

## Opis oraz warunki zamówienia

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Szacunkowa ilość
1.	burak ćwikłowy	kg	3800
2.	cebula biała	kg	4275
3.	jablko	kg	725
4.	kapusta biała	kg	4025
5.	marchew	kg	9500
6.	ogórek kiszony	kg	115
7.	seler	kg	1525
8.	ziemniak	kg	30750

**Burak ćwikłowy**

- musi być dostarczony w stanie świeżym, pochodzący z odpowiednich gleb, nieprzenawożony i zebrany w odpowiednim terminie agrotechnicznym.

*Wymagania jakościowe:*

- wygląd korzeni: czyste, całe bez uszkodzeń, zdrowe, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, posortowane, kształt kulisty lub lekko spłaszczony charakterystyczny dla danej odmiany;
- zabarwienie przekroju: ciemnoczerwone;
- średnica korzeni od 5 cm.
- opakowanie : worek do 50 kg.

**Cebula biała**

- musi być dostarczona w stanie świeżym, pochodząca z odpowiednich gleb, nieprzenawożona i zebrana w odpowiednim terminie agrotechnicznym.

*Wymagania jakościowe:*

- wygląd: czysta, zdrowa, cała bez uszkodzeń, jędrna, dojrzała, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, posortowane, z szyjką zaschniętą, okryta co najmniej dwiema warstwami suchej łuski, w tym jednej nie popękanej;
- kształt kulisty lub lekko spłaszczony;
- barwa łuski suchej – jasnożółta do jasnobrazowej;
- barwa łuski mięsistej – kremowa lub kremowo zielonkawa;
- korzenie całkowicie zaschnięte;
- powinna być zachowana jednolitość odmiany, średnica nie mniej niż 4 cm
- opakowanie : worek do 50 kg.

### **Marchew**

– dostarczona w stanie świeżym, pochodząca z odpowiednich gleb, nieprzenawożona i zebrana we właściwym terminie agrotechnicznym.

*Wymagania jakościowe:*

- korzenie marchwi muszą być zdrowe, całe, czyste, jędrne, niepopękane bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, niesparciałe, posortowane, bez bocznych rozgałęzień;
- barwa korzeni marchwi musi być jednolita, typowa dla odmiany;
- kształt marchwi musi być stożkowy, gładki o świeżym wyglądzie;
- nie może zawierać domieszek innych odmian - musi być zachowana jednolitość odmiany;
- średnica mierzona w najszerszym przekroju od 2 cm;
- nie dopuszcza się korzeni o żółtym zabarwieniu;
- marchew musi być wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego
- opakowanie : worek do 50 kg.

### **Kapusta biała**

- musi być dostarczona w stanie świeżym, pochodząca z odpowiednich gleb, nie przenawożona i zebrana we właściwym terminie agrotechnicznym.

*Wymagania jakościowe:*

- wygląd główek: całe, świeże, czyste, zdrowe, jędrne, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, posortowane z liśćmi przyciętymi, prawidłowo wykształcone, okrągłe i ścisłe, o świeżym wyglądzie z usuniętymi zwiędniętymi liśćmi;
- jednolite odmianowo, zbliżone pod względem wielkości i średnicy, średnica nie mniejsza niż 15 cm
- opakowanie : worek do 50 kg.

### **Seler korzeń**

– musi być dostarczony w stanie świeżym, z odmian późnych, pochodzących z odpowiednich gleb, nie przenawożony i zebrany w odpowiednim terminie agrotechnicznym.

*Wymagania jakościowe :*

- wygląd korzeni: całe, czyste, zdrowe, kształtne, niezwiędnięte, niesparciałe, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, posortowane z krótko przyciętymi korzeniami bocznymi, o miąższu białym lub kremowo - białym bez pustych komór wewnętrznych;
- średnica korzeni od 10 cm
- opakowanie : worek do 50 kg.

## Ziemniak

– dostarczone w stanie świeżym, powinny pochodzić z odpowiednich gleb lżejszych, racjonalnie nawożonych mineralnie (nieprzenawożone azotem), zebrane we właściwym terminie agrotechnicznym, przechowywane w temperaturze i wilgotności powietrza zalecanej dla danego gatunku.

*Wymagania jakościowe :*

wygląd bulwy ziemniaka: okrągło – owalny, kształtny (regularny charakterystyczny dla danej odmiany), skórka mocna i gładka, czysta bez uszkodzeń mechanicznych, muszą być dojrzałe, zdrowe, czyste, suche, nie zaparzone, bez uszkodzeń, posortowane, niezazielenione;

zabarwienie przekroju: miąższ kremowy o małej zdolności do ciemnienia bulw surowych a tym samym po dokonaniu obróbki termicznej;

musi być zachowana jednolitość odmiany t. j: tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, jakości i wielkości;

wymagana średnica: poprzeczna min. 4 cm i podłużna min. 6 cm.

## Jabłko

- muszą być zebrane we właściwym terminie agrotechnicznym.

*Wymagania jakościowe :*

odmiany jabłek konsumpcyjnych półśłodkich, dostarczone w stanie świeżym, z odmian odpowiednich do pory roku

owoce: zdrowe, całe, czyste, jędrne, nie popękane, dojrzałe, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, posortowane;

barwa jednolita, typowa dla odmiany;

owoce kształtne, niezwiędnięte o gładkim i świeżym wyglądzie;

dostawa partii przedmiotu zamówienia jednolita pod względem gramatury i wyglądu, nie może zawierać domieszek innych odmian - musi być zachowana jednolitość odmiany średnica mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym od 5 cm, waga 1 sztuki od 80 g do 150 g;

smak i zapach charakterystyczny dla w/w owoców, bez posmaków i zapachów obcych;

owoce wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego

opakowania : skrzynka do 15 kg

### **Warunki realizacji zamówienia**

1. podane ilości są ilościami szacunkowymi
2. zamawiający gwarantuje złożenie zamówień na dostawę przedmiotu zamówienia na poziomie nie mniejszym niż 60% wartości brutto umowy ( realizacja umowy w pozostałym zakresie uzależniona będzie od faktycznych potrzeb zamawiającego wynikających ze zmiennej liczby stanu żywionych )
3. towar musi odpowiadać warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującym prawem żywnościowym, zasadami GMP/GHP oraz systemem HACCP
4. waga produktu netto ma odpowiadać faktycznie zamówionej i zafakturowanej (bez opakowań typu: skrzynki.) ilości towaru
5. wykonawca dostarczy towar spełniający wymogi określone w SWZ i wytworzony zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa tj.: ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2023 poz. 1448 t.j. z dnia 2023.07.28).
6. dostawa towaru **raz w tygodniu** w godz. 8:00 – 11:00, transportem i na koszt wykonawcy, w ilościach podanych telefonicznie lub mailem na 1-2 dni przed planowaną dostawą ( zamawiający dopuszcza, po uprzednim uzgodnieniu, możliwość zmiany dnia i godziny dostawy)
7. W przypadku stwierdzenia niezgodności dostawy z zamówieniem ( ilość; jakość produktu) w czasie rozładunku, kontrahent zobowiązany jest dostarczyć brakującą lub niepełnowartościową część zamówienia w okresie 2 dni od dnia dostawy.
8. Warunki płatności – **faktura VAT z odroczonym 30 dni terminem płatności**

### **Zasady reklamacji towaru:**

- a) każdorazowy odbiór dostawy będzie poprzedzony kontrolą, co do ilości i jakości dostarczanego towaru przez przedstawiciela zamawiającego (w obecności kierowcy) z chwilą dostarczenia towaru. Zamawiający jest zobowiązany przy odbiorze towaru sprawdzić jego ilość, jakość i stan opakowań oraz zbadać jakość towaru organoleptycznie
- b) zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia całej partii towaru lub jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej i organoleptycznej zostanie stwierdzona zła jakość produktów, widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy
- c) w przypadku stwierdzenia wad jakościowych dostarczanego towaru, negatywnej oceny organoleptycznej (np.: pleśń, obcy zapach, niewłaściwy wygląd lub uszkodzone opakowanie), wykonawca zobowiązuje się do wymiany zakwestionowanej partii towaru w ciągu 24 godzin (dopuszcza się możliwość wydłużenia terminu za obopólną zgodą stron). Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia wobec zamawiającego
- d) wykonawca zobowiązany jest do odebrania od zamawiającego wadliwego przedmiotu zamówienia na swój koszt, w terminie wyznaczonym przez zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia wobec zamawiającego.