

(Pieczęćka zamawiającego)

DAG.260.34.2020

**Zapytanie ofertowe na
dostawę warzyw i owoców do Domu Pomocy Społecznej
przy ulicy Nowomiejskiej 19 we Włocławku.**

I. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy warzyw i owoców do Domu Pomocy Społecznej przy ulicy Nowomiejskiej 19 szczegółowo opisanych w załączniku nr 1 do zapytania ofertowego.
2. Ilość warzyw i owoców wskazana w załączniku nr 1 do zapytania ofertowego ma charakter maksymalnych możliwych do zrealizowania przez Wykonawcę w okresie obowiązywania umowy dostaw. Rzeczywista ilość zamawianych i dostarczanych produktów uzależniona będzie od codziennych potrzeb Zamawiającego.
3. Dostawa warzyw i owoców będzie się odbywała 3 razy w tygodniu (poniedziałki, środy i piątki) w godz. 7⁰⁰ – 7¹⁵ na podstawie zamówienia złożonego przez Zamawiającego drogą elektroniczną maksymalnie dwa razy w tygodniu, z możliwą korektą zamówienia w trakcie tygodnia.
4. Zamawiający dopuszcza możliwość zamawiania owoców i warzyw w niepełnych jednostkach wagowych wg wskazanych sztuk.
5. Dostarczane owoce i warzywa muszą spełniać wymogi jakościowe, określone w przepisach dotyczących żywienia zbiorowego oraz opisie przedmiotu zamówienia.
6. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty dobrej jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski i Unii Europejskiej.
7. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać produkty własnym transportem i na własny koszt do siedziby Zamawiającego lub na adres wskazany w zamówieniu.
8. Produkty winny być dostarczone w opakowaniach zbiorczych ułatwiających przenoszenie i transport.
9. Produkty winny być posegregowane asortymentem w celu zachowania ich kształtu, wyglądu, zapachu, aby zapobiec deformacji, zgnieceniu, połamaniu, zmieszaniu zapachów, czy uszkodzeniu, rozdarcie opakowań.
10. Szczegółowe warunki dostaw zawarte są w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 oraz w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.
11. Zamawiający odmówi przyjęcia dostawy w przypadku:
 - a. stwierdzenia nieświeżości dostarczanego artykułu;
 - b. dostarczenia innego asortymentu niż zamówiony;
 - c. dostarczenia artykułów w terminie nie uzgodnionym z Zamawiającym;
 - d. dostarczenia ilości artykułów niezgodnych z zamówieniem lub opisem przedmiotu zamówienia.
12. W przypadkach o których mowa w pkt 11, Zamawiający niezwłocznie zgłosi reklamację Wykonawcy drogą elektroniczną.

13. W przypadku ujawnienia wad jakościowych produktów, których nie można było stwierdzić w chwili dostawy, Zamawiający niezwłocznie po ich wykryciu powiadomi Wykonawcę, o tym fakcie drogą elektroniczną. W przypadku zgłoszenia reklamacji, Zamawiający zobowiązany jest zwrócić na koszt Wykonawcy artykuły będące przedmiotem reklamacji w celu wymiany na wolne od wad.
14. Wykonawca w ciągu maksymalnie 2 godzin od momentu zgłoszenia reklamacji zobowiązany będzie do wymiany lub uzupełnienia produktów wadliwych lub o obniżonej jakości lub w innej ilości, na artykuły o właściwej jakości lub ilości, zgodne z opisem przedmiotu zamówienia. W przypadku niedotrzymania tego terminu uznaje się, że Wykonawca uwzględnił reklamację, a Zamawiający dokona zakupu produktów zgodnych z umową w ilości odpowiadającej reklamowanym produktom na koszt Wykonawcy.
15. Zamówienie realizowane będzie od dnia podpisania umowy do wykorzystania zapotrzebowanych produktów, nie dłużej niż do 31 grudnia 2021.
16. Należy wycenić wszystkie pozycje w formularzu cenowym.

II. Wymagane dokumenty

1. Oferta musi zawierać:
 - a. formularz ofertowy,
 - b. formularz cenowy,
 - c. zaakceptowany projekt przyszłej umowy,
 - d. wystawiony, nie wcześniej niż 6 miesięcy przed terminem składania ofert: odpis z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej lub odpis z właściwego rejestru,
 - e. oświadczenie o niezaleganiu w opłacaniu składek ZUS i podatku do US,
 - f. oświadczenie o wpisaniu rachunku bankowego na tzw. „białą listę”
 - g. upoważnienie do podpisania oferty (fakultatywnie, jeżeli nie wynika ono z odrębnych dokumentów)
2. Dokumenty składane w formie kopii wykonawca zobowiązany jest potwierdzić za zgodność z oryginałem.
3. Wskazane jest, aby każda zawierająca jakąkolwiek treść strona oferty była podpisana lub paraflowana przez Wykonawcę. Każda poprawka w treści oferty, a w szczególności każde przerobienie, przekreślenie, uzupełnienie, nadpisanie, zamazanie korektorem itp. powinny być paraflowane przez Wykonawcę.

III. Ocena ofert i wybór oferty najkorzystniejszej.

1. Zamawiający we wstępnej analizie ofert zbada, czy została prawidłowo wyliczona cena oferty brutto. Następnie wybierze ofertę najkorzystniejszą i sprawdzi ją pod względem kompletności i spełniania wymogów formalnych.
2. Zamawiający poprawia w ofercie:
 - a. oczywiste omyłki pisarskie,
 - b. oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek
 - c. inne omyłki, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, o czym niezwłocznie zawiadamia wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
3. Dopuszcza się możliwość uzupełnienia oferty na wniosek Zamawiającego.
4. Przy wyborze oferty zamawiający kierował się będzie:
Kryterium **cena** – cena oferty brutto – waga 100 %

5. W trakcie oceny ofert Zamawiający będzie przyznawał ocenianym ofertom punkty według następującego wzoru:

Kryterium cena:

$$P = [C_N / C_R \times 100 \text{ pkt}] \times 100\%$$

P= ilość punktów badanej oferty

C_N= najniższa oferowana cena

C_R= cena oferty rozpatrywanej

Przez kryterium **cena oferty brutto** rozumie się cenę uzyskaną w formularzu cenowym, jako sumę poszczególnych pozycji brutto. Cena oferty brutto zawiera wszelkie koszty Wykonawcy ponoszone przy realizacji niniejszego zamówienia, łącznie z kosztem transportu

6. Oferty oceniane będą punktowo. Maksymalna liczba punktów, jaką może uzyskać oferta wynosi 100 pkt.
7. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która nie podlega odrzuceniu oraz otrzyma najwyższą liczbę punktów (P).
8. Zamawiający będzie przyznawał punkty z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
9. Jeżeli dwie oferty uzyskają największą identyczną liczbę punktów, Zamawiający wezwie tych wykonawców do złożenia oferty dodatkowej. Cena oferty dodatkowej nie może być wyższa niż cena oferty pierwotnej.
10. Zamawiający **odrzuca ofertę**, jeżeli:
- jej treści będzie niezgodna z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym,
 - cena w stosunku do przedmiotu zamówienia będzie rażąco niska,
 - wystąpią błędy w obliczeniu ceny,
 - nie wszystkie rubryki w formularzu cenowym zostaną wypełnione
 - jeżeli złożone zostanie przez Wykonawcę, który nienależycie realizował umowę u Zamawiającego (z nienależytą starannością)
11. Zamawiający **unieważni** zapytanie ofertowe, jeżeli:
- nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu,
 - cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, a zamawiający nie może zwiększyć tej kwoty do ceny najkorzystniejszej oferty,
 - wystąpiła istotna zmiana okoliczności, powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć,
 - zapytanie ofertowe obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie umowy niepodlegającej unieważnieniu.

IV. Składanie i otwarcie ofert.

- Ofertę należy doręczyć w zapakowanej i oznaczonej kopercie pt. "Dostawa owoców i warzyw do Domu Pomocy Społecznej" do siedziby Zamawiającego przy ul. Nowomiejskiej 19, w terminie do dnia **7 stycznia 2021 r. do godz. 14.00.**
- Otwarcie ofert nastąpi w miejscu ich składania, dnia **7 stycznia 2021 r. o godz. 14.15**
- Oferty składane po terminie zostaną zwrócone bez otwierania.
- Korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem, należy kierować na adres:
Dom Pomocy Społecznej
ul. Nowomiejska 19
87-800 Włocławek



5. Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami po stronie Zamawiającego jest: Agnieszka Migdalska, tel. 54-412-13-20, adres e-mail a.migdalska@dpswloclawek.pl

V. Dodatkowe informacje dla Wykonawcy

Realizując wymogi Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. (Dz. Urz. UE L 119.1) w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE zwanego dalej Rozporządzeniem, informujemy o zasadach przetwarzania Pani/Pana danych osobowych oraz o przysługujących Pani/Panu prawach z tym związanych:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych (dalej Administrator) jest **Dom Pomocy Społecznej z siedzibą we Włocławku przy ul. Nowomiejskiej 19, nr telefonu 54-412-13-20, adres e-mail: sekretariat@dpswloclawek.pl.**, w imieniu którego działa Dyrektor Domu Pomocy Społecznej.
2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych Osobowych (IOD), z którym można się skontaktować pod adresem Dom Pomocy Społecznej we Włocławku, ul. Nowomiejska 19, 87-800 Włocławek, mailowo: inspektor@dpswloclawek.pl z inspektorem ochrony danych można się kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych.
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z udzieleniem zamówienia na Dostawę warzyw i owoców do Domu Pomocy Społecznej, przy ul. Nowomiejskiej 19 we Włocławku, na podstawie ustawy Pzp (Dz.U. z 2019 r., poz. 1843).
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o ustawę z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz.U. 2020 poz. 2176)
5. Przekazywanie danych poza Europejski Obszar Gospodarczy (EOG): Administrator nie przekazuje Pani/Pana danych poza Europejski Obszar Gospodarczy.
6. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres 5 lat, licząc od pierwszego stycznia roku następującego po roku, w którym zakończyła się sprawa, zgodnie z Instrukcją kancelaryjną Domu Pomocy Społecznej we Włocławku, wprowadzoną zarządzeniem nr 16/2016 z 10 lipca 2016r.
7. Posiada Pani/Pan prawo do:
 - a) dostępu do swoich danych na zasadzie (art. 15 RODO)
 - b) sprostowania swoich danych osobowych, (art. 16 RODO),
8. Z powyższych praw można skorzystać poprzez kontakt pisemny, za pomocą poczty tradycyjnej na adres Dom Pomocy Społecznej we Włocławku, ul. Nowomiejska 19, 87-800 Włocławek.
9. Przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego – Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, jeśli Pani/Pana zdaniem przetwarzanie narusza przepisy RODO.
10. Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest obowiązkowe w sytuacji, gdy przesłankę przetwarzania danych osobowych stanowi przepis prawa. Niepodanie danych osobowych w zakresie wymaganym przepisami spowoduje pozostawienie sprawy bez rozpoznania. Jeżeli przesłanką przetwarzania danych będzie umowa, podanie danych osobowych jest niezbędne do jej zawarcia. Niepodanie danych spowoduje, że umowa nie będzie mogła być zawarta.
11. Pani/Pana dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą profilowane, tj. dane osobowe konkretnej osoby nie będą analizowane w taki sposób, aby stworzyć dokładny opis jej preferencji i cech. (art. 22 RODO).

DYREKTOR

Lidia Lewandowska

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy warzyw i owoców dla potrzeb mieszkańców Domu Pomocy Społecznej oraz uczestników Ośrodka Dziennego Pobytu w ilościach określonych w pkt 1 i rodzajach określonych w pkt 2:

WARZYWA

1) botwina	- 90 kg
2) brokuł	- 200 kg
3) buraki	- 738 kg
4) cebula	- 427 kg
5) cebula czerwona	- 50 kg
6) cukinia	- 120 kg
7) czosnek	- 6 kg
8) dynia	- 120 kg
9) fasola szparagowa	- 80 kg
10) kalafior	- 180 kg
11) kapusta biała	- 612 kg
12) kapusta czerwona	- 180 kg
13) kapusta kiszona	- 390 kg
14) kapusta pekińska	- 60 kg
15) koper	- 45 kg
16) marchew	- 340 kg
17) ogórek kwaszony	- 500 kg
18) ogórek zielony	- 358 kg
19) papryka świeża	- 250 kg
20) pieczarki	- 280 kg
21) pietruszka	- 50 kg
22) pietruszka - natka	- 6 kg
23) pomidory	- 1480 kg
24) por	- 50 kg
25) rabarbar	- 60 kg
26) rzodkiewka	- 70 kg
27) sałata lodowa	- 125 kg
28) sałata masłowa	- 20 kg
29) seler	- 144 kg
30) sok z kapusty	- 41 litrów
31) szczaw świeży	- 24 kg
32) szczypior	- 78 kg
33) włoszczyzna	- 1327 kg
34) ziemniaki	- 8 700 kg
35) zestaw do kiszenia ogórków	- 15 kg
36) zioła w donicze	- 9 op.

OWOCE

1) arbuz	- 104 kg
2) banan	- 450 kg
3) borówki	- 42 kg
4) brzoskwinie	- 83 kg
5) cytryny	- 70 kg
6) gruszki	- 157 kg
7) jabłka	- 1 340 kg
8) kiwi	- 37 kg
9) maliny	- 42 kg
10) mandarynki	- 208 kg
11) morele	- 84 kg
12) nektarynki	- 60 kg
13) pomarańcze	- 52 kg
14) porzeczki czerwone	- 40 kg
15) śliwki	- 204 kg
16) truskawki	- 94 kg
17) winogrono	- 32 kg
18) wiśnie	- 28 kg

JAJA

Jaja - 17 530 szt.

ŻUREK

Żurek - 106 litrów

2. Szczegółowa charakterystyka zapotrzebowanych produktów:

WARZYWA

Botwina

Wymagania klasyfikacyjne:

świeże, jędrne, zdrowe (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), powiązana w pęczki, wolna od szkodników i szkód przez nie wyrządzonych, barwa zielono-czerwona,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Brokuł

Wymagania klasyfikacyjne:

wymagane róże brokułów świeże, jędrne, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), zwarte, o ściśle przylegających, zamkniętych pąkach kwiatowych; wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki;

pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, łodygi powinny być odpowiednio miękkie, niezdrewniałe,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Cyfr

Buraki

Wymagania klasyfikacyjne:

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: ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany, zapach: niedopuszczalny obcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe i zbiorcze – worek siatkowy

Cebula

Wymagania klasyfikacyjne:

cała, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), bez objawów wyrośnięcia lub kielkowania z zeschniętą szyjką, bez wszelkiego rodzaju uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, usuwania szczypioru, przechowania, o średnicy minimum 5 cm,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe i zbiorcze – worek siatkowy/ skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Cebula czerwona

Wymagania klasyfikacyjne:

cała, ściśła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bez blaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kielkowania, kształt: kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, barwa, od ciemnoczerwonej do fioletowej, smak i zapach: niedopuszczalny obcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – worek siatkowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Cukinia

Wymagania klasyfikacyjne:

świeże, twarde, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), bez wydrążeń, bez pęknięć, dostatecznie dojrzałe (bez w pełni wykształconych nasion), wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, muszą posiadać ogonek liściowy o maksymalnej długości 3cm, kształt wydłużony, barwa ciemnozielona,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Czosnek

Wymagania klasyfikacyjne:

zdrowy, bez objawów zepsucia lub zmian powodujących niezdadność do spożycia, jędrny, wolny od widocznych na zewnątrz oznak wyrośnięcia, wolny od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, główki całe o dostatecznie regularnym kształcie, prawidłowo oczyszczone,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Dynia

Wymagania klasyfikacyjne:

Copy

kształt kulisty lub lekko spłaszczony, średnica 35-40 cm, powierzchnia gładka bez skaz, zadrapań i widocznych przebarwień; struktura miąższu zwarta, barwa: pomarańczowo-żółta, smak i zapach: lekko słodki, niedopuszczalny obcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Fasola szparagowa

Wymagania klasyfikacyjne:

świeża, jędrna, cała, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), młoda i delikatna, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, praktycznie bezwłóknista, bez przeźroczystej skórki twardej endodermy); jeżeli występują nasiona to powinny być małe i miękkie; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, skórki pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Kalafior

Wymagania klasyfikacyjne:

świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), bez liści, całe, twarde, o gęstej strukturze, z krótko przyciętym głąbem (usunięta cała część niejadalna głąba), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od wystających liści na główce, barwa jednolita biała lub lekko kremowa,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Kapusta biała

Wymagania klasyfikacyjne:

świeża, czysta, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona, jednolita odmianowo, główki (zwinięte ściśle) powinny mieć liście ochronne, głąb przycięty ok. 1 cm pod dolnym liściem, bez uszkodzeń mechanicznych lub wywołanych przez szkodniki,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Kapusta czerwona

Wymagania klasyfikacyjne:

świeża, czysta, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona, jednolita odmianowo, główki (zwinięte ściśle) powinny mieć liście ochronne, głąb przycięty ok. 1 cm pod dolnym liściem, bez uszkodzeń mechanicznych lub wywołanych przez szkodniki,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Kapusta kiszona

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąbu, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, smak i zapach: charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słono kwaśny; konsystencja: skrawki jędrne, chrupkie,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – wiaderko przeznaczone do kontaktu z żywnością,

Kapusta pekińska

Wymagania klasyfikacyjne:

czysta, nie zwiędnięta, zdrowa, bez zmian fizjologicznych wewnątrz warzywa w postaci brązowych liści lub wyraźnych śladów gnicia, nie uszkodzona, jednolita odmianowo, bez uszkodzeń wywołanych przez szkodniki,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Koper

Wymagania klasyfikacyjne:

powiązany w pęczki, zdrowy, nać zielona, nie zwiędnięta, bez części pożółkłych, nie zeschnięta, bez pędów kwiatostanu i innych zanieczyszczeń obcych (traw i chwastów),

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Marchew

Wymagania klasyfikacyjne:

jędra, niezdrewniała, prosta, kształtna (bez obecnych rozgałęzień i rozwidleń), świeża, bez naci, czysta, nie zwiędnięta, nie uszkodzona przez szkodniki,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Ogórek kwaszony

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno smakowych, w słonej zalewie, barwa: ogórków: oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; zalewy: od białoszarej do zielonawoszarej, bez oznak śluzowacenia i zapleśnienia, smak i zapach: charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – wiaderko przeznaczone do kontaktu z żywnością,

Ogórek zielony

Wymagania klasyfikacyjne:

świeże, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, nie zwiędnięte, bez śladów chemicznych środków ochrony roślin, bez pustych przestrzeni w miąższu i przerośniętych nasion, bez gorzkiego smaku o barwie typowej dla odmiany, wolne od zanieczyszczeń mineralnych,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Papryka świeża

Wymagania klasyfikacyjne:

owoce jędrne, czyste, gładkie lub lekko karbowane, bez narośli i zniekształceń, nie popękane, bez uszkodzeń mechanicznych, z szypułką, czerwona

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Pieczarki

Wymagania klasyfikacyjne:

świeże, czyste, białe, średniej wielkości, z odciętą dolną częścią trzonu, kapelusz zamknięty lub nieznacznie otwarty, brzegi kapelusza jednolite, kapelusz bez ciemnych blaszek

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Pietruszka

Wymagania klasyfikacyjne:

świeża, kształtna (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), oczyszczona, bez naci i oznak zwiędnięcia, bez śladów uszkodzeń mechanicznych,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Pietruszka-natka

Wymagania klasyfikacyjne:

powiązana w pęczki, nać zielona, świeża, nie zwiędnięta, bez pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanu i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów),

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Pomidory

Wymagania klasyfikacyjne:

jędrne, nie pomarszczone, gładkie lub lekko karbowane, bez narośli, całe, nie popękane, odpowiednio dojrzałe, bez śladów uszkodzeń mechanicznych lub przez szkodniki, niezawilgocone, bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Por

Wymagania klasyfikacyjne:

biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej 1/3 całkowitej długości lub połowę części osłoniętej, świeży, nie zwiędnięty, czysty, bez plam pożółkłych i oznak zwiędnięcia, bez oznak wyrastania w pęd nasienny,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Rabarbar

Wymagania klasyfikacyjne:

świeży rabarbar ze sztywną, kruchą łodygą i napiętą skórą, łodyga rabarbaru powinna mieć czerwono-różowe zabarwienie i prawidłowo przycięty wachlarz liściowy, zdrowy (bez oznak gnicia, pleśni), czysty, niepopękany, bez liści, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszony jeśli był myty, korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty, barwa czerwono-różowa, w środku białe czerwono różowa,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Rzodkiewka

Wymagania klasyfikacyjne:

Powiązana w pęczki, świeża, jędrna, czysta, nie uszkodzona przez szkodniki, powiązana w pęczki z liśćmi, wyrównana pod względem kształtu i zabarwienia,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Salata lodowa

Wymagania klasyfikacyjne:

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, iście sztywne pofałdowane, korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Salata masłowa

Wymagania klasyfikacyjne:

świeża, listki jędrne nie zwiędnięte, czysta, bez plam, bez śladów pleśni i uszkodzeń, nie przerośnięta, sałata głowiasta z prawidłowo wykształconą częścią środkową, korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych a miejsce cięcia powinno być czyste,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Seler

Wymagania klasyfikacyjne:

kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń 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,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – worek siatkowy,

Sok z kapusty

Wymagania klasyfikacyjne:

sok tłoczony ze sfermentowanej białej kapusty, smak i zapach: charakterystyczny dla tego typu produktu,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – butelka 500ml,

opakowanie zbiorcze - karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Szczaw świeży

Wymagania klasyfikacyjne:

świeże czyste zielone podłużne liście bez ogonka, bez śladów pogryzień przez owady, nie zgniłe, jędrne, powiązany w pęczki

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Szczypior

Wymagania klasyfikacyjne:

powiązany w pęczki, świeży, nie zwiędnięty, czysty, nieprzerośnięte części zielone, bez plam pożółkłych i oznak zwiędnięcia, bez pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów)

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Włoszczyzna

Wymagania klasyfikacyjne:

warzywa powiązane w pęczki, świeże, czyste, nie zwiędnięte, nie uszkodzone przez szkodniki i choroby,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy,

Ziemniaki

Wymagania klasyfikacyjne:

świeże, średniej wielkości, czyste, nie zwiędnięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych lub przez szkodniki, nie zawilgocone, bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe i zbiorcze – worek siatkowy,

Zestaw do kiszenia ogórków

Wymagania klasyfikacyjne:

zestaw warzyw w skład, którego wchodzi: czosnek, koper i chrzan, świeże, powiązane w pęczki, nie zwiędnięte, nie uszkodzone przez szkodniki i choroby,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Zioła w doniczce

Wymagania klasyfikacyjne:

zioła doniczkowe np. – bazylia, mięta, oregano, rozmaryn, tymianek, kolendra, itp. zdrowe, nie dopuszcza się z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, bez pędów kwiatostanowych, wolne od obcych zapachów i smaków,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością ,

OWOCE

Arbuz

Wymagania klasyfikacyjne:

cały, dojrzały, czerwony, bez żadnych ubytków i uszkodzeń, zdrowy, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Banan

Wymagania klasyfikacyjne:

cały, świeży, niedopuszczalny jest produkt gnijący lub psujący się w sposób wykluczający jego przydatność do spożycia, czysty, praktycznie wolne od widocznych ciał obcych, praktycznie

wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, o nienaruszonej sypułce owocostanu, bez zagięć, uszkodzeń spowodowanych przez grzyby lub oznak więdnienia, z usuniętymi słupkami, praktycznie bez stłuczeń, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami, wolne od niewłaściwego zawilgocenia powierzchniowego, ilość:

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Borówki amerykańskie

Wymagania klasyfikacyjne:

całe o kulistym lub lekko spłaszczonym kształcie, świeże o miękkim miąższu, owoce dojrzałe, prawidłowo wykształcone, jednolite odmianowo, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, jądre (stosownie dla odmiany), czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

opakowanie zbiorcze – skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością

Brzoskwinie

Wymagania klasyfikacyjne:

całe, bez żadnych ubytków i uszkodzeń, jądre, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, kształt, wielkość, barwa, stopień dojrzałości charakterystyczne dla odmiany,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze - karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Cytryny

Wymagania klasyfikacyjne:

całe, wolne od odgnieceń i / lub nadmiernych zabiżnionych skaleczeń, zdrowe: nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od oznak wewnętrznego wysychania, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami lub mrozem, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Gruszki

Wymagania klasyfikacyjne:

całe, bez żadnych ubytków i uszkodzeń, jądre, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, kształt, wielkość, barwa, stopień dojrzałości charakterystyczne dla odmiany,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,



Jablka

Wymagania klasyfikacyjne:

odmiany trwałe, deserowe, dobrze znoszące transport, całe, bez żadnych ubytków i uszkodzeń, jędrne, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, kształt, wielkość, barwa, stopień dojrzałości charakterystyczne dla odmiany,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Kiwi

Wymagania klasyfikacyjne:

całe, bez żadnych ubytków i uszkodzeń, jędrne, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, kształt, wielkość, barwa, stopień dojrzałości charakterystyczne dla odmiany,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Maliny

Wymagania klasyfikacyjne:

zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), czyste (nie zanieczyszczone glebą), bez szypulek niemyte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, kształt: charakterystyczny dla odmiany, barwa intensywna, różowo-czerwona, charakterystyczna dla odmiany,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pojemnik tekturowy

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Mandarynki

Wymagania klasyfikacyjne:

całe, wolne od odgnieceń i / lub nadmiernych zabliznionych skaleczeń, zdrowe: nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od oznak wewnętrznego wysychania, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami lub mrozem, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, owoc słodki, bez pestek, z łatwo odchodzącą, cienką skórką,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Morele

Wymagania klasyfikacyjne:

całe, wolne od odgnieceń i / lub nadmiernych zabliznionych skaleczeń, zdrowe: nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od oznak wewnętrznego wysychania, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami lub mrozem, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, owoc słodki,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Nektarynki

Wymagania klasyfikacyjne:

całe, wolne od odgnieień i / lub nadmiernych zablźnionych skaleczeń, zdrowe: nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od oznak wewnętrznego wysychania, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami lub mrozem, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, owoc słodki,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Pomarańcze

Wymagania klasyfikacyjne:

całe, wolne od odgnieień i / lub nadmiernych zablźnionych skaleczeń, zdrowe: nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od oznak wewnętrznego wysychania, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami lub mrozem, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, owoc słodki, preferowany bez pestek, skórka typowa (nie gruba) ,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Porzeczki czerwone

Wymagania klasyfikacyjne:

owoce kuliste, czerwone jagody zwisające na gronach, owoce dojrzałe, prawidłowo wykształcone, jednolite odmianowo, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, jędrne (stosownie dla odmiany), czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, barwa czerwona,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Śliwki

Wymagania klasyfikacyjne:

całe, bez żadnych ubytków i uszkodzeń, jędrne, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, kształt, wielkość, barwa, stopień dojrzałości charakterystyczne dla odmiany,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Truskawki

Wymagania klasyfikacyjne:

świeże, cała, wolne od odgnieień: nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki, z kielichem i świeżą, zieloną szypułką,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Winogrona**Wymagania klasyfikacyjne:**

jagody winogron powinny być jędrne, dobrze przytwierdzone, równomiernie rozmieszczone w kiści, z nienaruszonym nalotem, świeże, cała, wolne od odgnieień: nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Wiśnie**Wymagania klasyfikacyjne:**

całe, bez żadnych ubytków i uszkodzeń, jędrne, zdrowe, bez szypulek, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, kształt, wielkość, barwa, stopień dojrzałości charakterystyczne dla odmiany,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/skrzynka przeznaczona do kontaktu z żywnością,

Jaja**Wymagania klasyfikacyjne:**

kurze, klasa A, min. waga jajka min. 63g, skorupa o normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta, nieczyszczona, białko przejrzyste, gęste, bez ciał obcych, żółtko kuliste, bez ciał obcych, zapach swoisty,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – wytłaczanka tekturowa,

Żurek**Wymagania klasyfikacyjne:**

w płynie, na naturalnym zakwasie z mąki żytniej, typu staropolski, z przyprawami typowymi dla żurku, bez obcych zapachów i smaków,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Opakowanie jednostkowe – butelka plastikowa

opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

3. W dniu dostawy zachowane muszą być nw. terminy przydatności do spożycia dla produktów określonych w pkt 1 minimum 4 dni.
4. Spełnianie wymogów Zamawiającego, co do jakości produktów stwierdzane będą każdorazowo organoleptycznie. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu na żądanie (w wypadku stwierdzenia przez Zamawiającego ewentualnych uwag dotyczących smaku, zapachu, konsystencji itp.), aktualne atesty wydane przez uprawnione instytucje dopuszczające artykuły żywnościowe do sprzedaży.
5. Produkty zapotrzebowane muszą odpowiadać Polskiej Normie lub normom zawartym w klasyfikacjach ujętych w ustawie z dnia 29.06.1995 r. o statystyce publicznej (Dz. U. Nr 88, poz. 439 z późn. zm.).

6. W sytuacji odmiennego nazewnictwa poszczególnych produktów dopuszcza się możliwość zastosowania nazw własnych (firmowych) producenta, ale pod warunkiem, że produkowany przez niego produkt jest tożsamy w procesie produkcji, składu i grupy technologicznej z artykułem podanym w przedmiocie zamówienia lub równoważne, tj. równoważny pod względem jakości i właściwości organoleptycznych (kolor, konsystencja, zapach i smak). Nazwa takiego oferowanego produktu musi znaleźć się w formularzu ofertowym.
7. Opakowanie jednostkowe/zbiorowe każdorazowo musi zawierać poniższe informacje:
- a) nazwa producenta
 - b) nazwa produktu
 - c) pojemność opakowania/masa netto
 - d) termin przydatności do spożycia
 - e) warunki przechowywania
- Opakowanie nie może być brudne, uszkodzone mechanicznie, wgniecione, nieczytelne.
8. Sposób wykonania zamówienia:
- a) wykonawca zobowiązany będzie do sprzedaży oraz sukcesywnego dostarczania warzyw i owoców. Dostawy odbywać się będą 3 razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) na zasadach określonych w projekcie umowy.
 - b) Zamawiający złoży zamówienie mailowo, przynajmniej z 24 godzinnym wyprzedzeniem, max. 2 razy w tygodniu, żądając potwierdzenia przyjęcia zamówienia przez Wykonawcę,
 - c) w zamówieniu zamawiający wyszczególni: asortyment i ilości, termin realizacji dostaw, ewentualne, specyficzne warunki zamówienia;
 - d) Zamawiający zastrzega sobie możliwość korekty zamówienia o ok. +/- 20% w terminie do 24 godz. przed dostawą.
9. Transport:
- a) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy specjalistycznym transportem przystosowanym do przewozu warzyw i owoców (samochód chłodnia lub izoterma) na swój koszt. W przypadku dostarczania produktów wskazanych w przepisach sanitarnych, wymagających decyzji inspekcji sanitarnej o dopuszczeniu środka transportu, Wykonawca zobowiązany jest posiadać taką decyzję, do wglądu Zamawiającego (kiedy będzie tego wymagał Zamawiający).
 - b) Wykonawca zabezpieczy należycie dostarczany asortyment na czas przewozu: produkty muszą być w prawidłowy sposób opakowane (tj. zabezpieczone przed zanieczyszczeniami i uszkodzeniami mogącymi powstać podczas ich transportu do miejsca przeznaczenia oraz w sposób gwarantujący świeżość i jakość artykułów). Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego asortymentu oraz za wady (odgniecenia, obicia, przekłucia) powstałe w czasie transportu.
10. Zapotrzebowany w pkt 1 asortyment jest wielkością maksymalną przewidzianą na 365 dni. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zapotrzebowania w zależności od czasookresu obowiązywania przyszłej umowy.
11. Ilości podanych artykułów są ilościami szacunkowymi ustalonymi na podstawie realizacji dostaw i zużycia przez okres ostatnich 12 miesięcy oraz przewidywanego zapotrzebowania. Z powodu braku możliwości określenia dokładnej liczby mieszkańców i uczestników, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dostarczanych produktów do +/- 40 % zamówienia podstawowego, w związku z czym Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisze umowę nie służy roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych przez Zamawiającego.

Projekt umowy

zawarta w dniu roku we Włocławku pomiędzy:

Gmina Miasto Włocławek - Dom Pomocy Społecznej we Włocławku, ul. Nowomiejska 19, 87-800 Włocławek, reprezentowaną przez:

Lidię Lewandowską - Dyrektora Domu Pomocy Społecznej we Włocławku
zwaną dalej „Zamawiającym”

a

.....
....., reprezentowaną przez:,
zwanym dalej "Wykonawcą".

§ 1

1. Przedmiotem umowy są sukcesywne dostawy owoców i warzyw (dalej zwanych także „produktami”) zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy oraz ofertą Wykonawcy stanowiącą załącznik nr 2 do umowy.
2. Wykonawca zapewnia niezmiennosc cen jednostkowych, zaoferowanych w formularzu cenowym, stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszej umowy, przez cały okres trwania umowy.
3. Ilość owoców i warzyw wskazana w załączniku nr 3 do umowy ma charakter maksymalnych możliwych do zrealizowania przez Wykonawcę dostaw. Rzeczywista ilość zamawianych i dostarczanych produktów uzależniona będzie od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego.

§ 2

1. Dostawa owoców i warzyw następować będzie na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego drogą elektroniczną, według zasad określonych w § 3.
2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć produkty które będą miały w dniu dostawy minimum 4 dniowy termin przydatności do spożycia.
3. Zamawiający i Wykonawca dopuszczają możliwość zamawiania produktów w niepełnych jednostkach wagowych.
4. Dostarczane produkty muszą spełniać wymogi jakościowe, określone w przepisach dotyczących żywienia zbiorowego oraz wymogi Zamawiającego.
5. Wykonawca dostarczy produkty dobrej jakości, świeże, odpowiadające normom jakościowym właściwym dla danego rodzaju produktów, które obowiązują na terenie Polski oraz Unii Europejskiej.
6. Wykonawca jest zobowiązany dokonywać transportu produktów zgodnie z wymogami higieniczno – sanitarnymi, w opakowaniach jednostkowych/zbiorczych oznakowanych zgodnie z wymogami zawartymi w opisie przedmiotu zamówienia. Wykonawca każdorazowo dostarczy produkty w opakowaniach zbiorczych ułatwiających przenoszenie i transport.
7. Wykonawca każdorazowo dostarczy produkty posegregowane asortymentem, z zachowaniem ich kształtu, zabezpieczając przed deformacją, zgnieceniem, połamaniem oraz uszkodzeniem opakowań.
8. Wykonawca zabezpieczy należycie dostarczany asortyment na czas przewozu: artykuły muszą być w prawidłowy sposób opakowane (tj. zabezpieczone przed zanieczyszczeniami i uszkodzeniami mogącymi powstać podczas ich transportu do miejsca przeznaczenia oraz w sposób gwarantujący świeżość i jakość artykułów).

§ 3

1. Zamawiający zobowiązuje się przekazywać zamówienia na owoce i warzywa drogą elektroniczną na adres mailowy Wykonawcy przynajmniej z 24 godzinnym wyprzedzeniem max. 2 razy na tydzień.
2. Wykonawca każdorazowo potwierdzi przyjęcie zamówienia drogą elektroniczną na adres mailowy Zamawiającego
3. Za realizację umowy ze strony Zamawiającego odpowiedzialnym jest – tel.



4. Za realizację umowy ze strony Wykonawcy odpowiedzialnym jest – tel.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość korygowania zamówienia złożonego zgodnie z pkt 1, w przypadku zaistnienia okoliczności, których nie mógł przewidzieć w dniu składania zamówienia. Korekta zamówienia odbywa się na takich samych zasadach, jak składanie zamówień.

§ 4

Obowiązki Wykonawcy:

- 1) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać owoce i warzywa **w poniedziałki, środy i piątki** (za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) **w godz. 7.00 – 7.15** transportem własnym i na własny koszt do siedziby Zamawiającego.
- 2) Potwierdzeniem każdorazowej dostawy będzie dokument wydania towaru (wystawiony i podpisany przez Wykonawcę) potwierdzony przez Zamawiającego po sprawdzeniu partii dostawy. Zamawiający odmówi przyjęcia dowodu dostawy w przypadku sytuacji, o których mowa w § 5 ust. 1-4.
- 3) Wykonawca zobowiązany jest dostarczać produkty w ilościach nie mniejszych niż zamawiane. Za przekroczenie wagi Zamawiający nie zapłaci. Niedopuszczalne jest dostarczenie mniejszej ilości produktów.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest realizować przedmiot umowy z należytą starannością.
- 5) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wynikłe z niewłaściwej realizacji przedmiotu zamówienia i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego asortymentu oraz za wady (odgniecenia, obicia, przekłucia) powstałe w czasie transportu.
- 6) Wykonawca przedłoży Zamawiającemu na żądanie (w wypadku stwierdzenia przez Zamawiającego ewentualnych uwag dotyczących smaku, zapachu, konsystencji itp.), aktualne atesty wydane przez uprawnione instytucje dopuszczające artykuły żywnościowe do sprzedaży.

§ 5

1. Zamawiający odmówi przyjęcia dostawy w przypadku:
 - a) dostarczenia innego asortymentu niż zamówiony;
 - b) dostarczenia produktów w terminie niezgodnym z Zamawiającym;
 - c) dostarczenia ilości artykułów niezgodnych z zamówieniem lub niespełniających wymagań, wynikających z opisu przedmiotu zamówienia;
 - d) niezgodnego z opisem przedmiotu zamówienia opakowania produktów, niezgodnego oznakowania opakowań jednostkowych/zbiorczych,
 - e) dostarczenia produktów których opakowania jednostkowe/zbiorcze nie zawierają informacji określonych w § 2 ust. 6 lub zostały uszkodzone w trakcie transportu,
 - f) dostarczenia produktów, które nie posiadają wymaganego terminu przydatności do spożycia, określonego w § 2 ust. 2.
2. W przypadkach, o których mowa w ust. 1, Zamawiający niezwłocznie zgłosi reklamację Wykonawcy drogą elektroniczną a Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie potwierdzić przyjęcie reklamacji.
3. Wykonawca w ciągu maksymalnie 2 godzin od momentu zgłoszenia reklamacji zobowiązany jest do wymiany lub uzupełnienia produktów wadliwych lub o obniżonej jakości lub w innej ilości, na artykuły o właściwej jakości lub ilości, zgodne z opisem przedmiotu zamówienia. W przypadku niedotrzymania tego terminu uznaje się, że Wykonawca uwzględnił reklamację, a Zamawiający dokona zakupu na koszt Wykonawcy produktów zgodnych z umową w ilości odpowiadającej reklamowanym produktom.
4. W przypadku ujawnienia wad jakościowych produktów, których nie można było stwierdzić w chwili dostawy, Zamawiający niezwłocznie po ich wykryciu powiadomi Wykonawcę o tym fakcie drogą elektroniczną. W przypadku zgłoszenia reklamacji, Wykonawca zobowiązany jest odebrać na swój koszt od Zamawiającego produkty będące przedmiotem reklamacji, w celu wymiany na wolne od wad.



§ 6

1. Wartość umowy wynosi:
 - 1) wartość netto: zł (słownie:),
 - 2) kwota podatku VAT: zł, wg stawek wynikających z ustawy o podatku od towarów i usług.
 - 3) wartość brutto: zł (słownie:),
zgodnie ze złożonym formularzem ofertowym, stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie wynikające ze zrealizowanych dostaw zgodnie z § 1 ust. 3 umowy.
3. Wykonawca nie nabywa roszczenia do wynagrodzenia określonego w ust. 1 w części niezrealizowanych dostaw w pełnym zakresie artykułów wyszczególnionych, co do rodzaju i ilości w załączniku nr 1 do umowy.

§ 7

1. Podstawą do uregulowania należności za dostarczone produkty będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę po każdej właściwej dostawie.
2. Faktura, o której mowa w ust 1 zostanie wystawiona na podstawie dokumentu przyjęcia, o którym mowa w § 4 pkt 2.
3. Wynagrodzenie określone w § 6 ust. 1 obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu umowy, w tym koszt opakowania, dostarczenia, ubezpieczenia na czas transportu oraz wszelkie naliczone cła podatki, w tym podatek od towarów i usług VAT- dotyczy to każdej partii dostawy.
4. Płatność nastąpi w terminie 14 dni od otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury, pod warunkiem spełnienia wszystkich zapisów umowy dotyczących prawidłowości dostawy.
5. Strony za dzień zapłaty wskazują dzień uznania rachunku rozliczeniowego Wykonawcy należną mu kwotą.
6. Faktury wystawione przez Wykonawcę oprócz elementów określonych w ustawie o podatku od towarów i usług powinny zawierać dane identyfikacyjne Zamawiającego wg wzoru:
Nabywca:
Gmina Miasto Włocławek, ul. Zielony Rynek 11/13, 87-800 Włocławek, NIP: 888-30-31-255
Odbiorca: Dom Pomocy Społecznej, ul. Nowomiejska 19, 87-800 Włocławek
7. Płatnikiem faktury jest odbiorca nabywanego towaru.
8. Przy wystawianiu faktur i dokonywaniu płatności z tytułu wystawionej faktury VAT strony obowiązują zasady określone w art. 108a ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. 2020 poz 106 ze zm.) dotyczące mechanizmu podzielonej płatności zgodnie z regulacjami wiążącymi Zamawiającego.

§ 8

1. W przypadku nienależytego wykonania umowy Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kar umownych w wysokości:
 - 1) za niezachowanie terminu, o którym mowa w § 4 pkt 1 – 10 % wartości dostawy;
 - 2) za niezrealizowanie dostawy ustalonej na dany dzień 5% wartości określonej w § 6 ust. 1 pkt 3 umowy;
 - 3) za niedostarczenie towaru w ramach zgłoszonej reklamacji, o której mowa w § 5 ust. 3 i 4, w wysokości 20% wartości dostawy;
 - 4) za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy w wysokości 10% wartości określonej w § 6 ust. 1 pkt 3 umowy.
 - 5) zapłata kar umownych nie zwalnia Wykonawcy od obowiązku wykonania umowy.
2. Za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Zamawiającego, Zamawiający zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w wysokości 10% wartości umowy.
3. Za nieprzestrzeganie terminu, o którym mowa w § 7 ust. 4 umowy Zamawiający zapłaci odsetki ustawowe za każdy dzień opóźnienia.
4. Strony zobowiązują się do zapłaty kar umownych w terminie 21 dni od otrzymania wezwania do zapłaty lub potrącenia ich z wymagalnych wierzytelności wzajemnych.

§ 9

Umowa zostaje zawarta na okres od dnia jej podpisania do wykorzystania zapotrzebowanych produktów, maksymalnie do dnia 31.12.2021 r.

§ 10

1. Wykonawca ma prawo do odstąpienia od umowy, jeżeli Zamawiający opóźnia się z płatnością przynajmniej 30 dni, po uprzednim pisemnym wezwaniu Zamawiającego do zapłaty z informacją o zagrożeniu rozwiązania umowy.
2. Zamawiający ma prawo do odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym, jeżeli Wykonawca nie zrealizuje 5 dostaw zgodnie z zamówieniem, z zastrzeżeniem możliwości zastosowania kar, o których mowa w § 8.
3. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej i zawierać uzasadnienie pod rygorem nieważności takiego oświadczenia.
4. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

§ 11

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy ustawy - Kodeks Cywilny.
2. Zmiany do umowy wymagają formy aneksu pod rygorem nieważności.

§ 12

Strony deklarują, iż w razie powstania jakiegokolwiek sporu wynikającego z interpretacji lub wykonania umowy, podejmą w dobrej wierze negocjacje w celu rozstrzygnięcia takiego sporu. W przypadku nie dojścia do porozumienia w drodze negocjacji w terminie 14 dni kalendarzowych od dnia doręczenia przez jedną ze stron drugiej Stronie pisemnego wezwania do negocjacji w celu zakończenia sporu, spór taki Strony poddają rozstrzygnięciu Sądowi powszechnemu miejscowo właściwemu dla siedziby Zamawiającego.

§ 13

Umowa została sporządzona w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

Udzielam kontrasygnaty

.....
Podpis Głównego Księgowego

Zamawiający

Wykonawca

.....

.....

