

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ORAZ WYKAZ ASORTYMENTU

Dostawa warzyw i owoców do Zespołu Edukacyjnego nr 3 w Zielonej Górze.

1. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 4 do SWZ** - Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.
2. Zamawiający przewiduje zastosowanie prawa opcji do 15% zamówienia, poprzez zwiększenie dostaw minimalnej ilości towaru opisanego w załączniku nr 1 do SWZ, w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Wykonawca dostarczać będzie towar sukcesywnie (partiami), wg złożonego zapotrzebowania - do magazynów Zamawiającego znajdujących się w budynkach:
 - 1) Szkoły Podstawowej nr 21, ul. Os. Pomorskie 28, 65-548 Zielona Góra
 - 2) Miejskiego Przedszkola nr 24, ul. Os. Pomorskie 28, 65-548 Zielona GóraOdbioru towaru dokonają upoważnieni pracownicy zamawiającego, potwierdzając zgodność dostawy pod względem ilościowym i jakościowym na dokumencie odbioru (np. protokole odbioru towaru, lub WZ wykonawcy).
4. Zamówienia będą składane telefonicznie lub drogą elektroniczną.
5. Wykonawca będzie realizował dostawy w dni robocze od poniedziałku do piątku, w godzinach **od 07:00 do 10:00** lub w wyjątkowo w godzinach ustalonych przez strony umowy. **UWAGA: W wyjątkowych sytuacjach przewiduje się dostawę drugi raz w ciągu tego samego dnia, po telefonicznym zgłoszeniu do godz. 12:00.**
6. Zamawiający nie wyraża zgody na dzielenie zamówionej dostawy na części.
7. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia zamówionej partii towaru własnym transportem i na własny koszt do magazynu zamawiającego.
8. Środki transportowe, którymi będą realizowane dostawy muszą zapewniać warunki przewożenia i przechowywania wymagane dla towaru objętego przedmiotem zamówienia oraz muszą posiadać decyzję właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, stwierdzającą spełnienie warunków sanitarno-higienicznych do przewozu towarów objętych przedmiotem zamówienia.
9. Warunki transportu zamówionego towaru będą odpowiadały zasadom Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
10. Zamówiony towar musi być dostarczony do zamawiającego o wysokiej jakości tj. I-go gatunku, w hermetycznych i nienaruszonych opakowaniach z widocznym terminem przydatności, nie krótszym niż **2/3 okresu przydatności** do spożycia przewidzianego dla danego towaru, pozbawiony zanieczyszczeń fizycznych, mechanicznych, chemicznych, i innych.
11. Opakowania winny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Powinny zawierać na opakowaniu, co najmniej: nazwę i adres producenta lub dystrybutora; nazwę towaru; klasę jakości; datę produkcji lub termin przydatności do spożycia; ilości sztuk w opakowaniu; wagę oraz warunki przechowywania.
12. Zamawiający wyjaśnia, że dostawy nowalijek, owoców lub warzyw sezonowych (np. ziemniaki młode) dostarczane będą w okresach sezonowego ich występowania, ze zwróceniem uwagi na odmiany wczesno i późno plenne. Zamawiający nie jest w stanie szczegółowo określić terminu dostaw ze względu na występujące anomalie pogodowe i zmianę klimatu.
13. Ilekroć podana jest waga w 1 kg, wykonawca może dostarczać produkty w opakowaniach mniejszych, lecz zostaje przyjęta wartość ceny za dany produkt dla 1 kg.
14. Zawartość zanieczyszczeń w warzywach i owocach oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
15. Metody badań i sprawdzeń: sprawdzanie znakowania i stanu opakowania odbywać się będzie metodą wizualną, a sprawdzenie masy netto metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta. Wielkość oraz wagę oznaczać się będzie przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki lub wagi. Owoce lub warzywa o wielkości lub wadze niezgodnej z wymaganiami zawartymi w opisie przedmiotu zamówienia będzie się oddzielać, ważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki - wynik podaje się w procentach.
16. Dopuszczalne są minimalne wady, jeżeli nie wpływają ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość: nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia, lekkie uszkodzenie szypułki, bardzo niewielkie szorstkie orzawienia, nieznaczne widoczne wady skórki do 2cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie lub niewielkie wady skórki spowodowane otarciem lub innymi niewielkimi uszkodzeniami powierzchniowymi pokrywającymi w sumie nie więcej niż 2cm² w zależności od gatunku i powierzchni owocu. Nieznaczne wady nie mogą jednak naruszać miąższu owocu lub warzywa.

17. Opakowania winny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, np. worki raszlowe lub folia VAC – worek PE, zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE. Powinny zawierać na opakowaniu, co najmniej: nazwę i adres producenta lub dystrybutora; nazwę towaru; klasę jakości; datę produkcji lub termin przydatności do spożycia; kraj pochodzenia; ilości sztuk w opakowaniu lub wagę, warunki przechowywania i inne dane zgodnie z obowiązującym prawem. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.
18. **Podstawą nie przyjęcia towaru mogą być:** obce posmaki; nieprzyjemny zapach świadczący o nieświeżości; oślizłość; nalot pleśni; nietypowa barwa; obecność szkodników lub ich pozostałości; uszkodzenia mechaniczne; zabrudzenia; obecność bakterii chorobotwórczych, i inne.
19. Ceny jednostkowe wyszczególnione w Formularzu oferty mogą:
- być waloryzowane, zgodnie ze wskaźnikiem cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem, ogłaszanych w Komunikacie Prezesa GUS, nie wcześniej niż po upływie **I kwartału 2023 r.** realizacji przedmiotu umowy i nie częściej jednak niż raz na kwartał. Podstawą do wystąpienia o waloryzację przysługuje Wykonawcy, jeżeli ceny towarów i usług konsumpcyjnych ogółem, wzrosły w danym kwartale, w stosunku do kwartału poprzedniego o co najmniej **1,5%**. Zamawiający dokona waloryzacji cen poszczególnych produktów o aktualny wskaźnik wzrostu cen w kwartale ostatnim, podanym w Komunikacie Prezesa GUS – tylko w uzasadnionych przypadkach albo
 - ulegać wzrostowi w sytuacjach, kiedy ceny rynkowe wzrastają wskutek sytuacji społeczno-gospodarczej w kraju, w stosunku do cen zaoferowanych w Formularzu oferty, stanowiącym załącznik nr 1 do umowy, jednak nie więcej niż do **15%** wartości zaoferowanej ceny netto towaru, którego podwyżka dotyczy i nie wcześniej **niż po upływie II kwartału** realizacji przedmiotu umowy oraz nie częściej niż jeden raz na kwartał – zmiana wymaga akceptacji lub przeprowadzenia negocjacji cen przez zamawiającego;
 - obniżone, jeśli wystąpiła sytuacja odwrotna niż określona w lit. a-b - zastosowanie obniżonych cen nie wymaga wprowadzenia aneksu do umowy.
- Zmiany cen jednostkowych mogą być dokonane **na pisemny wniosek** stron umowy, w którym strony umowy zobowiązane są uzasadnić zmianę cen jednostkowych zamawianego towaru. Zmiany cen jednostkowych wymagają wprowadzenia aneksu do umowy, w przypadkach określonych w lit. a) - b) niniejszego punktu.
20. **UWAGA: w czasowym okresie zwolnienia z VAT, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, Wykonawca będzie stosował i naliczał ceny obniżone o należy podatek VAT, a w przypadku całkowitego zwolnienia towaru na 0-VAT będzie stosował zaoferowane ceny netto.**
21. Wykonawca ma prawo każdorazowo zastosować **upust/rabat** na dostarczony towar korzystny dla zamawiającego, jeżeli wystąpią okoliczności wpływające na jego udzielenie.
22. Dokonanie odbioru przedmiotu umowy nie wpływa na możliwość skorzystania przez zamawiającego z uprawnień przysługujących mu na mocy przepisów prawa lub umowy w przypadku nienależytego wykonania umowy, a w szczególności do prawa naliczenia kar umownych, dochodzenia odszkodowań oraz odstąpienia od umowy, jeżeli fakt nienależytego wykonania umowy zostanie ujawniony po dokonaniu odbioru towaru.
23. Wykaz ilości i rodzaju towaru (asortymentu) objętego przedmiotem zamówienia – minimalna ilość oraz maksymalna ilość z zastosowaniem prawa opcji:

L.p.	Nazwa Towaru	Jedn. miary	Ilość min.	Ilość max. (prawo opcji 15%)
1	2	3	5	6
1	Arbuz - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry. waga pojedynczej sztuki nie mniej ni 2 kg. Termin przydatności do spożycia winien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego.	kg	200	230
2	Banany , kl. I świeże, twarde (nieprzejrzałe, bez czarnych plam), całe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń; kolor od jasno zielonkawej do jasnożółtej. Długość owocu nie mniej niż 140mm; termin przydatności do spożycia winien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego	kg	3750	4313

3	Burak czerwony luz - kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry; barwa ciemnoczerwona; średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju, od 4 do 10 cm; termin przydatności do spożycia winien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego	kg	1350	1553
4	Cebula czerwona kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	15	17
5	Cebula kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry; średnica nie mniej niż 4 cm do 8 cm	kg	330	380
6	Cukinia zielona - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	25	29
7	Cytryny - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	190	219
8	Czosnek świeży , kraj pochodzenia: Polska- główki - kl. I, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry; Minimalna średnica główek 30 mm. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego	kg	35	40
9	Gruszka , odmiany: Konferencja, Paryżanka, Łukasówka, Red-Bonkreta, Faworytka, Komisówka, General Leclerc - kl. I, świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry. Średnica mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym wynosi 55mm, ± dopuszczalna tolerancja do 10mm	kg	1200	1380
10	Jabłka deserowe soczyste, słodko - winne, odmiany: Ala, Eliza, Cortland, Gala, Idared, Jonagold, Ligoł, Lobo, Rubin, Szampion, Decosta, Jonagored., Paula Red - kl. I; świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry. Średnica mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym wynosi 65mm, ± dopuszczalna tolerancja do 10mm.	kg	5900	6785
11	Kalarepa (bez liści) - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	szt	30	35
12	Kapusta biała - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, Masa główki 1200-1400 gram, tolerancja ±5%; termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego;	kg	640	736
13	Kapusta biała młoda - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry; Masa główki 700-900 gram; tolerancja ±5%; termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego;	szt	120	138
14	Kapusta kiszona - kl. I, Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji.	kg	680	782
15	Kapusta pekińska - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	300	345
16	Koper zielony - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia; masa pęczka koperku 50 gram i dł. do 15 cm; termin przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego	pęczek	220	253
17	Mandarynka - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	1050	1208
18	Marchew - kl. I, cała świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry; Średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju od 2-4 cm; termin przydatności do spożycia winien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego	kg	1120	1288
19	Melon żółty - świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry; masa jednostkowa od 0,8 kg do 1,3 kg	szt.	20	23
20	Nać pietruszki - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia; masa pęczka pietruszki 50 gr - tolerancja ±5%; termin przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego	pęczek	370	426

21	Ogórek kiszony - kl. I, Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy	kg	390	449
22	Ogórek zielony szklarniowy - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry; Niedopuszczalny smak gorzki; barwa zielona, typowa dla odmiany; dł. min. 90mm max. 150mm. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego	kg	570	656
23	Papryka czerwona - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	300	345
24	Papryka żółta - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	23	26
25	Pieczarki - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry; średnica kapelusza od 30-60mm; termin przydatności do spożycia nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, nieznaczne powierzchniowe obicia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu	kg	10	12
26	Pietruszka korzeniowa , luz- kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry; średnica korzenia, mierzona w najszerszym miejscu od 30 do 60 mm; termin przydatności do spożycia winien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego	kg	55	63
27	Pomarańcza - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry	kg	1100	1265
28	Pomidor - kl. I, świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry; minimalna średnica 30mm, maksymalna do 75mm;	kg	370	426
29	Por - kl. I świeży, duży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry; minimalna średnica 20 mm; termin przydatności do spożycia winien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego	szt	100	115
30	Rzodkiewka - o masie \pm 150g, kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry; termin przydatności do spożycia nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego	pęczek	55	63
31	Salata lodowa - świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry; termin przydatności do spożycia nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego	szt	330	380
32	Salata masłowa - świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry; termin przydatności do spożycia nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego	szt.	70	81
33	Seler korzeniowy , luz - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry; średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu od 70 do 130 mm (\pm dopuszczalna tolerancja do 30mm); termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego	kg	170	196
34	Szczypiorek świeży - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń; masa pęczka szczypiorku 50 gram, długość nie większa niż 25 cm - tolerancja \pm 5%; termin przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego	pęczek	370	426
35	Śliwki morelowe - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń; termin przydatności do spożycia nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego	kg	270	311
36	Truskawki - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń; termin przydatności do spożycia nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego	kg	110	127
37	Winogrona bez pestki - kl. I, świeże, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry; termin przydatności do spożycia nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego	kg	170	196
38	Ziemniaki jadalne luz kl. I - spełniające wymagania normy PN - 75/R-74450 świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry (średnica od 40 do 120mm), nienadmarznięte; termin przydatności do spożycia winien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego	kg	9700	11155

39	Ziemiaki młode jadalne luz kl. I, świeże, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, (min. średnica 30mm); termin przydatności do spożycia winien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego	kg	1600	1840
----	---	----	------	------