

### Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są sukcesywne dostawy mrożonych warzyw i owoców dla potrzeb mieszkańców Domu Pomocy Społecznej przy ul. Nowomiejskiej 19 we Włocławku w ilościach i rodzajach określonych w pkt 2.

1.	<b>Brokuł</b>	kg	47	1kg
2.	<b>Bukiet warzyw</b>	kg	40	1kg
3.	<b>Fasolka szparagowa</b>	kg	50	1kg
4.	<b>Grzyby kurki</b>	kg	2	1kg
5.	<b>Kalafior</b>	kg	50	1kg
6.	<b>Lody kubek</b>	szt.	240	40 szt. po 180g
7.	<b>Maliny</b>	kg	2	1kg
8.	<b>Mieszanka kompotowa</b>	kg	60	1kg
9.	<b>Mieszanka warzywna 7 składnikowa</b>	kg	65	1kg
10.	<b>Marchewka mini</b>	kg	25	1kg
11.	<b>Szpinak rozdrobniony</b>	kg	15	1kg
12.	<b>Truskawki</b>	kg	25	1kg
13.	<b>Wiśnie</b>	kg	50	1kg

2. Szczegółowa charakterystyka zapotrzebowanych produktów:

#### **Brokuł – opakowanie jednostkowe do 5 kg**

##### **Wymagania klasyfikacyjne:**

różyczki 100%, czyste, sypkie, nieuszkodzone mechanicznie, produkt przed zamrożeniem powinien być świeży, bez śladów zgnilizny i pleśni, po rozmrożeniu produkt gotowy do użycia, bez lodu, bez obcych posmaków po ugotowaniu, głęboko mrożony,

##### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – worek foliowy/papierowy  
opakowanie zbiorcze – karton

#### **Bukiet warzyw – opakowanie jednostkowe do 5 kg**

##### **Wymagania klasyfikacyjne:**

warzywa sypkie, w skład powinny wchodzić następujące składniki: brokuł, kalafior, marchewka, w zmiennych proporcjach, produkt przed zamrożeniem powinien być świeży, bez śladów zgnilizny i pleśni, po rozmrożeniu produkt gotowy do użycia, bez obcych posmaków po ugotowaniu, warzywa sypkie, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożone, bez lodu,

##### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - worek foliowy/papierowy  
opakowanie zbiorcze – karton

### **Fasolka szparagowa – opakowanie jednostkowe do 5 kg**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

kolor odpowiedni dla fasolki szparagowej, produkt przed zamrożeniem powinien być świeży, bez śladów zgnilizny i pleśni, po rozmrożeniu produkt gotowy do użycia, bez przebarwień, strąki sypkie, nie uszkodzone, bez lodu, głęboko mrożone,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – worek foliowy/papierowy  
opakowanie zbiorcze – karton

### **Grzyby kurki - opakowanie jednostkowe do 5 kg**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

grzyby kurki mrożone, całe, barwa typowa dla kurek, produkt przed zamrożeniem powinien być świeży, bez śladów zgnilizny i pleśni, po rozmrożeniu produkt gotowy do użycia, bez przebarwień, bez obcych posmaków, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożone, bez lodu,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - worek foliowy/papierowy  
opakowanie zbiorcze – karton

### **Kalafior – opakowanie jednostkowe do 5 kg**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

różyczki 100%, czyste, sypkie, nieuszkodzone, głęboko mrożone, produkt przed zamrożeniem powinien być świeży, bez śladów zgnilizny i pleśni, po rozmrożeniu produkt gotowy do użycia, bez lodu, bez obcych posmaków po ugotowaniu,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – worek foliowy/papierowy  
opakowanie zbiorcze – karton

### **Lody w kubku - opakowanie jednostkowe do 180ml**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt wytworzony ze świeżego mleka, bez sztucznych barwników, bez konserwantów i sztucznych barwników, wielosmakowy,

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - kubek plastikowy  
opakowanie zbiorcze – karton

### **Maliny - opakowanie jednostkowe do 5 kg**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

barwa typowa dla malin, produkt przed zamrożeniem powinien być świeży, bez śladów zgnilizny i pleśni, po rozmrożeniu produkt gotowy do użycia, bez przebarwień, bez obcych posmaków, owoce sypkie, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożone, bez lodu,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - worek foliowy/papierowy

opakowanie zbiorcze – karton

**Mieszanka owocowa – opakowanie jednostkowe do 5 kg****Wymagania klasyfikacyjne:**

owoce czyste, sypkie, bez pestek, bez szypulek, w skład mieszanki powinny wchodzić następujące składniki: porzeczki czerwone lub czarne, śliwki, truskawki, wiśnie, produkt przed zamrożeniem powinien być świeży, bez śladów zgnilizny, pleśni i uszkodzeń, po rozmrożeniu produkt gotowy do użycia, bez przebarwień, bez obcych smaków, bez lodu, głęboko mrożony,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - worek foliowy/papierowy

opakowanie zbiorcze – karton

**Mieszanka warzywna 7-składnikowa – opakowanie jednostkowe do 5 kg****Wymagania klasyfikacyjne:**

warzywa czyste, obrane, sypkie, bez uszkodzeń, bez przebarwień, bez obcych smaków, przed zamrożeniem produkty winny bez śladów pleśni i zgnilizny, po rozmrożeniu produkt gotowy do użycia, bez lodu, bez przebarwień, w skład mieszanki powinny wchodzić następujące składniki: (marchew, kalafior, fasola szparagowa zielona, por, brukselka, seler, groszek zielony), w zmiennych proporcjach, głęboko mrożone,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - worek foliowy/papierowy

opakowanie zbiorcze – karton

**Marchewka mini – opakowanie jednostkowe do 5 kg****Wymagania klasyfikacyjne:**

Marchewki minimalnych rozmiarów, do 5-7 cm, czyste, sypkie, słodkie, bez uszkodzeń o równych wymiarach, produkt przed zamrożeniem powinien być świeży, bez śladów zgnilizny i pleśni, po rozmrożeniu produkt gotowy do użycia, świeży zapach, barwa typowa dla marchwi, bez przebarwień, głęboko mrożony, bez lodu,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - worek foliowy/papierowy

opakowanie zbiorcze – karton

**Szpinak rozdrobniony – opakowanie jednostkowe do 5 kg****Wymagania klasyfikacyjne:**

rozdrobniony, 100% produktu, bez dodatków, produkt przed zamrożeniem powinien być świeży i dobrze oczyszczony, bez śladów zgnilizny i pleśni, po rozmrożeniu produkt gotowy do użycia, barwa odpowiednia dla tego typu produktu, uformowany w jednolitą, kształtną bryłę, bez przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku lub porcji, oszronienie produktu i opakowania nie stanowią wady, jednolita masa nie rozdzielająca się, dopuszcza się niewielkie oddzielenie się płynu, głęboko mrożone,

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – worek foliowy/papierowy

opakowanie zbiorcze – karton

### **Truskawki – opakowanie jednostkowe do 5 kg**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

barwa typowa dla truskawki, bez przebarwień, produkt przed zamrożeniem powinien być świeży, bez śladów zgnilizny i pleśni, po rozmrożeniu produkt gotowy do użycia, bez obcych posmaków, owoce sypkie, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożone, bez lodu.

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - worek foliowy/papierowy

opakowanie zbiorcze – karton

### **Wiśnie - opakowanie jednostkowe do 5 kg**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

barwa typowa dla wiśni, bez pestek, produkt przed zamrożeniem powinien być świeży, bez śladów zgnilizny i pleśni, po rozmrożeniu produkt gotowy do użycia, bez przebarwień, bez obcych posmaków, owoce sypkie, nieuszkodzone mechanicznie, głęboko mrożone, bez lodu.

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - worek foliowy/papierowy

opakowanie zbiorcze – karton

3. W dniu dostawy zachowane muszą być nw. terminy przydatności do spożycia: dla wszystkich produktów wskazanych w pkt 1 minimum 7 dni,
4. Spełnianie wymogów Zamawiającego, co do jakości produktów stwierdzone 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 i zbiorcze dla produktów wymienionych w pkt.1 od a do m musi zawierać poniższe informacje:
  - a) nazwa producenta,
  - b) nazwa produktu,
  - c) pojemność opakowania,
  - d) masa netto,
  - e) termin przydatności do spożycia,
  - f) warunki przechowywania,
  - g) szczegółowy skład w wyszczególnieniu zawartych alergenów spożywczych,
  - h) zawartość tłuszczu.

- Opakowanie nie może być brudne, uszkodzone mechanicznie, wgniecione, nieczytelne.
8. Sposób wykonania zamówienia:
    - a) wykonawca zobowiązany będzie do sprzedaży oraz sukcesywnego dostarczania mrożonych warzyw i owoców. Dostawy odbywać się będą maksymalnie 1 raz w tygodniu w miarę potrzeb Zamawiającego na zasadach określonych w projekcie umowy.
    - b) Zamawiający będzie dokonywał zamówień mrożonych warzyw i owoców na podstawie zamówień jednostkowych określonych przez Zamawiającego i przekazanych Wykonawcy drogą elektroniczną, żądając potwierdzenia przyjęcia zamówienia,
  9. W przypadkach szczególnych Zamawiający zobowiązuje się składać Wykonawcy zamówienia z jednodniowym wyprzedzeniem, w którym wyszczególni:
    - a) asortyment i ilości dostaw,
    - b) termin realizacji dostaw,
    - c) ewentualne, specyficzne warunki zamówienia,
    - d) Zamawiający zastrzega sobie możliwość korekty zamówienia o ok. +/- 20% w terminie do 24 godz. przed dostawą.
  10. Transport:
    - a) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy specjalistycznym transportem przystosowanym do przewozu mrożonych 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: 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). Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego asortymentu oraz za wady (odgniecenia, obicia, przekłucia) powstałe w czasie transportu.
  11. Zapotrzebowany w pkt 1 asortyment jest wielkością maksymalną przewidzianą **do 31 grudnia 2023 r.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zapotrzebowania w zależności od czasookresu obowiązywania przyszłej umowy.
  12. 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 +/- 30 % zamówienia podstawowego, w związku z czym Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisze umowę nie służy roszczenie o realizację dostawy w wielkościach podanych przez Zamawiającego.

