

### Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa warzyw i owoców dla 64 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej przy ul. Nowomiejskiej 19 we Włocławku i 60 uczestników Centrum Wsparcia Społecznego przy ulicy Piekarskiej 25 we Włocławku w ilościach określonych w pkt 1 i rodzajach określonych w pkt 2:

1.	BURAKI CZERWONE	KG	155
2.	BOTWINA	KG	10
3.	CEBULA	KG	95
4.	KAPUSTA BIAŁA	KG	170
5.	KAPUSTA KISZONA	KG	78
6.	KAPUSTA PEKIŃSKA	KG	41
7.	KAPUSTA CZERWONA	KG	41
8.	KOPER	KG	14
9.	MARCHEW	KG	160
10.	OGÓREK KWASZONY	KG	133
11.	OGÓREK ZIELONY	KG	135
12.	PAPRYKA CZERWONA	KG	100
13.	PIECZARKI	KG	63
14.	PIETRUSZKA – NATKA	KG	19
15.	POMIDOR	KG	195
16.	RZODKIEWKA	KG	33
17.	SAŁATA LODOWA	KG	13
18.	SAŁATA MASŁOWA	KG	27
19.	SELER KORZEŃ	KG	40
20.	SOK Z KAPUSTY	L	10
21.	SZCZYPIOR	KG	16

22.	WŁOSZCZYŻNA	KG	395
23.	ZIEMNIAKI	KG	1750
24.	BANAN	KG	150
25.	CYTRYNA	KG	46
26.	GRUSZKA	KG	80
27.	JABŁKA	KG	385
28.	KIWI	SZT.	200
29.	MANDARYNKA	KG	50
30.	WINOGRONA	KG	30
31.	TRUSKAWKI	KG	50
32.	JAJA	SZT.	4455
33.	ŻUREK	L	20

Szczegółowa charakterystyka zapotrzebowanych produktów:

### 1. BURAKI CZERWONE

#### **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

### 2. BOTWINA

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

powiązane pęczki ,korzeń- buraczki małe, czerwona barwa charakterystyczna dla odmiany, brak oznak gnicia, pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez choroby czy szkodniki górna część – zielone liście, jędrne, nie zwiędnięte, bez części po żółconych, nie zeschnięte, brak uszkodzeń spowodowanych przez choroby czy szkodniki.

#### **Opakowanie i oznaczenie dostawy:**

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

### **3. 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,

### **4. KAPUSTA BIAŁA**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

świeża, czysta, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona, jednolita odmianowo, główki (zwinęte 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,

### **5. 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

### **6. 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,

### **7. KAPUSTA CZERWONA**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

świeża, czysta, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona, jednolita odmianowo, główki (zwinęte 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,

## **8. 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,

## **9. MARCHEW**

### **Wymagania klasyfikacyjne:**

jędrna, 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,

## **10. 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,

## **11. 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,

## **12. PAPRYKA CZERWONA**

### **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,

### **13. 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,

### **14. 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,

### **15. POMIDOR**

#### **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,

### **16. 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,

### **17. SAŁATA 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, łście 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,

## **18. SAŁATA 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,

## **19. SELER KORZENIOWY**

### **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

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

opakowanie zbiorcze – worek siatkowy,

## **20. 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,

## **21. 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,

## **22. WŁOSZCZYŻNA**

### **Wymagania klasyfikacyjne:**

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

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

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy,

## **23. 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,

## OWOCE

### **24. BANAN**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

cały, świeży, niedopuszczalny jest produkt gnijący lub psujący się w sposób wykluczający jego przydatność do spożycia, czysty, praktycznie wolny od widocznych ciał obcych, praktycznie wolny od szkodników, praktycznie wolny od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, o nienaruszonej szypułce owocostanu, bez zagięć, uszkodzeń spowodowanych przez grzyby lub oznak wędnięcia, z usuniętymi słupkami, praktycznie bez stłuczeń, praktycznie wolny od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami, wolny od niewłaściwego zawilgocenia powierzchniowego, ilość:

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

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

### **25. CYTRYNA**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

całe, wolne od odgnieień 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 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,

### **26. GRUSZKI**

#### **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,

### **27. JABŁKA**

#### **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,



## **28. 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,

## **29. MANDARYNKA**

### **Wymagania klasyfikacyjne:**

całe, wolne od odgnieień 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,

## **30. 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,

## **31. TRUSKAWKA**

### **Wymagania klasyfikacyjne:**

świeże, całe, jędrne, zdrowe, bez żadnych ubytków, uszkodzeń, 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/skrzynki plastikowe przeznaczone do kontaktu z żywnością.

## **INNE**

## **32. 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,



### 33. 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

2. W dniu dostawy zachowane muszą być nw. terminy przydatności do spożycia dla produktów określonych w pkt 1 minimum 4 dni.
3. 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.
4. Produkty zapotrzebowane muszą odpowiadać Polskiej Normie lub normom zawartym w klasyfikacjach ujętych w ustawie z dnia 12.09.2002 r. o normalizacji (Dz. U. 2015, poz. 1483 ze zm.).
5. 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.
6. Opakowanie jednostkowe/zbiorcze każdorazowo musi zawierać poniższe informacje:
  - a) nazwa producenta
  - b) nazwa produktu
  - c) pojemność opakowania/masa netto
  - d) termin przydatności do spożycia
  - e) warunki przechowywaniaOpakowanie nie może być brudne, uszkodzone mechanicznie, wgniecione, nieczytelne.
7. 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. +/- 40% w terminie do 24 godz. przed dostawą.

8. 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.
9. Zapotrzebowany w pkt 1 asortyment jest ilością maksymalną przewidzianą **na II kwartał roku 2024**. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zapotrzebowania w zależności od czasookresu obowiązywania przyszłej umowy.
10. Ilości podanych artykułów są ilościami szacunkowymi ustalonymi na podstawie realizacji dostaw i zużycia przez okres 3 miesięcy II kwartału 2023 roku 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 ilościach podanych przez Zamawiającego.

DYREKTOR  
  
Lidia Lewandowska