

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**„Sukcesywne dostawy produktów żywnościowych do ośrodka kolonijno-wczasowego „BAJKA” w Łukęcinie”**

### **Część 4 Warzywa i owoce sezonowe i egzotyczne**

#### **1. KODY CPV:**

##### **Część 4**

03200000-3 – zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy

#### **2. ZAKRES DOSTAWY PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH:**

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy świeżych warzyw i owoców do Ośrodka Kolonijno-Wypoczynkowego „BAJKA” - Uniwersytetu Warszawskiego, ul. Słoneczna 10, 72-400 Łukęcin– Kamień Pomorski, województwo zachodniopomorskie, zwane dalej **artykułami**.
2. Asortyment oraz szacunkowa ilość wyszczególniona została w poniższej tabeli asortymentu.

L.p.	Asortyment	j.m.	Wielkość zamówienia
1	2	3	4
1	<b>Pomidory</b> świeże i o zdrowym wyglądzie, czerwone oraz charakterystyczny dla danej odmiany kształt, bez pęknięć, obić, stłuczeń, mechanicznych uszkodzeń, bez objawów gnicia i pleśni. Pomidory odpowiednio dojrzałe, a miąższ jędrny. Pomidory przejrzyste są niedopuszczalne. Klasa I	kg	1000
2	<b>Ogórki</b> o świeżym i zdrowym wyglądzie, jędrny, wyrośnięty, skórka ciemnozielona do zielonej. Niedopuszczalne ogórki o matowej skórcie i żółtym zabarwieniu. Nie powinny mieć białawych, brązowych lub żółtawych przebarwień; o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, bez gorzkiego smaku, prawidłowo wykształcone i praktycznie proste. Klasa I	kg	900
3	<b>Buraki ćwikłowe czerwone</b> prawidłowo wykształcone, jędrne, czyste, bez grudek ziemi, bez kamieni, bez objawów zwiędnięcia, zaparzeń, zamarznięcia, pleśni, o średnicy 6-10 cm. Klasa I	kg	300
4	<b>Cebula</b> cała, bez żadnych uszkodzeń, jędrna, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania. Klasa I	kg	100
5	<b>Cebula czerwona</b> charakteryzująca się fioletowo-czerwoną barwą łuski i stosunkowo łagodnym smakiem. Cebule kuliste, lekko spłaszczone, okryte mocnymi łuskami. Odmiana siewna. Klasa I	kg	50
6	<b>Czosnek</b> klasa ekstra; główka twarda, zwarta, o odpowiednio regularnym kształcie, z całkiem wysuszonym szczypiorem, pokryta łuską zewnętrzną	kg	50

	okrywającą główkę i łuską okrywającą pojedyncze ząbki, kraj pochodzenia Polska. Klasa I		
7	<b>Marchew</b> korzeń cały i czysty (należy osuszyć po umyciu), świeża, jędrna, jednolitej odmiany, niezdrewniała, prosta, kształtna (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), bez szczelin, odgnieceń i pęknięć. Klasa I	kg	1000
8	<b>Jabłka</b> Odmiana Ligol albo Champion - Klasa I, o wielkości i barwie odpowiedniej dla danej odmiany jabłek, o nieuszkodzonej szypułce. Owoce wolne od wszelkich uszkodzeń, obić, miąższ powinien być całkowicie zdrowy, soczysty, nierobaczywy. Niedopuszczalne są owoce nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde lub przejrzałe, które wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę przechowalniczą.	kg	300
9	<b>Kapusta biała</b> kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu, czysta, niezwiędnięta, jednolita odmianowo. Łodyga przycięta poniżej najniższego liścia, liście powinny przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki nie mniej niż 1 200g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Klasa I	szt.	120
10	<b>Kapusta kiszona (kwaszona)</b> - produkt kiszony utrwalony w procesie fermentacji mlekowej. Skład: kapusta i sól poszatkowana, jędrna, chrupka, w kolorze jasnożółtym, o odpowiednim dla warzyw kiszonych smaku i aromacie, bez pleśni; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Opakowanie 10 kg. Klasa I	kg	200
11	<b>Kapusta czerwona</b> kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu, niezwiędnięta, jednolita odmianowo. Łodyga przycięta poniżej najniższego liścia, liście powinny przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki nie mniej niż 800g. Główki kapusty głowiastej muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Klasa I	kg	60
12	<b>Pieczarki</b> o świeżym i zdrowym wyglądzie (zamknięte lub otwarte), o barwie białej lub biało-kremowej, kształt kapeluszy okrągły lub półkolisty, wewnątrz pieczarki w kolorze białym lub białym z odcieniem różowym. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Klasa I	kg	140
13	<b>Ogórki małosolne</b>	kg	150

	świeże ogórki poddane fermentacji beztlenowej w zalewie solnej z przyprawami. Składniki: Ogórek świeży, woda, sól, koper, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy. Opakowanie 10 kg. Klasa I		
14	<b>Ogórki kiszone (kwaszone)</b> ogórki świeże z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, utrwalone w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Twarde i chrupiące. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego, opakowanie 10 kg. Klasa I	kg	150
15	<b>Papryka świeża</b> papryka w kolorze czerwonym o świeżym, zdrowym wyglądzie, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, bez uszkodzeń, w tym spowodowanych przez słońce i mróz. Papryka z zieloną szypułką, kielich nienaruszony. Klasa I	kg	150
16	<b>Cytryny</b> owoce całe, dojrzałe i soczyste, bez stłuczeń, obić i nacięć, bez oznak zwiędnięcia, wewnętrznego wyschnięcia. Klasa I	kg	250
17	<b>Pietruszka korzeń</b> zdrowa, bez śladów gnicia, bez odrdzewień skórki, twarda, jędrna, kształtna, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, oznak zmarznięcia, pęknięć. Na przekroju biała lub biało-kremowa, bez pustych przestrzeni, nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Klasa I	kg	130
18	<b>Seler korzeniowy</b> Barwa biała do białokremowej. Średnica korzenia od 70 do 130 mm, Kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych), zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), bez oznak zmarznięcia, bez stłuczeń i odrdzewień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego. Klasa I	kg	130
19	<b>Seler naciowy</b> Świeży, bez pożółkłych i zaschniętych części, bez pędów kwiatostanowych, odrostów korzeniowych, łodygi liściowe powinny być jędrne, czyste, zdrowe (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), bez śladów zaparzenia, odpowiednio ukształtowane, całe, nie dopuszcza się łodyg połamanych, włóknistych, zgniecionych lub popękanych; cała roślina powinna być wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez plam chorobowych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Klasa I	szt	30
20	<b>Salata masłowa</b> Charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego, świeża,	szt.	1 500

	jędrna, cała, czysta, zdrowa (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia), odpowiednio ukształtowana w główki, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, wolna od uszkodzeń mrozowych; liście o barwie zielonej; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste bez pozostałości ziemi lub innego podłoża. Masa główki nie mniej niż 190 g. Klasa I		
21	<b>Cukinia</b> Świeża, jędrna i twarda, bez odgnieceń i pęknięć, dostatecznie dojrzała, skórka w kolorze ciemnozielonym, o wydłużonym kształcie, długość pojedynczej cukinii od 15-30 cm. Klasa I	kg	50
22	<b>Ziemniaki młode</b> Jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, nie uszkodzone, nie porośnięte, o kształcie i zabarwieniu mięszu typowym dla odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz mięszu. Opakowanie min. 15 kg. Klasa I.	kg	4 000
23	<b>Pory</b> Zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, odpowiednio rozwinięte, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami; biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej; nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość. Klasa I.	kg	120
24	<b>Natka pietruszki</b> Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; barwa zielona. Pęczki o masie min 50 g. Klasa I.	szt.	1000
25	<b>Koper zielony świeży</b> zielony (bez pożółkłych części), świeży, czysty, bez ziemi, chwastów i traw, niezwiędnięty, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia, bez uszkodzeń mechanicznych, długość kopru: nie więcej niż 25 cm; waga pęczka: min 50g. Klasa I	szt.	1000
26	<b>Rzodkiewka</b> Czysta, zdrowa (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia), niepopękana, dobrze rozwinięta ale nie przerośnięta, wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona, jeśli była myta; liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty. Dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu. Jędrna;	szt.	1000

	niedopuszczalna zdrewniała, sparciata. Klasa I. Pęczek o wadze min 115 g		
27	<b>Szczypior</b> Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; nie zwiędnięty, Pęczki o masie min 50 g. Barwa zielona. Klasa I	szt.	1 200
28	<b>Fasolka szparagowa (żółta lub zielona)</b> Świeża niezwiędnięta, zdrowa bez uszkodzeń, o barwie typowej dla odmiany. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, zaparzenia, nadgnicia, porażenie przez szkodniki i choroby, zwiędnięcie. Strąki żółte lub zielone, proste, bezwłókniste, nasiona białe. Opakowanie min 5 kg. Klasa I	kg	80
29	<b>Kapusta pekińska</b> kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, wydłużona, zwarta, jednolita odmianowo, bez wyrosniętych pędów kwiatowych, liście zewnętrzne w kolorze zielonym do seledyn, liście kształtu owalnego duże, szerokie, pomarszczone i żyłkowane, z brzegu faliste, łodyga ucięta nieco poniżej najniższego liścia; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; masa główki nie mniej niż 450 g do 1kg. Klasa I	kg	150
30	<b>Rzodkiew biała</b> Świeże, bez pożółkłych i zaschniętych części, jędrne, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni i zaparzenia), bez zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Klasa I	kg	50
31	<b>Botwina</b> Pęczki o masie min 280 g. Barwa zielono-czerwona. Świeże, jędrne, zdrowe (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), liście bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czyste, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki i choroby; Niedopuszczalne jest zwiędnięcie. Klasa I	pęczek	80
32	<b>Kalafior</b> cały i zdrowy, o świeżym wyglądzie, bez żadnych ubytków czy uszkodzeń, skaz i obić, plam, przerośnięcia róży listkami, odgniecen, bez liści, twardy, jędrny, o zwięzłej budowie, z krótko przyciętym gładem (usunięta cała część niejadalna gład). Kalafior o barwie białej, kremowej lub barwie kości słoniowej. Klasa I. Waga główki min 1100 g	szt.	100
33	<b>Salata lodowa</b> świeża, jędrna, cała, czysta, zdrowa (bez śladów gnicia lub zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia), odpowiednio ukształtowana w główki, liście sztywne, pofałdowane o barwie od jasnozielonej do zielonej; wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, wolna od uszkodzeń mrozowych; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste bez pozostałości ziemi lub innego podłoża. Klasa I. Masa główki min 300 g. Klasa I	szt.	100

34	<b>Kapusta biała młoda (głowiasta)</b> Odmiana jadalna, jednorodna, minimalna masa główki: 1000 g, Cechy dyskwalifikujące: zaparzenie, obcy smak i zapach, zgnicie, obecność szkodników i ich pozostałości. Soczysta, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona, liście zwinięte ściśle, nie przerośnięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Klasa I	szt.	200
35	<b>Banany</b> w kolorze skórki żółto-zielonej, twarde, w stanie nienaruszonym - bez odgnieceń, stłuczeń i ciemnych plam na skórce, o nienaruszonej szypułce owocostanu i uszkodzeń spowodowanych przez grzyby, zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i składać się wyłącznie z bananów o tym samym pochodzeniu, odmianie i/lub typie handlowym i jakości. Klasa I	kg	300
36	<b>Kiwi</b> owoc twardy, dostatecznie dojrzały, nie zwiędnięty, bez uszkodzeń mechanicznych. Minimalna masa produktu 80 g. Klasa I	kg	80
37	<b>Rukola</b> świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o podobnych średnicach. Klasa I	szt.	100
38	<b>Śliwka różowa</b> świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, dojrzała, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o podobnych średnicach. Klasa I	kg	150
39	<b>Roszkponka</b> świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o podobnych średnicach. Klasa I	szt.	100
40	<b>Brzoskwinia</b> świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, dojrzała, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o podobne średnicach min 6 cm. Klasa I	kg	200
41	<b>Mandarynka</b> dobrej jakości, bezpestkowa, o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzałe, słodki i soczysty miąższ, który musi być całkowicie zdrowy, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wyschnięcia czy gnicia, pleśni, zepsucia, jednolite odmianowo. Klasa I	kg	80
42	<b>Bataty</b> jędrne i zdrowe, dojrzałe i soczyste, bez obić, stłuczeń i śladów gnicia oraz pleśni, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia i wysuszenia. Klasa I	kg	30
43	<b>Rabarbar</b> Warzywo należące do rdestowatych, duże liście oraz długie i grube ogonki liściowe. Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; nie zwiędnięty. Klasa I	kg	10
44	<b>Nektaryna</b>	kg	150

	owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzały, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo. Klasa I		
45	<b>Gruszka</b> Odmiana preferowana Konferencja - gruszki jakościowo dobre o kształcie i wielkości oraz barwie odpowiedniej dla danej odmiany, o nieuszkodzonej szypułce. Owoce bez uszkodzeń, obić, gnicia, miąższ powinien być całkowicie zdrowy, odpowiednio dojrzały, soczysty, nierobaczywy. Niedopuszczalne są owoce nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde lub przejrzałe, które wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę przechowalniczą. Klasa I	kg	110
46	<b>Morela</b> owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzały, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo. Klasa I	kg	60
47	<b>Arbuz</b> dobrej jakości, jędrny i dostatecznie dojrzały, bez pęknięć i odgnieceń, miąższ soczysty o różowo-czerwonej barwie, waga nie mniej niż 3 kg. Klasa I	kg	60
48	<b>Winogrona różowe</b> import, klasa I, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, dojrzałe, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.	kg	40
49	<b>Winogrona białe</b> import, klasa I, świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, dojrzałe, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.	kg	60
50	<b>Maliny świeże</b> owoce o świeżym zdrowym wyglądzie, bez oznak gnicia, zwiędnięcia i pleśni, pakowane w opakowaniach 500 g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 godzin od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Klasa I	opak.	30
51	<b>Truskawki świeże</b> owoce o świeżym zdrowym wyglądzie, bez oznak gnicia, zwiędnięcia i pleśni, pakowane w łubianki (opakowaniach) 2 kg okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 godz. od daty dostawy do magazynu Zamawiającego. Klasa I	kg	50

3. Zamawiający dopuszcza prawo dokonywania zmian, co do ilości w ramach asortymentu wymienionego w załączonych tabelach w zależności od rzeczywistych potrzeb. Zmiany mogą być dokonane w ramach wartości brutto umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia wartości umowy w zależności od potrzeb, jak również zmian ilościowych w poszczególnych asortymentach – bez konsekwencji prawnych i finansowych dla Zamawiającego. Zamawiający zrealizuje co najmniej **65%** wartości umowy określonej w formularzu ofertowym Wykonawcy.
5. Zamawiający decyduje o gatunku i rodzaju zamawianego asortymentu (np.: w okresie przejściowym Zamawiający określa czy zamawia warzywa „młode” czy „stare”; wybiera gatunek i odmianę owoców przy składaniu zamówienia np. „Jabłko Cortland”).
6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych ani ofert zawierających alternatywy.

7. Zamówienia składane będą za w formie elektronicznej na adres e-mail wskazany w umowie.
8. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania artykułów do siedziby Zamawiającego własnym transportem na własny koszt i ryzyko. **Dostawy odbywać się będą maksymalnie 24 godziny od złożenia zamówienia.** Koszt dostarczenia musi być wliczony w oferowane ceny jednostkowe artykułów spożywczych, Wykonawcy nie przysługuje odrębne wynagrodzenie z tytułu dostarczenia produktów. Termin pojedynczej dostawy stanowi kryterium oceny ofert.
9. Dostawy odbywać się będą środkiem transportu przystosowanym do przewozu warzyw i owoców, zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi i innymi obowiązującymi przepisami, w tym zakresie.
10. Zamawiany towar ma być dostarczany do Zamawiającego w pojemnikach Wykonawcy.
11. Wykonawca przekazuje żywność osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej i jakościowej od godziny 08 : 00 do 15 : 00 w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie (od poniedziałku do soboty) z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy.
12. W przypadku braku możliwości wykonania dostawy tj. wystąpienia awarii lub innego zdarzenia losowego, którego Wykonawca nie był w stanie przewidzieć zobowiązany jest do niezwłocznego poinformowania Zamawiającego.
13. Wykonawca będzie dostarczał przedmiot zamówienia zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem.
14. Dostarczony asortyment winien być dobrej jakości w gatunku pierwszym oraz spełniać wymagania wynikające z obowiązujących przepisów prawa, w szczególności określone:
  - a) w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 roku poz. 1541 ze zm.) oraz rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie;
  - b) w ustawie z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 630)
  - c) Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz29 z późn. zm.).
  - d) Każdy dostarczony produkt winien być I klasy, zgodnie z Polską Normą.
15. Opakowanie: wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie uszkodzone, nie zamoczone i czyste. Artykuły powinny być dostarczone w opakowaniach, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29). Zamawiający wymaga, aby dostarczone produkty pakowane były w oryginalnych opakowaniach, posiadały etykietę, oznakowanie w języku polskim zawierającą co najmniej:
  - nazwę produktu,
  - masę netto,
  - nazwę i adres producenta/dostawcy
  - klasę
16. Wykonawca - producent żywności np. rolnik, który prowadzi produkcję żywności z wykorzystaniem warzyw, owoców i zbóż pochodzących z własnych upraw (pola, ogrodu) ma obowiązek zagwarantować dowóz produktów w pojemnikach oraz opakowaniach posiadających atest PZH odnoście dopuszczenia do kontaktu z żywnością tak, by dostawy realizowane były zgodnie z zasadami „dobrej praktyki higienicznej”. Opakowania i pojemniki czyste, nieuszkodzone.
17. **Osoba dowożąca produkty spożywcze** ma obowiązek posiadać do wglądu aktualne dokumenty:
  - a. aktualne zaświadczenie z inspekcji sanitarnej dla środka transportu o spełnianiu warunków koniecznych do przewozu żywności stanowiącej przedmiot zamówienia,
  - b. własne orzeczenie sanitarno-epidemiologiczne, zezwalające do pracy w kontakcie z żywnością.



18. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dostarczał zamówiony towar w miejsce wskazane przez Zamawiającego oraz był obecny podczas sprawdzenia zgodności towaru z zamówieniem.
19. Zamawiający odmówi przyjęcia towaru w przypadku:
  - stwierdzenia nieświeżości dostarczonego artykułu
  - dostarczenia innego asortymentu niż zamówiony
  - dostarczenia artykułów w terminie nie uzgodnionym z Zamawiającym
  - dostarczenia ilości niezgodnej z zamówieniem.
20. Wykonawca zobowiązany jest do wymiany wadliwego artykułu żywnościowego na wolny od wad lub dostarczenia brakującej ilości artykułów maksymalnie do godziny 8:00 następnego dnia roboczego od zgłoszenia.
21. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym. Trzykrotna odmowa przyjęcia towaru przez Zamawiającego skutkować będzie rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy.
22. W przypadku posiadania przez Wykonawcę innej gramatury aniżeli określona w pakiecie asortymentowym, Zamawiający dopuszcza możliwość zamiany gramatury. Wykonawca powinien przeliczyć ceny jednostkowe proporcjonalnie do gramatury podanej w załączniku. Zamawiający nie dopuszcza żadnych skreśleń i zmian w asortymencie.

### **3. DODATKOWE WYMAGANIA:**

- 3.1. Podstawą zobowiązania do zapłaty wynagrodzenia przez Zamawiającego zgodnie z ofertą cenową jest wystawienie przez Wykonawcę odrębnej faktury dla każdego zamówienia.
- 3.2. Zamawiający zrealizuje prawidłowo wystawioną fakturę w terminie do 30 dni od dnia jej otrzymania.

### **4. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

Wymagany termin (okres) realizacji zamówienia: 6 miesięcy od daty zawarcia umowy, nie wcześniej niż od 25 maja 2026 roku.