

Opis przedmiotu zamówienia

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

1.	BROKUŁ ŚWIEŻY	KG	40
2.	BURAKI CZERWONE	KG	150
3.	CEBULA	KG	80
4.	KALAFIOR ŚWIEŻY	KG	40
5.	KAPUSTA BIAŁA	KG	150
6.	KAPUSTA KISZONA	KG	80
7.	KAPUSTA PEKIŃSKA	KG	80
8.	KAPUSTA CZERWONA	KG	80
9.	KOPER	KG	10
10.	MARCHEW	KG	180
11.	OGÓREK KWASZONY	KG	130
12.	OGÓREK ZIELONY	KG	150
13.	PAPRYKA CZERWONA	KG	120
14.	PIECZARKI	KG	100
15.	PIETRUSZKA NATKA	KG	10
16.	POMIDOR	KG	350
17.	ROSZPONKA	KG	1
18.	RUKOLA	KG	1
19.	RZODKIEWKA	KG	50
20.	SALAŁA LODOWA	KG	10
21.	SALAŁA MASŁOWA	KG	20
22.	SELER KORZENIOWY	KG	50
23.	SOK Z KAPUSTY	L.	10
24.	SZCZYPIOR	KG	15
25.	WŁOSZCZYŻNA	KG	280

26.	ZIEMNIAKI	KG	1300
27.	BANAN	KG	180
28.	CYTRYNA	KG	50
29.	GRUSZKA	KG	150
30.	JABŁKA	KG	400
31.	KIWI	KG	50
32.	MANDARYNKA	KG	100
33.	POMARAŃCZA	KG	30
34.	ŚLIWKA WĘGIERKA	KG	10
35.	WINOGRONA	KG	50
36.	JAJA	SZT.	3500
37.	ŻUREK	L.	10

2. Szczegółowa charakterystyka zapotrzebowanych produktów:

WARZYWA

1. BROKUŁ ŚWIEŻY

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,

2. 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

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. KALAFIOR ŚWIEŻY

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,

5. 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,

6. 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

7. 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,

8. 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,

9. 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,

10. 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,

11. 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,

12. 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,

13. 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,

14. 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,

15. 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,

16. 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,

17. ROSZPONKA

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżej rozszponki (liść), czysty, nie uszkodzony przez szkodniki,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy,

18. RUKOLA

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżej rukoli (liść), czysty, nie uszkodzony przez szkodniki,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy,

19. 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,

20. 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,

21. 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,

22. 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,

23. 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,

24. 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,

25. 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,

26. 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

27. 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,

28. CYTRYNA

Wymagania klasyfikacyjne:

całe, wolne od odgnieceń 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 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,

29. 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,

30. 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,

31. 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,

32. MANDARYNKA

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,

33. POMARAŃCZA

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, preferowany bez pestek, skórka typowa (nie gruba) ,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

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

34. ŚLIWKA WEGIERSKA

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

35. WINOGRONA

Wymagania klasyfikacyjne:

jagody winogron powinny być jędrne, dobrze przytwierdzone, równomiernie rozmieszczone w kiści, z nienaruszonym nalotem, świeże, cała, wolne od odgnieceń: 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,

36. 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,

37. 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/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.
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 ilością maksymalną przewidzianą **na IV kwartał 2023 r.** 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 ilościach podanych przez Zamawiającego.

Z up. DYREKTORA
Ewa Gehrke
KIEROWNIK
Działu Terapeutyczno-Oplekującego