

**ZAKUP I SUKCESYWNA DOSTAWA ŻYWNOŚCI NA POTRZEBY STOŁÓWKI W SZKOLE PODSTAWOWEJ NR 1 Z
ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI IM. KAWALERÓW ORDERU USMIECHU W PRZASNYSZU
NA ROK SZKOLNY 2026/2027****Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia****Część 1: Dostawa warzyw , owoców i ziemniaków****Warzywa, owoce powinny być:**

1. Świeże, czyste, zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych i oznak zwiędnięcia,
2. Wolne od zanieczyszczeń chemicznych, wolne od obcych, zapachów i smaków, pleśni, zmian gnilnych, bez oznak wyrośnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, mróz lub słońce,
3. Właściwie obcięte, typowe w kształcie.

Kod CVP: 03220000-9: Warzywa, owoce i orzechy; Kod CPV: 03212100-1: Ziemniaki

LP	Nazwa produktów żywnościowych		Szczegółowy opis produktu
1.	Arbuz	kg	Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, - niewielkie wady skórki spowodowane otarciem lub innymi niewielkimi uszkodzeniami powierzchniowymi pokrywającymi w sumie nie więcej niż 2cm ² powierzchni owocu, wymienione nieznaczne wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Smak i zapach swoisty, niedopuszczalny obcy. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.
2.	Banan	kg	Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny paluszków, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; rączki i kiście (części rączek) powinny zawierać: - dostateczną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu, solidną i wolną od zarażenia grzybami, - wiązkę uciętą w prawidłowy sposób (nie na skos i nie rozdartą, bez fragmentów łodygi); Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, - niewielkie wady skórki spowodowane otarciem lub innymi niewielkimi uszkodzeniami powierzchniowymi pokrywającymi w sumie nie więcej niż 2cm ² powierzchni owocu, wymienione nieznaczne wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Barwa od jasno-zielonkawej do jasnożółtej. Smak i zapach swoisty, niedopuszczalny obcy. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju. Długość owocu, mm, nie mniej niż 140 mm, szerokość przekroju poprzecznego owocu między powierzchniami bocznymi a środkiem, prostopadłe do osi podłużnej, mm, nie mniej niż 27 mm. Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.
3.	Buraki czerwone świeże	kg	Świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości. Barwa w przekroju ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.

4.	Cebula biała	kg	Wygląd: cała, ściśła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kielkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż jednej piątej 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, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu. Kształt kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Barwa łuski suchej jasnożółta do jasnobrązowej, zaś łuski mięsistej biało-kremowa lub kremowo-zielona. dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Cebula jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.
5.	Cytryny	kg	Owoce całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, wolne od oznak wewnętrznego wysychania, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami lub mrozem; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, stopnia rozwoju, zabarwienia, - nieznaczne odgniecenia których łączna powierzchnia nie przekracza 1cm ² , - nieznaczne wady skórki nie przekraczające 1,5cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 1cm ² całkowitej powierzchni dla innych wad; nie dopuszcza się cytryn pękniętych lub zgniecionych Zabarwienie typowe dla danej odmiany, smak i zapach - niedopuszczalny obcy; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju. Średnica owoców nie mniejsza niż 58 mm. jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju. Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.
6.	Świeży czosnek pęczek	Szt.	Wygląd: bulwy wyrównane i duże w kolorze białym, ząbki duże jędrne o promienistym kształcie, Intensywny smak i aromat. Bez śladów gnicia , pleśni.
7.	Gruszka	kg	Owoce świeże. Wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe, ale nie przejrzyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia, - nieznaczne i nieodbarwione odgniecenie nieprzekraczające 1cm ² łącznej powierzchni, - lekkie uszkodzenie szypułki, - nieznaczne wady skórki które nie mogą przekraczać: -2cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie; -1cm ² powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha jabłoni, których łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25cm ² . Gruszka mogą być bez szypulek, pod warunkiem, że miejsce odłamania szypułki jest czyste, a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona. Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Gruszka jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i stopnia dojrzałości. Średnica jabłka w najszerszym miejscu nie mniej niż 60 mm. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. Opakowania powinny stanowić skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
8.	Jabłka	kg	Owoce świeże. Wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe, ale nie przejrzyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia, - nieznaczne i nieodbarwione odgniecenie nieprzekraczające 1cm ² łącznej powierzchni, - lekkie uszkodzenie szypułki, - nieznaczne wady skórki które nie mogą przekraczać: -2cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie; -1cm ² powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha jabłoni, których łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25cm ² . Jabłka mogą być bez szypulek, pod warunkiem, że miejsce odłamania szypułki jest czyste, a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona. Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Jabłka jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i stopnia dojrzałości. Średnica jabłka w najszerszym miejscu nie mniej niż 60 mm. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. Opakowania powinny stanowić skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością

9.	Kalafior świeży sezonowy	szt.	Wygląd: świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), bez liści, całe, twarde, o gęstej strukturze, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od wystających liści na główce; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia oraz bardzo nieznaczne zdrewnienie, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Barwa jednolita biała, lekko kremowa. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowania powinny stanowić kartony perforowane do 10 kg lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Kalafiory należy układać w jednej warstwie, różami do góry.
10.	Kapusta biała	kg	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, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Masa pojedynczej główki nie mniej niż 1200 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. Opakowania powinny stanowić worki raszlowe od 10 kg do 20 kg lub skrzynki do 20 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
11.	Dynia	kg	Cała, jędrna, zdrowa, bez oznak gnicia i śladów pleśni, wolna od szkodników i szkód przez nie wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Dojrzała, kształt kulisty lub lekko spłaszczony, powierzchnia gładka bez skaz, zadrapań i widocznych przebarwień, struktura miąższu zwarta.
12.	Cukinia	kg	Świeża, twarda, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni oraz uszkodzeń, bez wydrążeń, bez pęknięć, posiadająca dojrzałe, w pełni wykształcone nasiona, wolna od szkodników i zanieczyszczeń przez nie spowodowanych, musi posiadać ogonek liściowy, kształt wydłużony, barwy ciemnozielonej.
13.	Kapusta czerwona świeża	kg	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, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Okres przydatności do spożycia kapusty deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy
14.	Kapusta kiszona 1 kg	kg	Produkt otrzymany z świeżej kapusty, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno smakowych, z dodatkiem tylko soli, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego - w przypadku opakowań nie hermetycznych, lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Wygląd: kapusty- barwa jasna kremowa, powierzchnia wolna od pleśni i plam chorobowych; bez oznak śluzowacenia i zapleśnienia. Konsystencja: Smak i zapach charakterystyczny dla kapusty kiszzonej z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów. Opakowania jednostkowe przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowanie 1kg. Okres przydatności do spożycia kapusty deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy
15.	Kapusta pekińska świeża	kg	Wygląd: Świeża, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; główka powinna być prawidłowo wykształcona, ze zwartymi liśćmi; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są przycięcia i niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Kształt wydłużony, barwa seledynowa do zielonej. Masa główki nie mniej niż 350 g. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. Opakowanie powinny stanowić skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
16.	Kapusta włoska świeża	szt.	Wygląd: główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; 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, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu; smak i zapach: właściwy, niedopuszczalny obcy; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru; masa główki, nie mniej niż, 700 g. Opakowania stanowią worki raszłowe od 15kg do 20kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia kapusty włoskiej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.
17.	Koperek świeży (pęczek)	szt.	Wygląd: 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 przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Barwa: zielona. Jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowania powinny stanowić skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Koperek należy wiązać w pęczki o masie 50g.
18.	Mandarynka (Kopernik)	kg	Owoce świeże. Oferowana mandarynka powinna być dostępna w miesiącach grudzień - kwiecień, powinna być słodka w smaku i bezpestkowa. Wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabiżnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, rdzawienia itp. - nieznaczne zabiżnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku). Barwa właściwa dla odmiany. Średnica owoców 35-60 mm. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
19.	Marchew korzeń	kg	Korzenie świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniałe, proste, kształtne (bez bocznych rozgałęzień i rozwidlenia), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należyć osuszone 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, zabiżnione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu. Barwa charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2cm w przypadku pozostałej marchwi. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Opakowania powinny stanowić worki raszłowe od 10 kg do 20 kg lub skrzynki do 20 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.
20.	Natka pietruszki (pęczek)	szt.	Wygląd: Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Barwa zielona. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowania powinny stanowić skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Natkę pietruszki należy wiązać w pęczki o masie 50g.
21.	Nektarynka	kg	Owoce świeże. Wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe, ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń mięszu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia, - nieznaczne i nieodbarwione odgniecenie nieprzekraczające 1cm ² łącznej powierzchni, - lekkie uszkodzenie szypułki, - nieznaczne wady skórki które nie mogą przekraczać: -2cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie; -1cm ² powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad, Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Nektarynki jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i stopnia dojrzałości. Średnica nektarynki w

			najszerszym miejscu nie mniej niż 50 mm. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. Opakowania powinny stanowić skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
22.	Ogórek kiszony 1kg	kg	Produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego - w przypadku opakowań nie hermetycznych, lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Wygląd: ogórków - barwa oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; zalewy - barwa od białoszarej do zielonkawo szarej, bez oznak śluzowacenia i zapleśnienia. Konsystencja: ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione. Smak i zapach charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów. Opakowania jednostkowe przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto bez zalewy całego zamówienia 500 kg. Opakowanie 5kg. Okres przydatności do spożycia ogórków kwaszonych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy
23.	Ogórek świeży	kg	Wygląd: Świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (nie dopuszczalne 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 i praktycznie proste; dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia (z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zabliźnione. Barwa zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu. Niedopuszczalny zapach obcy. Niedopuszczalny smak gorzki lub obcy. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Minimalna waga ogórków, gruntowych - 180 g, odmian spod osłon - 250g. Opakowania powinny stanowić worki foliowe do 10 kg, kartony perforowane od 10 kg do 15 kg lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.
24.	Papryka surowa	kg	Wygląd: charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego; świeża, czysta, twarda, jędrna, 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. Z szypułką; szypułka powinna być równo obcięta a kielich nienaruszony. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowania powinny stanowić worki foliowe perforowane do 6 kg oraz kartony perforowane do 6 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
25.	Pieczarka świeża	kg	Wygląd: Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, z zamkniętym lub lekko otwartym kapeluszem i odciętą dolną częścią trzonu; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, nieznaczne powierzchniowe obicia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu i jego jakość. Barwa - powierzchni zewnętrznej kapelusza biała, biało-kremowa, centralnie lekko brązowawy; - blaszek biała z odcieniem różowym, różowa; - miąższu biała, biała z odcieniem różowym. Zapach Charakterystyczny dla pieczarek, niedopuszczalny zapach lub smak obcy. Pieczarka jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości. Średnica kapelusza 35-60 mm, długość trzonu maks 2/3 średnicy kapelusza. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy. Opakowanie stanowią skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
26.	Pietruszka korzeń	kg	Korzeń zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzewień 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. Barwa w przekroju biała do biało-kremowej. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Pietruszka jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny stanowić worki raszłowe od 5 kg do 10 kg lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14
27.	Pomarańcza	kg	Owoce świeże. Oferowana odmiana powinna być dostępna w miesiącach grudzień kwiecień. Powinna to być odmiana słodka, bezpestkowa. Wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp. -

			nieznaczne zabiżnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku). Barwa typowa dla danej odmiany (od jasno pomarańczowego do pomarańczowego). Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Pomarańcza jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości i wielkości. Średnica owoców od 60 do 95 mm. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
28.	Pomidor świeży malinowy	kg	Wygląd: Charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego. Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piętek), bez pustych komór na przekroju; dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, zabarwienia 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 „prążkowanych” dopuszcza się: zaleczone pęknięcia o długości nie większej niż 1cm, nieznaczne wypukłości i wybrzuszenia, ale bez korkowego zwyrodnienia skórki, korkowe stwardnienia skórki o powierzchni do 1cm ² , delikatne blizny o wydłużonym kształcie, ale nie dłuższe niż 2/3 największej średnicy owocu. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Okres przydatności do spożycia pomidorów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowania powinny stanowić kartony perforowane do 6 kg lub skrzynki do 6 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Pomidory należy układać warstwowo do wysokości nie większej niż 20cm.
29.	Pory	kg	Wygląd: Zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), 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 co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej; dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia liści spowodowane przez przyliżenie na liściach, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu. Jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.
30.	Rzodkiewka w sezonie (pęczek)	szt.	Wygląd: zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, 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. Konsystencja jędrna; niedopuszczalna zdrewniała, sparciała. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowanie powinny stanowić kartony perforowane do 5kg oraz skrzynki do 5kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Rzodkiewkę należy wiązać w pęczki po 8-10 rzodkiewek. Średnica rzodkiewki minimum 25
31.	Salata lodowa	szt.	Wygląd: Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; główki odpowiednio ukształtowane, liście sztywne pofałdowane, korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki nie mniejsza niż 300 g. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Salata jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości. Salata lodowa pakowana jest luzem w kartony nie więcej niż po 20 sztuk. Każda sztuka salaty może być dodatkowo zapakowana w worek foliowy perforowany. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.
32.	Soczewica	kg	Świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.
33.	Szczypiorek (pęczek)	szt.	Wygląd: Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Barwa zielona. Jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Okres przydatności do spożycia szczypiorku deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowania powinny stanowić skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Szczypiorek należy wiązać w

			pęczki o masie minimum 50 g.
34.	Seler korzeń	kg	Wygląd: kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez śluczeń i ordzewień 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. Barwa w przekroju biała do białą-kremowej. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Seler jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny stanowić worki lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.
35.	Szczaw siekany w słoiku 280g	Szt.	Składniki: min.85% szczawiu, woda, sól. Może zawierać mleko, gorczycę, seler. Produkt pasteryzowany. Bez oznak pleśni i uszkodzeń opakowań.
36.	Śliwka kalifornijska	kg	Owoce świeże. Powinny być dostępne w okresie wrzesień -grudzień. Wygląd: Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia, - wady skórki o podłużnym kształcie, o długości nieprzekraczającej jednej trzeciej maksymalnej średnicy owocu - inne wady skórki, których całkowita powierzchnia nie może przekraczać jednej szesnastej powierzchni owocu. Barwa, smak i zapach charakterystyczne dla odmiany, niedopuszczalny smak i zapach obce. Owoce jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowania powinny stanowić skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
37.	Truskawka sezonowa	kg	Owoce świeże. Powinny być dostępne w okresie miesiąca czerwca. Wygląd: zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), czyste (nie zanieczyszczone glebą), nie myte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; z kielichem i świeżą, zieloną szypułką; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, drobne wady powierzchniowe spowodowane uciskiem, wady barwy (biała plamka, nie większa niż jedna dziesiąta część powierzchni owocu) pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu. Barwa, kształt, smak i zapach charakterystyczne dla odmiany. Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości; dopuszczalnaniejednolitość pod względem wielkości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy. Opakowania powinny stanowić skrzynki od 2 kg do 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
38.	Winogrono białe	kg	Wygląd: świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia, zgniecenia wolne od pęknięć),
39.	Ziemniaki	kg	Ziemniaki zebrane po osiągnięciu pełnej dojrzałości o skórcie skorkowaciałej. Jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, nie zazieleniałe, czyste, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, nie porośnięte, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu. Minimalna średnica poprzeczna i podłużna 40 mm. Odmiany: bryza, irga, lord, tajfun. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.
40.	Fasola średnia 500g		Wygląd: ziarna czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów. Barwa charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku, bez przebarwień. Opakowania jednostkowe -torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.
41.	Fasola Jaś duży 500 g		Wygląd: ziarna czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów. Barwa charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku, bez przebarwień. Opakowania jednostkowe -torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy

42.	Groch żółty połówki łuskany 500g		Wygląd: ziarna czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów. Barwa charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku, bez przebarwień. Opakowania jednostkowe -torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy
-----	-------------------------------------	--	---

Podane przez Zamawiającego ewentualne nazwy (znaki towarowe) zamawianego asortymentu mają charakter przykładowy, a ich wskazanie ma na celu określenie oczekiwanego standardu zamawianego asortymentu.

Jeżeli w opisie przedmiotu zamówienia zostały wskazane znaki towarowe, patenty lub pochodzenie przedmiotu zamówienia publicznego Wykonawca może złożyć ofertę na towar równoważny do towaru, który wymieniono przy użyciu nazwy towarowej. Zamawiający w każdym przypadku dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych, pod warunkiem, iż oferowany asortyment będzie o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych, zgodnie z wymogami Polskich Norm. W takim przypadku, Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację, z której w sposób niebudzący żadnej wątpliwości Zamawiającego winno wynikać, iż zastosowany asortyment jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do asortymentu określonego przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia co do rodzaju, walorów smakowych i zapachowych, jakości, składu i opakowania.

Dopuszcza się zmianę zaoferowanego produktu na inny równoważny w przypadku wycofania danego produktu z rynku lub gdy stanie się on trudno dostępny na rynku pod warunkiem wskazania tych okoliczności.

Zakres zamówienia (zasady realizacji/ odpowiedzialność wykonawcy):

1. Dostarczone produkty mają odpowiadać przepisom ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021 ze zm.), oraz mają być oznakowane zgodnie z wymaganiami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 ze zm.).

2. Produkty muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu, w żaden sposób nie ukryte, zasłonięte czy przysłonięte innymi nadrukami czy obrazkami. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych. Produkty winny zawierać informacje takie jak: kto wyprodukował lub przetworzył, datę ważności danego produktu, skład, warunki przechowywania, atesty jeśli dany produkt obowiązuje.

3. Przedmiot zamówienia musi być sukcesywnie dostarczany oraz rozładowany we wskazanym przez Zamawiającego miejscu (bez dodatkowych opłat).

4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostawy towaru na palecie oraz nie umożliwia rozładunku na rampie. Wykonawca zobowiązany jest w ramach wynagrodzenia przewidzianego niniejszą umową zapewnić rozładunek dostarczonych produktów oraz wnieść zamówione towary do magazynu żywnościowego Zamawiającego.

5. Wszelkie koszty realizacji przedmiotu umowy, w szczególności koszty opakowania, przesłania, załadunku i ubezpieczenia ponosi Wykonawca.

6. Produkt ma być dostarczony do Zamawiającego odpowiednim środkiem transportu spełniającym wymagania sanitarne, w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie. Dostawa powinna odbywać się w opakowaniach lub pojemnikach, które posiadają odpowiednie atesty PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością, pojemnikach plombowanych lub metkowanych, czystych i nieuszkodzonych. Pojemniki transportowe mają być bezwonne i zapewniające zachowanie właściwej jakości towaru w czasie transportu.

7. Produkty mają być dostarczane w sposób zapewniający utrzymanie ciągu chłodniczego z monitorowaniem temperatury transportowanego towaru od Wykonawcy do Zamawiającego, środkiem transportu posiadającym aktualną książkę kontroli sanitarnej.

8. Wykonawca musi dysponować (dysponuje lub będzie dysponował) co najmniej 1 środkiem transportowym dopuszczonym do transportu żywności, spełniającym wymogi obowiązujących przepisów sanitarnych. Każdy samochód, w którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję odpowiednio Państwowego Inspektora Sanitarnego lub/i właściwego organu Inspektoratu Weterynarii stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów. Warunki transportu produktów powinny odpowiadać zasadom Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP)i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).

9. Ilość poszczególnych artykułów podana przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia jest orientacyjna i może ulec zmianie (zwiększeniu lub zmniejszeniu) w razie zaistnienia takiej potrzeby (w związku ze zmienną ilością korzystających z posiłków) ze strony Zamawiającego. Zamawiający zobowiązuje się do zakupu nie mniej niż minimalnej ilości asortymentu wskazanego w opisie przedmiotu zamówienia. Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisze Umowę nie przysługuje w związku z powyższym roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych w wielkości szacunkowej.

10. Wartość zamówienia będącego przedmiotem postępowania nie może przekroczyć kwoty określonej w umowie.

11. Wykonawca zamówienia ponosi pełną odpowiedzialność za jakość dostarczanych towarów .Artykuły będące przedmiotem zamówienia będą świeże, z aktualnym terminem przydatności do spożycia, wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP przez Wykonawcę.

Signature Not Verified

Dokument podpisany przez
Justyna Kaliszewska
Data: 2026.10.23 12:41:24
CEST