Załącznik Nr 5 do SWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Część Nr 6: WARZYWA I OWOCE

03200000-3 – zboża, ziemniaki, warzywa, owoce
03212100-1 - ziemniaki
03221000-6 - warzywa
03222000-3 - owoce

- Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych.
- Owoce i warzywa cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak więdnięcia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamarznięte, zapleśniałe.
- Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.
- Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
- Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
- Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	**Ananas,** klasa jakości I, świeży dojrzały, waga ok. 1kg/szt., świeży i zdrowy, o właściwym kształcie, z zewnątrz kolor owocu szaro-zielonkawo-żółty, a wewnątrz miąższ soczysty o barwie żółtej, jednolity odmianowo.	szt	100
2	**Arbuz,** klasa jakości I, (dostępny w okresie od czerwca do września) - dobrej jakości, jędrny i dostatecznie dojrzały, bez pęknięć i odgnieceń, miąższ soczysty o różowo-czerwonej barwie, waga nie mniej niż 1,5 kg	kg	100
3	**Awokado,** klasa jakości I, odmiana HASS, owoc twardy, skórka w kolorze ciemnego brązu, miąższ zielony, jednolity bez ciemnych przebarwień,	szt	90
4	**Banany,** klasa jakości I, 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.	kg	500
5	**Borówka amerykańska,** klasa jakości I, (dostępne w okresie od czerwca - do września) owoce o świeżym zdrowym wyglądzie, bez oznak gnicia, zwiędnięcia i pleśni, pakowane w opakowaniach (125g, 300g, 500g i luzem); okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	150
6	**Botwina (pęczek ok. 200g-300g)** klasa jakości I, (dostępne w okresie od czerwca - do sierpnia), liście zdrowe, bez przebarwień	szt	20

7	**Brokuły,** klasa jakości I, całe, jędrne, o świeżym wyglądzie, róże brokułu zwarte, wolne od wad takich jak plamy lub ślady zmarznięcia, pąki róż muszą być zupełnie zamknięte, bez pustych wewnętrznych kanałów, długość brokułu nie może przekraczać 20 cm. Waga 500 g / szt.; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	szt	20
8	**Brzoskwinie,** klasa jakości I, owoc świeży, dobrze wybarwiony, twardy, bez oznak pleśni	kg	30
9	**Buraki ćwikłowe czerwone,** klasa jakość I, prawidłowo wykształcone, jędrne, czyste, bez grudek ziemi, bez kamieni, bez objawów zwiędnięcia, zaparzeń, zamarznięcia, pleśni, o średnicy 6-10 cm	kg	200
10	**Cebula biała** klasa jakości I, cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską, jędrna, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania	kg	150
11	**Cebula czerwona,** klasa jakości I, cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską, jędrna, bez objawów, wyrośnięcia lub kiełkowania,	kg	10
12	**Cukinia,** (dostępna w okresie od czerwca – do września), klasa jakości I, świeża, jędrna i twarda, bez odgnieceń i pęknięć, dostatecznie dojrzała, skórka w kolorze ciemnozielonym o naturalnych żółtych pojedynczych zabarwieniach, o wydłużonym kształcie, długość pojedynczej cukinii 15-20 cm	kg	30
13	**Cytryna,** wielkość 5-6 cm, klasa jakości I, owoce całe, dojrzałe i soczyste, bez stłuczeń, obić i nacięć, bez oznak zwiędnięcia	kg	100
14	**Czereśnie,** (dostępne w okresie od czerwca - do sierpnia), klasa jakości I, owoce świeże, dojrzałe, zdrowe bez uszkodzeń mechanicznych i oznak zepsucia.	kg	40
15	**Czosnek,** klasa ekstra; główka twarda, zwarta, o odpowiednio regularnym kształcie, z całkiem wysuszonym szczypiorem, pokryta łuską zewnętrzną okrywającą główkę i łuską okrywającą pojedyncze ząbki, kraj pochodzenia Polska	szt	180
16	**Dynia,** (dostępna w okresie od września – do grudnia), klasa jakości I, preferowana odmiana Hokkaido, cała, jędrna o kulistym lub lekko spłaszczonym kształcie, powierzchnia gładka bez uszkodzeń, skaz, zadrapań, miąższ zwarty o barwie pomarańczowo-żółtym.	kg	80
17	**Fasolka szparagowa świeża, (zielona, żółta do wyboru przez zamawiającego**) (dostępna w okresie od sierpnia – do października), klasa jakości I, fasolka świeża, jędrna, dojrzała bez przebarwień, bez oznak porażenia przez choroby czy szkodniki, preferowany kraj pochodzenia Polska,	kg	30
18	**Gruszka,** klasa jakości I, (odmiany: Lukasówka, Konferencja, Erika, Faworytka, Paten, Paryżanka) - gruszki jakościowo dobre o kształcie i wielkości oraz barwie odpowiedniej dla danej odmiany, o nieuszkodzonej szypułce. Owoce bez uszkodzeń, obić, gnicia, miąższ powinien by c 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.	kg	250

19	**Imbir świeży,** klasa jakości I, kłącza imbiru o świeżym zdrowym wyglądzie, twardy o nieregularnych kształtach, bez stłuczeń, pęknięć oraz odrdzewień skórki.	kg	2
20	**Jabłka ,** klasa jakości I,duże, kształtne ,(różne rodzaje: Ligol, Cortland, Paula red, Delikates, Alwa, Jonagored, Gala, Rubinstar, Champion – do wyboru przez zamawiającego), dostępność cały rok - Klasa I. 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	1000
21	**Kaki,** klasa jakości I, owoc świeży, dobrze wybarwiony, twardy, bez oznak pleśni.	szt	30
22	**Kalafior świeży,** klasa jakość I (dostępny w okresie od czerwca do września), cały i zdrowy, o świeżym wyglądzie, bez żadnych ubytków czy uszkodzeń, skaz i obić, plam, przerośnięcia róży listkami, odgnieceń, bez liści, twardy, jędrny, o zwięzłej budowie, z krótko przyciętym głąbem (usunięta cała część niejadalna głąba). Kalafior o barwie białej, kremowej lub barwie kości słoniowej	szt	300
23	**Kalarepa,** klasa jakości I, Bulwy średniej wielkości , czyste, o regularnym kształcie. Warzywo bez oznak gnicia, pleśni.	kg	20
24	**Kapusta biała ,** klasa jakości I, (dostępna w okresie od września – do kwietnia), kapusta głowiasta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu, czysta, niezwiędnięta, jednolita odmianowo. Łodyga przycięcia poniżej najniższego liścia, liście powinny przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste. Główki kapusty głowiastej muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy.	kg	120
25	**Kapusta biała młoda,** klasa jakości I, (dostępna w okresie od maja – do sierpnia) - kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, liście w kolorze od ciemnozielonych na wierzchu do jasnożółtych w środku, jednolita odmianowo, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, główki od lekko zwartych do zwartych, bez oznak kwitnienia, Łodyga przycięcia poniżej najniższego liścia, liście powinny pozostać mocno przytwierdzone.	szt	140
26	**Kapusta czerwona,** klasa jakości I, kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu, niezwiędnięta, jednolita odmianowo. Łodyga przycięcia poniżej najniższego liścia, liście powinny przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste. Główki kapusty głowiastej muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy.	kg	30
27	**Kapusta kiszona,** klasa jakości I, preferowane opakowanie wiaderko 5kg, utrwalona naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego. 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 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	200
28	**Kapusta pekińska,** świeża, klasa jakości I, kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, wydłużona, zwarta, jednolita odmianowo, bez wyrośniętych	kg	20

	pędów kwiatowych, liście zewnętrzne w kolorze zielonym do seledyn, liście kształtu owalnego duże, szerokie, pomarszczone i żyłkowane, z brzegu faliste		
29	**Kiwi,** klasa jakości I, owoc twardy, dostatecznie dojrzały, nie zwiędnięty, bez uszkodzeń mechanicznych, o masie nie mniejszej niż 100g	szt	700
30	**Kiełki (różne rodzaje: fasola, rzodkiewka, soja, soczewica brokuł – do wyboru przez zamawiającego, op. 50-100g)** klasa jakości I	szt	170
31	**Koperek świeży (pęczek)** klasa jakości I, dostępność przez cały rok - ładny, 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: 50g	szt	300
32	**Malina świeża,** (dostępna w okresie od maja – do września), klasa jakości I (opakowanie 125g, 500g, 1000g) , owoce o świeżym zdrowym wyglądzie, bez oznak gnicia, zwiędnięcia i pleśni	kg	160
33	**Mandarynka bezpestkowa,** słodka, luzem klasa jakości I, dostępność cały rok - dobrej jakości, 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.	kg	100
34	**Marchew,** (dostępna w okresie od września – do kwietnia), klasa jakości I, korzeń cały i czysty (należycie osuszony po umyciu), bez żadnych uszkodzeń (bez uciętych głów oraz odłamanych korzeni bocznych); marchew świeża, jędrna, jednolitej odmiany, niezdrewniała, prosta, kształtna (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), bez szczelin, odgnieceń i pęknięć	kg	800
35	**Marchew młoda,** (dostępna w okresie od maja – do sierpnia) - korzeń cały i czysty (należycie osuszony po umyciu), bez żadnych uszkodzeń (bez uciętych głów oraz odłamanych korzeni bocznych); marchew świeża, jędrna, jednolitej odmiany, niezdrewniała, prosta, kształtna (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), bez szczelin, odgnieceń i pęknięć,	kg	200
36	**Melon żółty,** klasa jakości I, odpowiednio dojrzały, bez stłuczeń, obić, uszkodzeń mechanicznych, waga ok. 600-900g;	kg	150
37	**Morele świeże,** (dostępne w okresie od lipca – do września), klasa jakości I, owoce odpowiednio dojrzałe, bez stłuczeń, obić, uszkodzeń mechanicznych.	kg	30
38	**Natka pietruszki świeża (pęczek)** klasa jakości I, ładna, zielona (bez pożółkłych części), świeża, czysta, bez ziemi, chwastów i traw, niezwiędnięty, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia, bez uszkodzeń mechanicznych, waga pęczka: 50g	szt	300
39	**Nektarynka świeża,** (dostępna w okresie od lipca – do września), klasa jakości I, owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzały, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo	kg	30
40	**Ogórek kiszony, opakowanie: 1kg,3kg ,5kg – do wyboru przez zamawiającego** klasa jakości I, bez dodatku kwasu octowego, mlekowego, miąższ soczysty, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia.	kg	200
41	**Ogórek świeży,** klasa jakości I, jędrne, o świeżym i zdrowym wyglądzie, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, bez gorzkiego smaku, prawidłowo wykształcone i praktycznie proste, długość ok.15-25cm	kg	270
42	**Ogórki gruntowe zielone,** klasa jakości I, jędrne, o świeżym i zdrowym wyglądzie, o komorach	kg	80

	nasiennych bez pustych przestrzeni, bez gorzkiego smaku, prawidłowo wykształcone		
43	**Papryka czerwona** świeża klasa jakości I, dostępność cały rok - 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.	kg	170
44	**Papryka żółta, zielona świeża klasa jakości I do wyboru przez zamawiającego** świeża klasa jakości I, dostępność cały rok - 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.	kg	50
45	**Pieczarki świeże,** klasa jakości I, pieczarki o świeżym i zdrowym wyglądzie (zamknięte lub otwarte), o barwie białej lub biało-kremowej, kształt kapeluszy okrągły lub półkolisty z blaszkami w kolorze białym z odcieniem różowym, wnętrze pieczarki w kolorze białym lub białym z odcieniem różowym	kg	50
46	**Pietruszka korzeń,** klasa jakości I, zdrowa, bez śladów gnicia, bez odrdzewień skórki, twarda, jędrna, kształtna, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, oznak zmarznięcia, pęknięć.	kg	310
47	**Pomarańcza,** luzem, słodka, klasa jakości I, dostępność cały rok - jędrne i zdrowe, dojrzałe i soczyste, bez obić, stłuczeń i śladów gnicia oraz pleśni, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia i wysuszenia; średnica 10cm	kg	200
48	**Pomelo,** świeże, klasa jakość I, dostępność cały rok - jędrne i zdrowe, dojrzałe i soczyste, bez obić, stłuczeń i śladów gnicia oraz pleśni, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia i wysuszenia; waga 1 szt. ok. 500-700g.	kg	100
49	**Pomidor świeży,** Klasa jakości I różne gatunki i odmiany w zależności od dostępności w danym okresie (np. malinowy, bawole serce, czarny – do wyboru przez zamawiającego), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - 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 przejrzałe są niedopuszczalne	kg	150
50	**Pomidorki koktajlowe Cherry,** Klasa jakości I, dostępność cały rok - (czerwone, żółte lub pomarańczowe, truskawkowe, daktylowe - wg wyboru przez zamawiającego), jednolite odmianowo, o zdrowym, świeżym wyglądzie, jędrne, czyste. Zamawiający dopuszcza opakowania o gramaturze: 100g, 250g, 500g, 1000g	kg	200
51	**Por świeży,** Klasa jakości I, dostępność cały rok - o świeżym, ładnym i zdrowym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi, cały (postanowienie nie dot. korzeni oraz końcówek liści, które mogą być przycięte), jędrny, bez oznak gnicia lub zepsucia, bez wyrastania pędu nasiennego, część biała do jasnozielonej powinna stanowić połowę pora	kg	200
52	**Rzodkiewka,** Klasa jakości I, o świeżym, zdrowym wyglądzie, nie popękana, odpowiednio dojrzała, nie łykowata, czysta (bez ziemi, kamieni, chwastów, traw itp.), niezwiędnięta, nieuszkodzona, jednolita odmianowo, pęczek ok. 200g	szt	300
53	**Rzodkiew biała,** świeża, klasa jakość I, o świeżym, zdrowym wyglądzie, nie popękana, odpowiednio dojrzała, nie łykowata	kg	20
54	**Sałata lodowa,** klasa jakości I, ładne, świeże i zielone liście, jędrna, bez oznak gnicia, liście odpowiednio sztywne, zwarte, pofałdowane a główki ukształtowane. Masa główki nie mniej niż 300 g; każda główka sałaty powinna być	szt	100

	zapakowana w worek foliowy perforowany.		
55	**Sałata masłowa,** klasa jakości I, ładne, zdrowe i zielone liście, niezwiędnięte, główki odpowiednio ukształtowane, bez ubytków i objawów gnicia, czysta (bez ziemi, chwastów itp.)	szt	330
56	**Sałata mix,** klasa jakości I, świeże i zielone liście, kształt wydłużony, bez oznak gnicia i śladów pleśni, pakowane w opakowaniach po 150g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	szt	60
57	**Sałata rukola,** klasa jakości I, świeże i zielone liście, bez oznak gnicia i śladów pleśni, pakowane w opakowaniach po 100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	szt	10
58	**Seler korzeniowy,** klasa jakości I, zdrowy, czysty, myty (w tym wysuszony), bez śladów gnicia lub wewnętrznego wysuszenia, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki, bez odrdzewień skórki, twardy i jędrny, na przekroju biały lub biało-kremowy, bez pustych przestrzeni	kg	40
59	**Seler naciowy,** Klasa jakości I, dostępność cały rok - zielone lub jasnozielone zdrowe łodygi, jędrne, niezwiędnięte, bez oznak gnicia, bez pożółkłych i zeschniętych części, opakowanie 500g.	szt	60
60	**Szczypior (pęczek)** klasa jakości I, dostępność cały rok - świeży, o zdrowym, ładnym wyglądzie, niezwiędnięty, bez oznak gnicia lub pożółkłych i zeschniętych części, w pęczkach100g	szt	200
61	**Szpinak Baby,** Klasa jakości I, opakowanie 500g , zielone liście bez oznak gnicia.	szt	20
62	**Szczaw świeży (pęczek)**, klasa jakości I, świeży, o zdrowym, ładnym wyglądzie, niezwiędnięty, bez oznak gnicia lub pożółkłych i zeschniętych części, w pęczkach 200g	szt	10
63	**Śliwki świeże,** (dostępne w okresie od lipca – do września), klasa jakości I, (morelowa, węgierka - wg wyboru przez zamawiającego), - owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzałe, skórka twarda i cienka, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo	kg	70
64	**Truskawka świeża,** (dostępna od maja – do lipca), polska, świeża, klasa jakości I, - truskawki , świeża i jędrna, o zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzała, barwa charakterystyczna i wyrównana ,odpowiednia dla danej odmiany, cała, bez plam po opryskach, bez zanieczyszczeń, nie może być myta i mokra, bez żadnych uszkodzeń i zgnieceń, nie może być zgniła, zapleśniała czy zaparowana,	kg	250
65	**Winogrono jasne (bezpestkowe),** klasa jakości I, dostępność cały rok - o świeżym i zdrowym wyglądzie, jędrne i soczyste, białe, bez oznak gnicia, pleśni lub wysuszenia	kg	180
66	**Winogrono ciemne (czerwone lub czarne)** klasa jakości I, dostępność cały rok - o świeżym i zdrowym wyglądzie, jędrne i soczyste, ciemne, bez oznak gnicia, pleśni lub wysuszenia	kg	80
67	**Włoszczyzna młoda (pęczek)** (dostępna w okresie od czerwca - sierpnia) ,klasa jakości I, (skład : marchewka, pietruszka korzeniowa, seler korzeniowy,por), warzywa młode,zdrowe, czyste, bez śladów gnicia. minimalna waga kompletu /wiązki 500g	szt	10
68	**Ziemniaki młode** (dostępne w okresie od czerwca do sierpnia), klasa jakości I, ziemniaki jadalne, nieobrane, o jednolitej odmianie, czyste, bulwy odpowiednio dojrzałe, niezzieleniałe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, o barwie typowej dla odmiany (kremowa, jasnożółta, żółta), o wyrównanej	kg	400

	wielkości. Opakowanie 15 kg		
69	**Ziemniaki,** (dostępne w okresie od września do maja) , klasa jakość I - ziemniaki jadalne, nieobrane, czyste i zdrowe, o jednolitej odmianie, bulwy odpowiednio dojrzałe, niezzieleniałe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, o barwie typowej dla odmiany (kremowa, jasnożółta, żółta), o wyrównanej wielkości. Opakowania 15 kg	kg	2000
70	**Zioła mix świeże w doniczce (mięta, bazylia, rozmaryn do wyboru przez zamawiającego)** Klasa jakości I, w doniczce, ładne, zielone liście, łodygi , bez oznak zwiędnięcia lub gnicia.	szt	20

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaże Wykonawcy Telefonicznie lub pocztą elektroniczną minimum z jednodniowym wyprzedzeniem zamówienie z wykazem produktów, wraz z terminem i godziną dostawy.

2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50% całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

3. **Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:**

Część Nr 6: WARZYWA I OWOCE: 3 razy w tygodniu, w dni robocze od poniedziałku do piątku, od godziny 6.00 do godz. 7.30

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

4. Miejscem dostawy będzie: **Przedszkole Miejskie nr 11 „Calineczka" w Słupsku, ul. Kosynierów Gdyńskich 6.**
5. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół ilościowo-jakościowy WZ) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
7. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.
8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
9. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
10. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Klaudia Marczewska (samodzielny referent).
11. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
12. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.
13. Wykonawca winien posiadać wymagany atest na oferowane produkty , okazywany na każde żądanie Zamawiającego.

14. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
15. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
16. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
17. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża" towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
19. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
20. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
21. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowana do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.
22. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami.
23. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.
24. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami
25. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
26. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.
27. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
28. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.