa niż połowa długości ogórka; masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta, barwa: ogórków: oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; zalewy: od białoszarej do zielonawoszarej, bez oznak śluzowacenia i zapełnienia, konsystencja i przekrój poprzeczny: ogórki twarde, jędrne,

						<p>chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione, ogórki nie są puste w środku, smak i zapach: charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów, jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju, pakowanie: opakowania stanowią wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością od 5 do 10 kg; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych</p>
11	Jabłka polskie (typu cortland lub delikates)	6500 kg	4 550 kg	1 950 kg	min 14 dni od daty dostawy	<p>CPV 03222321-9</p> <p>Mięsz owoców powinien być całkowicie zdrowy. Owoce powinny być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu wygląd: całe – oznacza to, że owoce nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, pakowania jak i innych operacji związanych z przygotowaniem ich do przechowywania lub sprzedaży. Zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia. Czyste, praktycznie wolne od jakichkol-</p>

						<p>wiek widocznych zanieczyszczeń obcych – owoce powinny być wolne od śladów ziemi, brudu, pozostałości środków ochrony roślin. Praktycznie wolne od szkodników. Praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki – owoce muszą być wolne od uszkodzeń spowodowanych przez owady, które powodują ich niezdatność do spożycia. Wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego – niedopuszczalne są owoce wilgotne. Natomiast dopuszczalne jest lekkie zawilgocenie owoców spowodowane różnicą temperatur po wystawieniu owoców z chłodni. Owoce powinny być wystarczająco rozwinięte, aby osiągnąć pełny stan dojrzałości typowy dla danej odmiany, ale nie mogą być przejrzałe gdyż to mogłoby ujemnie wpłynąć na ich przydatność do spożycia. Niedopuszczalne są owoce: - nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde co dyskwalifikuje je pod względem przydatności do spożycia, - przejrzałe, - owoce, które po wystawieniu z chłodni wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę przechowalniczą czy wady spowodowane zbyt niską temperaturą, barwa: w zależności dla gatunku i odmiany, smak i zapach: bez obcych zapachów i/lub smaków – owoce nie mogą być przechowywane w nieodpowiednich warunkach, w których mogłyby pochłonąć niepożądane zapachy np. od innych produktów składowanych w tym samym miejscu, jednolitość: zawartość każdego opakowania powinna być jednolita i</p>
--	--	--	--	--	--	--

						<p>parchem zwykłym – 3%; 6) uszkodzonych – 3%; 7) nie-dojrzałych – 3% 8) niekształtnych – 3%; 9) innych odmian – 2%</p> <p>zawartość bulw z wadami o których mowa powyżej, % wagowy, nie więcej niż: 6% bulw: 1) nadmiernie zawilgocone na powierzchni - nie dopuszcza się 2) zaparzone - nie dopuszcza się 3) zapeśniałe - nie dopuszcza się 4) zmarznięte - nie dopuszcza się 5) zanieczyszczone środkami ochrony roślin - nie dopuszcza się 6) porośnięte kielkami powyżej 3mm – nie dopuszcza się.</p> <p>Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością do max 30kg</p>
--	--	--	--	--	--	---

3. Dostarczany towar winien być świeży, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu, wysokiej jakości, tj. I-go gatunku, bez wad fizycznych i jakościowych.
4. Dostarczany towar powinien cechować się wysokimi walorami smakowymi.
5. Oferowane artykuły spożywcze muszą spełniać parametry jakościowe dla danego asortymentu przez PN, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP.
6. Termin przydatności do spożycia w chwili dostawy do Zamawiającego nie może być krótszy niż **14 dni**
7. Wykonawca gwarantuje i ponosi odpowiedzialność za to, że wszystkie produkty posiadają aktualne dopuszczenia do stosowania zgodnie z przeznaczeniem według prawa polskiego.
8. Dostarczane produkty powinny być w estetycznych opakowaniach, bez zanieczyszczeń oraz obcych zapachów i smaków, bez fizycznych uszkodzeń dyskwalifikujących produkty (tzn. pokruszenie, ubytki, uszkodzone opakowanie).
9. W przypadku, gdy jakiegokolwiek produkty dostarczone do Zamawiającego będą miały wady lub dane zamówienie częściowe nie zostanie zrealizowane w pełnym zakresie, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia produktów wolnych od wad i/lub brakujących zgodnie ze złożoną przez siebie ofertą, bez ponoszenia przez Zamawiającego z tego tytułu jakichkolwiek dodatkowych kosztów.
10. W przypadku nie dokonania jego wymiany na towar właściwy Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.
11. W przypadku niezgodności dostarczanych produktów z wymogami i opisem Zamawiający odmówi odbioru tych produktów a Wykonawca poniesie koszty zgodnie z zapisem w pkt.10
12. Transport artykułów
- (1) Przedmiot zamówienia musi być dostarczony odpowiednim, dostosowanym do asortymentu środkiem transportu pełniącym wymagania

- sanitarne, w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie.
- (2) Dostawy realizowane będą transportem Wykonawcy do siedziby Zamawiającego.
 13. Wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, w szczególności transport czy ubezpieczenie pokrywa Wykonawca.
 14. Zamawiający przewiduje zamówienia gwarantowane oraz zamówienia opcjonalne (prawo opcji) wg zestawień przedmiotu zamówienia dla CZĘŚCI I oraz CZĘŚCI II. Zamówienie gwarantowane stanowi 70% z każdego rodzaju asortymentu przedmiotu zamówienia. Podane ilości poszczególnych produktów przedmiotu zamówienia są ilościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy, z tym że wartość zakupionych artykułów nie może przekroczyć całkowitej oferowanej wartości zamówienia gwarantowanego oraz opcjonalnego. Wykonawcy przysługuje prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone ilości towaru. Zamawiający przewiduje możliwość zmian w zakresie ilości przedmiotu zamówienia z zastrzeżeniem, że zmiana wynika z potrzeb Zamawiającego, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. Ostateczny rozmiar zamówienia nie może stanowić podstaw do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw albo podstawy do odmowy realizacji dostaw.
 15. Zamówienie winno być realizowane sukcesywnie wg potrzeb Zamawiającego do wyczerpania kwoty brutto najpierw zamówienia gwarantowanego następnie opcjonalnego, wynikających z umowy.
 16. Zamawiający dopuszcza możliwość wprowadzenia zmian do umowy w zakresie zwiększania wartości dostaw wyłącznie w przypadku zmiany stawki podatku VAT. Cena jednostkowa netto pozostaje niezmienna.
 17. Terminy oraz częstotliwość i miejsce dostaw:
 - (1) Asortyment i wielkość dostawy ustalone będą każdorazowo w zamówieniu częściowym, składanym z wyprzedzeniem min. 2 dni (nie licząc dni świątecznych, ustawowo wolnych od pracy i sobót).
 - (2) Wykonawca będzie dostarczał przedmiot umowy, w ciągu 2 dni liczonych od momentu złożenia telefonicznego lub mailowego zamówienia do miejsca dostawy, w ustalonych godzinach.
 18. Za dostarczaną żywność odpowiada Wykonawca do czasu odbioru przedmiotu zamówienia przez Zamawiającego.