Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia

ZAMAWIAJĄCY:

Centralny Ośrodek Szkolenia Straży Granicznej
im. Marszałka Polski Józefa Piłsudskiego
ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 92
75-531 Koszalin
Tel. +48 94 34 44 900
Fax.+48 94 34 44 700
Email: zamowienia.cossg@strazgraniczna.pl

ZAPRASZA DO ZŁOŻENIA OFERTY W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO
O WARTOŚCI SZACUNKOWEJ PONIŻEJ 139 TYS EURO NA

„Dostawę warzyw i owoców świeżych, przetworzonych oraz mrożonych"

Nr sprawy 01/20

SPIS TREŚCI :

Rozdział I Forma oferty;
Rozdział II Zmiana, wycofanie i zwrot oferty;
Rozdział III Wspólne ubieganie się o udzielenie zamówienia;
Rozdział IV Jawność postępowania;
Rozdział V Podstawy wykluczenia. Warunki udziału w postępowaniu. Dokumenty;
Rozdział VI Wykonawcy zagraniczni;
Rozdział VII Termin realizacji zamówienia. Podwykonawcy;
Rozdział VIII Wadium
Rozdział IX Wyjaśnienia treści siwz i jej modyfikacja oraz sposób porozumiewania się Wykonawców z Zamawiającym;
Rozdział X Sposób obliczenia ceny oferty;
Rozdział XI Składanie i otwarcie ofert;
Rozdział XII Wybór oferty najkorzystniejszej;
Rozdział XIII Zawarcie umowy, zabezpieczenie należytego wykonania umowy;
Rozdział XIV Pouczenie o środkach ochrony prawnej;
Rozdział XV Opis przedmiotu zamówienia;
Rozdział XVI RODO.

Załączniki:

Załącznik nr 1a, 1b, 1c formularz oferty
Załącznik nr 2 oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia
Załącznik nr 3 oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału
Załącznik nr 4 wzór umowy
Załącznik nr 5a, 5b, 5c szczegółowy opis zamówienia

Podstawa prawna: ustawa z dnia 29.01.2004r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843, z późn. zm.), zwana dalej „ustawą Pzp".

ROZDZIAŁ I Forma oferty

1. Na ofertę składają się: formularz oferty oraz wszystkie pozostałe wymagane dokumenty (w tym oświadczenia, załączniki itp.) zgodnie z rozdziałem V specyfikacji istotnych warunków zamówienia, zwanej dalej „siwz".
2. Wykonawcy sporządzą oferty zgodnie z wymaganiami siwz.
3. Oferta musi być sporządzona na formularzu oferty, według wzoru stanowiącego **załącznik nr 1a i/lub 1b i/lub 1c** do siwz. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub na dwie lub na trzy części.
4. Oferta musi być sporządzona czytelnie, w języku polskim.
5. Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy. Pełnomocnictwo do podpisania oferty musi być dołączone do oferty, o ile nie wynika ono z innych dokumentów złożonych przez Wykonawcę.
6. Zaleca się, aby wszystkie strony oferty były ponumerowane. Ponadto, wszelkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany, muszą być przez niego parafowane.
7. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych, Wykonawca składa tylko jedną ofertę.
8. Zamówienie jest podzielone na części:
   Część nr 1 – dostawa warzyw i owoców świeżych;
   Część nr 2 – dostawa warzyw i owoców przetworzonych;
   Część nr 3 – dostawa warzyw i owoców mrożonych.
9. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp.
10. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
11. Zaleca się, aby Wykonawca zamieścił ofertę w zewnętrznej i wewnętrznej kopercie z tym, że:
    1) zewnętrzna koperta powinna być oznaczona w następujący sposób: **„Dostawa warzyw i owoców świeżych, przetworzonych oraz mrożonych", nr sprawy 01/20, nie otwierać przed dniem 24.02.2020 r., przed godz. 11:30"** - bez nazwy i pieczątki Wykonawcy;
    2) koperta wewnętrzna powinna zawierać ofertę i być zaadresowana na Wykonawcę, tak aby można było odesłać ofertę w przypadku jej wpłynięcia po terminie.
12. Jeżeli oferta Wykonawcy nie będzie oznaczona w sposób wskazany w pkt 11, Zamawiający nie będzie ponosić żadnej odpowiedzialności za nieterminowe wpłynięcie oferty.

ROZDZIAŁ II Zmiana, wycofanie i zwrot oferty

1. Wykonawca może wprowadzić zmiany do oferty oraz wycofać złożoną przez siebie ofertę przed terminem składania ofert, przy czym:

1) w przypadku wycofania oferty, Wykonawca składa pisemne oświadczenie, że złożoną ofertę wycofuje, w zamkniętej kopercie zaadresowanej jak w Rozdziale I pkt 11 ppkt 1) z dopiskiem „wycofanie";
2) w przypadku zmiany oferty, Wykonawca składa pisemne oświadczenie, iż złożoną ofertę zmienia, określając zakres i rodzaj tych zmian. Jeśli oświadczenie o zmianie powoduje konieczność wymiany czy też przedłożenia nowych dokumentów – Wykonawca winien dokumenty te złożyć.
   Powyższe oświadczenie i ewentualne dokumenty należy zamieścić w kopercie wewnętrznej i zewnętrznej, oznaczonych jak w Rozdziale I pkt 11 ppkt 1) i 2), przy czym koperta zewnętrzna powinna mieć dopisek „zmiany".

2. Wykonawca nie może wprowadzić zmian do oferty oraz wycofać jej po upływie terminu składania ofert.
3. W przypadku złożenia oferty po terminie Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę Wykonawcy.

ROZDZIAŁ III Wspólne ubieganie się o udzielenie zamówienia

1. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy.
2. Pełnomocnictwo, o którym mowa w pkt 1, należy dołączyć do oferty.
3. Wszelką korespondencję w postępowaniu Zamawiający kieruje do pełnomocnika.
4. Oferta wspólna musi być sporządzona zgodnie z siwz.
5. Sposób składania dokumentów przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia został określony w Rozdziale V siwz.
6. Wspólnicy spółki cywilnej są Wykonawcami wspólnie ubiegającymi się o udzielenie zamówienia i mają do nich zastosowanie zasady określone w pkt 1 – 5.
7. Przed podpisaniem umowy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia będą mieli obowiązek przedstawić Zamawiającemu umowę konsorcjum, zawierającą, co najmniej:
   1) zobowiązanie do realizacji wspólnego przedsięwzięcia gospodarczego obejmującego swoim zakresem realizację przedmiotu zamówienia;
   2) określenie zakresu działania poszczególnych stron umowy;
   3) czas obowiązywania umowy, który nie może być krótszy, niż okres obejmujący realizację zamówienia oraz czas trwania gwarancji jakości i rękojmi.

ROZDZIAŁ IV Jawność postępowania

1. Zamawiający prowadzi protokół postępowania.
2. Protokół postępowania wraz z załącznikami jest jawny. Załączniki do protokołu udostępnia się na wniosek, po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania, z tym że oferty udostępnia się od chwili ich otwarcia.
3. Dane osobowe zawarte w protokole postępowania oraz w załącznikach do protokołu udostępnia się, z wyjątkiem danych, o których mowa w art. 9 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/45/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, z późn. zm.), zwanego dalej" RODO".
4. Udostępnienie protokołu lub załączników może nastąpić przez wgląd w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego, przesłanie kopii pocztą, faksem lub drogą elektroniczną, zgodnie z wyborem wnioskodawcy wskazanym we wniosku.
5. Bez zgody Zamawiającego wnioskodawca w trakcie wglądu do protokołu lub załączników w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego nie może samodzielnie kopiować lub utrwalać za pomocą urządzeń lub środków technicznych służących do utrwalania obrazu treści złożonych ofert.
6. Jeżeli przesłanie kopii protokołu lub załączników zgodnie z wyborem wnioskodawcy jest z przyczyn technicznych utrudnione, w szczególności z uwagi na ilość żądanych do przesłania dokumentów, Zamawiający informuje o tym wnioskodawcę i wskazuje sposób, w jaki mogą być one udostępnione.
7. Jeżeli udostępnianie protokołu lub załączników będzie się wiązało z koniecznością poniesienia dodatkowych kosztów, związanych z wskazanym przez wnioskodawcę sposobem udostępniania lub koniecznością przekształcenia protokołu lub załączników, koszty te pokrywa wnioskodawca.
8. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp.
9. W przypadku zastrzeżenia informacji Wykonawca ma obowiązek wydzielić z oferty informacje stanowiące tajemnicę jego przedsiębiorstwa i oznaczyć je klauzulą „nie udostępniać - informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2019 r. poz. 1010, z późn. zm.)".
10. W sytuacji, gdy Wykonawca zastrzeże w ofercie informacje, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa lub są jawne na podstawie przepisów ustawy Pzp lub

odrębnych przepisów, informacje te będą podlegały udostępnieniu na takich samych zasadach, jak pozostałe niezastrzeżone dokumenty.

Rozdział V Podstawy wykluczenia. Warunki udziału w postępowaniu. Dokumenty.

1. O udzielenie zamówienia może się ubiegać Wykonawca, który **nie podlega wykluczeniu z postępowania**, w okolicznościach, o których mowa w:
   1) art. 24 ust. 1 pkt 12 – 23 ustawy Pzp;
   2) art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp - gdzie wykluczeniu na tej podstawie podlega Wykonawca:
      - w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2019 r. poz. 243, z późn. zm.) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem Wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2019 r. poz. 498, z późn. zm.).
2. Ponadto o udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów. Wykonawca spełnia warunek jeżeli wykaże że (dotyczy każdej części postępowania):
   1) zgodnie z art. 62 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252, z późn. zm), (zwaną dalej: ustawą o bezpieczeństwie żywotności i żywienia), posiada wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej, z zastrzeżeniem art. 63 ust. 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
   2) stosownie do art. 59 ust. 1 i 3 i art. 73 ust. 1 pkt. 1 lit. d ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia Wykonawca posiada wdrożony system HACCP (Hazard Analysis And Critical Control Points) lub posiada jeden z poniższych certyfikatów, tj.:
      - BRC (Global Standard – For Food Safety)
      - IFS (International Food Standard)
      - FSMS (Food Safety Management Systems).

3. **Oświadczenie** Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia oraz oświadczenie o spełnianiu warunków udziału**:**
   1) W celu wstępnego potwierdzenia, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu, z powodów określonych w pkt 1, Wykonawca dołącza do oferty aktualne na dzień składania ofert **oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia**, według wzoru stanowiącego **załącznik nr 2** do siwz.
   2) W celu wstępnego potwierdzenia, że Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt 2, oraz podmioty trzecie, na zasobach których Wykonawca polega, spełniają warunki udziału w postępowaniu oraz nie podlegają wykluczeniu, Wykonawca dołącza do oferty aktualne na dzień składania ofert **oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału**, według wzoru stanowiącego **załącznik nr 3** do siwz.
   3) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, ww. **oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia** składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, natomiast **oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału** składa pełnomocnik Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
   4) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenia, o których mowa w ppkt 1) i 2) potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub brak podstaw wykluczenia.

4. **Potencjał podmiotu trzeciego:**
   Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu polegać wyłącznie na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
   Warunki udziału w przedmiotowym postępowaniu dotyczą kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, tym samym wykluczona jest powyższa możliwość.

5. **Zamawiający wezwie Wykonawcę, <u>którego oferta została najwyżej oceniona</u>, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni, aktualnych na dzień złożenia oświadczeń i/lub dokumentów** na potwierdzenie, że:
   1) **Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania, z powodów określonych w pkt 1, tj. odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej**, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp, z zastrzeżeniem pkt 8 ppkt 4) niniejszego rozdziału.

<u>W przypadku oferty wspólnej ww. odpis składa każdy z Wykonawców składających ofertę wspólną.</u>

2) **Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt 2, tj.:**

obowiązującą decyzję administracyjną właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego lub państwowego granicznego inspektora sanitarnego w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, określonych w art. 61 ustawy o bezpieczeństwie żywotności i żywienia (podstawa prawna: art. 62 ust. 1 pkt 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia) – jeżeli ustawa nakłada obowiązek posiadania takich uprawnień;

lub

obowiązującą decyzję administracyjną właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej potwierdzającą spełnienie wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w procesie produkcji lub obrocie artykułami będącymi przedmiotem zamówienia oraz do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów wydana dotychczas na podstawie przepisów wcześniej obowiązujących, tj. art. 27 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia Dz. U. z 2005 r. Nr 31, poz. 265 (podstawa prawna: art. 122 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia).

W przypadku oferty wspólnej ww. decyzje składa każdy z Wykonawców składających ofertę wspólną.

- **w przypadku braku zapisu w powyższych decyzjach o stosowaniu zasad wdrożonego systemu HACCP na potwierdzenie spełniania warunku:**

zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego systemu HACCP. Przedłożone zaświadczenie winno potwierdzać, że Wykonawca wdrożył oraz stosuje zasady systemu HACCP;

lub

certyfikat HACCP (Hazard Analysis And Critical Control Points), albo inny równoważny certyfikat, np.:BRC (Global Standard – For Food Safety), IFS (International Food Standard), FSMS (Food Safety Management Systems).

Każdy z tych certyfikatów musi być aktualny i wystawiony przez akredytowaną jednostkę certyfikującą oraz potwierdzać stosowanie procedur zapewniających bezpieczeństwo żywności.

W przypadku oferty wspólnej ww. certyfikat składa każdy z Wykonawców składających ofertę wspólną.

Wszystkie powyższe dokumenty wymagane od Wykonawcy (Rozdział V pkt 5 ppkt 2 siwz) należy złożyć w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem.

6. **Inne dokumenty wymagane przez Zamawiającego, które należy dołączyć do oferty:**
   1) **formularz oferty** zgodnie z Rozdziałem I pkt 3 siwz;
      W przypadku składania oferty wspólnej należy złożyć jeden wspólny formularz w oryginale.
   2) **oświadczenie**, zgodnie z Rozdziałem V pkt 3 ppkt 1) siwz;
      W przypadku składania oferty wspólnej ww. oświadczenie składa każdy z Wykonawców składających ofertę wspólną, w oryginale.
   3) **oświadczenie**, zgodnie z Rozdziałem V pkt 3 ppkt 2) siwz;
      W przypadku składania oferty wspólnej należy złożyć jeden wspólny formularz w oryginale.
   4) **odpowiednie pełnomocnictwa** tylko w sytuacjach określonych w Rozdziale I pkt 5 zdanie 2 siwz lub w przypadku składania oferty wspólnej (Rozdział III pkt 1 siwz);
      Ww. pełnomocnictwa należy złożyć w oryginale lub kopii notarialnie poświadczonej.
   5) **oświadczenie** według wzoru stanowiącego załącznik nr 1a, i/lub 1b, i/lub 1c do siwz wskazujące część zamówienia, której wykonanie Wykonawca powierzy podwykonawcom oraz firmy podwykonawców (jeżeli Wykonawca przewiduje udział podwykonawców);
      W przypadku składania oferty wspólnej należy złożyć jedno wspólne oświadczenie w oryginale.

7. **Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej,** (wzór oświadczenia zostanie zamieszczony na stronie internetowej Zamawiającego wraz z informacją o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp):
   1) w celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy z postępowania, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp, Wykonawca składa oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej; w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej Wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu;
   2) ww. oświadczenie oraz ewentualne dowody Wykonawca składa w terminie **3 dni od dnia zamieszczenia przez Zamawiającego na stronie internetowej informacji**, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp;
   3) w przypadku składania oferty wspólnej ww. oświadczenie składa każdy z Wykonawców składających ofertę wspólną.
   4) ww. oświadczenie **należy złożyć w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem**.

8. **Zasady dotyczące składania oświadczeń i dokumentów oraz ich forma i język.**
   1) Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca (osoba lub osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy), podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca (podmiot trzeci), Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.

2) Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie pisemnej lub w formie elektronicznej i poprzedzone jest dopiskiem „za zgodność z oryginałem”.
3) Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
4) W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w Rozdziale V pkt 5 ppkt 1) siwz, w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający pobierze samodzielnie z tych baz danych wskazane przez Wykonawcę oświadczenia lub dokumenty.
5) W przypadku, o którym mowa w ppkt 4) Zamawiający będzie żądał od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski wskazanych przez Wykonawcę i pobranych samodzielnie przez Zamawiającego dokumentów.
6) Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu, spełniają warunki udziału w postępowaniu, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych oświadczeń lub dokumentów.
7) Jeżeli Wykonawca nie złożył oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy Pzp, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy będzie podlegać odrzuceniu albo konieczne będzie unieważnienie postępowania.
8) Jeżeli Wykonawca nie złożył wymaganych pełnomocnictw albo złożył wadliwe pełnomocnictwa, Zamawiający wezwie do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegać będzie odrzuceniu albo konieczne będzie unieważnienie postępowania.
9) W przypadku wątpliwości Zamawiający wezwie, w wyznaczonym przez siebie terminie, do złożenia wyjaśnień dotyczących oświadczeń i dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp.
10) **Uwaga ! Na podstawie art. 24aa ustawy Pzp Zamawiający może <u>najpierw dokonać oceny ofert</u>, a następnie zbadać, <u>czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza</u>, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.**
11) **Jeżeli Wykonawca, o którym mowa w ppkt 10), uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający będzie mógł zbadać, czy nie podlega wykluczeniu oraz**

czy spełnia warunki udziału w postępowaniu Wykonawca, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert.

ROZDZIAŁ VI Wykonawcy zagraniczni

1. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentu, o którym mowa w Rozdziale V pkt 5 ppkt 1) siwz, składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Dokumenty te powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
2. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.

ROZDZIAŁ VII Termin realizacji zamówienia. Podwykonawcy

1. Termin wykonania zamówienia dla każdej części:
   1) **część nr 1 – od dnia podpisania umowy jednak nie wcześniej niż od dnia 01.03.2020 do dnia 30.06.2020 r. lub do wyczerpania wartości umowy;**
   2) **część nr 2 i nr 3 - od dnia podpisania umowy jednak nie wcześniej niż od dnia 01.03.2020 do dnia 28.02.2021 r. lub do wyczerpania wartości umowy.**
3. Wykonawca może powierzyć wykonanie zamówienia Podwykonawcom. Wykonawca jest obowiązany przedłożyć do akceptacji Zamawiającemu umowy z podwykonawcami przed ich zawarciem.
   Zgodnie z art. 36b ust. 1 ustawy Pzp Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcom oraz podania przez Wykonawcę firm Podwykonawców. Powierzenie Podwykonawcom realizacji części zamówienia nie ma wpływu na odpowiedzialność Wykonawcy wobec Zamawiającego za wykonanie przedmiotu zamówienia. Wykonawca będzie odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniechania Podwykonawców i ich pracowników w takim stopniu, jakby były to działania, uchybienia lub zaniedbania jego samego lub jego pracowników.

ROZDZIAŁ VIII Wadium

Zamawiający w niniejszym postępowaniu nie wymaga wniesienia wadium.

ROZDZIAŁ IX
Wyjaśnienia treści SIWZ i jej modyfikacja oraz sposób porozumiewania się Wykonawców z Zamawiającym

1. Zamawiający urzęduje w następujących dniach (pracujących) od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:30 do 15:30.
2. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawca przekazują **pisemnie**, z zastrzeżeniem pkt 3.
3. Zamawiający dopuszcza porozumiewanie się za pomocą **faksu lub e-maila**, przy przekazywaniu następujących dokumentów:
   a) pytania Wykonawców i wyjaśnienia Zamawiającego dotyczące treści siwz,
   b) wezwanie Wykonawcy do wyjaśnienia treści oferty i odpowiedź Wykonawcy,
   c) wezwanie kierowane do Wykonawców na podstawie art. 26 ustawy Pzp,
   d) wezwanie do udzielenia wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny oraz odpowiedź Wykonawcy,
   e) informacja o poprawieniu oferty na podstawie art. 87 ust. 2 ustawy Pzp,
   f) oświadczenie Wykonawcy w kwestii wyrażenia zgody na poprawienie innych omyłek na podstawie art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp,
   g) wezwanie Zamawiającego do wyrażenia zgody na przedłużenie terminu związania ofertą oraz odpowiedź Wykonawcy,
   h) oświadczenie Wykonawcy o przedłużeniu terminu związania ofertą,
   i) zawiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty, zgodnie z art. 92 ust.1 ustawy Pzp,
   j) zawiadomienie o unieważnieniu postępowania,
   k) informacje i zawiadomienia kierowane do Wykonawców na podstawie art. 181, 184 i 185 ustawy Pzp.

UWAGA: ***Przy przekazywaniu korespondencji w formie e-mail należy podpisany przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy dokument zeskanować i przesłać.***

4. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują ww. oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem albo e-mailem, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania. W przypadku przekazywania dokumentów faksem lub e-mailem dowód transmisji danych oznacza, że Wykonawca otrzymał korespondencję w momencie jej przekazania przez Zamawiającego, niezależnie od ewentualnego potwierdzenia faktu jej otrzymania. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za niesprawne działanie urządzeń Wykonawcy.
5. Postępowanie odbywa się w języku polskim w związku z czym wszelkie pisma, dokumenty, oświadczenia itp. składane w trakcie postępowania między Zamawiającym a Wykonawcami muszą być sporządzone w języku polskim.

6. Adres do korespondencji jest zamieszczony na pierwszej stronie siwz. Zamawiający wymaga, aby wszelkie pisma związane z postępowaniem były kierowane wyłącznie na ten adres.
7. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania Wykonawców.
8. **Osobą uprawnioną do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami jest mjr SG Krzysztof Diaków; tel. 94 34 44 062 w godz. 07:30 – 15:30, fax 94 34 44 700 (czynny całą dobę), e-mail: zamowienia.cossg@strazgraniczna.pl**

***UWAGA:* W przypadku wysłania korespondencji e-mailem prosimy o telefoniczne upewnienie się pod wskazanym nr telefonu, że została ona przez Zamawiającego otrzymana. Może się zdarzyć, że centralnie funkcjonujące zabezpieczenie antyspamowe uzna adres e-mail Wykonawcy za spam i dokona blokady korespondencji.**

9. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści siwz. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na **2 dni** przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści siwz wpłynie do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
10. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści siwz wpłynie po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 9, lub będzie dotyczyć udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
11. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 9.
12. Treść pytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał siwz bez ujawniania źródła zapytania.
13. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść siwz. Dokonaną zmianę treści siwz Zamawiający przekazuje wszystkim Wykonawcom, którym przekazał siwz. Jeżeli w wyniku zmiany treści siwz nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuża termin składania ofert.

ROZDZIAŁ X Sposób obliczenia ceny oferty

1. W ofercie należy podać ostateczną cenę brutto dla każdej części, w której Wykonawca zamierza złożyć ofertę.
2. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą będą prowadzone w walucie PL.
3. Cena musi być wyrażona w złotych polskich niezależnie od wchodzących w jej skład elementów cenotwórczych. Tak obliczona cena będzie brana pod uwagę przez komisję przetargową w trakcie wyboru najkorzystniejszej oferty.
4. Cena oferty musi zostać obliczona zgodnie z poniższą zasadą:
   1) w ofercie należy podać cyfrowo ostateczną cenę brutto;

2) wszystkie wartości cenowe podawane w złotych należy zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku (jeżeli trzecia cyfra po przecinku wyniesie „5” i więcej, należy drugą cyfrę po przecinku zaokrąglić w górę);
3) tabelę kalkulacji ceny oferty dla każdej z części należy wypełnić w ten sam, następujący sposób:
   - do kolumny nr 3 należy wpisać oferowaną cenę jednostkową brutto za 1 kg danego asortymentu, następnie należy dokonać jej przemnożenia przez wymaganą w kolumnie nr 4 ilość asortymentu i uzyskaną w ten sposób wartość brutto wpisać do kolumny nr 5;
   - w ostatnim kroku należy dokonać podsumowania wartości brutto kolumny nr 5 dla danej części, tj.: od lp. 1 do 41 (część nr 1), od lp. 1 do 30 (część nr 2), od lp. 1 do 17 (część nr 3) i tak uzyskaną wartość wpisać do ostatniego wiersza tabeli, wartość ta będzie stanowiła cenę brutto oferty danej części postępowania.

5. Zaoferowana cena musi być ceną ostateczną. Oferta nie może zawierać zapisów typu „cena do negocjacji” lub „cena obowiązuje pod warunkiem...”. Podana w ofercie cena musi uwzględniać wszystkie koszty związane z wykonaniem zamówienia.
6. Jeżeli oferta nie zawierająca ceny albo oferta zawierająca kilka propozycji cenowych lub wskazanie ceny o wartości zero złotych, będzie to stanowiło podstawę do odrzucenia oferty.
7. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

ROZDZIAŁ XI Składanie i otwarcie ofert

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego mieszczącej się w Koszalinie przy ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 92, w Kancelarii Jawnej, czynnej w dni pracujące w godzinach: 07:30 – 11:00 i 13:00 – 15:30 lub przesłać na adres Zamawiającego do dnia **24.02.2020 r.** do godz. **11:00**. **Oferta musi wpłynąć do Kancelarii Jawnej Zamawiającego do dnia 24.02.2020 r. do godz. 11:00.**
2. Za termin złożenia oferty uważa się termin jej dotarcia do Zamawiającego.
3. Wykonawca otrzyma pisemne potwierdzenie złożenia oferty, w przypadku jej osobistego doręczenia lub nadania za potwierdzeniem odbioru.
4. Oferty będą podlegać rejestracji przez Zamawiającego. Każda przyjęta oferta zostanie opatrzona adnotacją określającą dokładny termin przyjęcia oferty tzn. datę kalendarzową oraz godzinę i minutę, w której została przyjęta. Do czasu otwarcia ofert, będą one przechowywane w sposób gwarantujący ich nienaruszalność.

5. Otwarcie ofert odbędzie się w **dn. 24.02.2020 r., o godz. 11:30** w siedzibie Zamawiającego, w budynku nr 3, w pokoju nr 8. Otwarcie ofert jest jawne, Wykonawcy mogą w nim uczestniczyć.
6. Postępowanie o udzielenie zamówienia jest przeprowadzane przez komisję przetargową.
7. Zamawiający bezpośrednio przed otwarciem ofert poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Następnie Zamawiający poda informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp.
8. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej informacje dotyczące:
   1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
   2) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
   3) ceny, terminu wykonania zamówienia.

ROZDZIAŁ XII Wybór oferty najkorzystniejszej

1. Wybór oferty najkorzystniejszej w każdej części zostanie dokonany według kryterium oceny ofert, którym jest **cena (brutto) – waga 100%.**
2. Sposób oceny i badania ofert w każdej części:

   Oferta może uzyskać maksymalnie 100 punktów. Ocena punktowa zostanie dokonana według wzoru

   najniższa cena ofertowa
   ---------- x 100 x waga kryterium = ilość punktów
   cena danej oferty

3. Największa ilość punktów wyliczona w powyższy sposób decyduje o uznaniu oferty za najkorzystniejszą.
4. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres **30** dni.
5. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
6. Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie oraz oczywiste omyłki rachunkowe (z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonywanych poprawek) a także inne omyłki polegające na niezgodności oferty z siwz (niepowodujące istotnych zmian w treści oferty), niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
7. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli zaistnieją przesłanki określone w art. 89 ustawy Pzp.
8. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryterium(ów) oceny ofert określonym(ych) w siwz.

9. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje wszystkich Wykonawców o okolicznościach, o których mowa w art. 92 ustawy Pzp.
10. W przypadku wystąpienia przesłanek, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy Pzp Zamawiający unieważni postępowanie.
11. O unieważnieniu postępowania Zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy:
    1) ubiegali się o udzielenie zamówienia - w przypadku unieważnienia postępowania
    przed upływem terminu składania ofert;
    2) złożyli oferty - w przypadku unieważnienia postępowania po upływie terminu składania ofert
    - podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

ROZDZIAŁ XIII Zawarcie umowy, zabezpieczenie należytego wykonania umowy

1. Wykonawca ma obowiązek zawrzeć umowę według wzoru, stanowiącego **załącznik nr 4** do siwz.
2. Przed podpisaniem umowy Wykonawca przedstawi wykaz środków transportu, o których mowa w § 2 ust. 3 i 4 wzoru umowy.
3. Zamawiający zobowiązuje się w okresie trwania umowy do zakupu przedmiotu zamówienia za kwotę co najmniej 26 700 zł brutto, w tym: 12 700 zł brutto w części nr 1 postępowania i/lub 7 000 zł brutto w części nr 2 postępowania i/lub 7 000 zł brutto w części nr 3 postępowania.
4. Zawarta umowa będzie jawna i będzie podlegała udostępnianiu na zasadach określonych w przepisach o dostępie do informacji publicznej (art. 139 ust. 3 ustawy Pzp).
5. Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

ROZDZIAŁ XIV Pouczenie o środkach ochrony prawnej

1. Wykonawcom, którzy mają lub mieli interes w uzyskaniu zamówienia oraz ponieśli lub mogą ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy, przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w dziale VI ustawy: odwołanie i skarga.
2. Odwołanie przysługuje wobec czynności:
    1) określenia warunków udziału w postępowaniu;
    2) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
    3) odrzucenia oferty odwołującego;

4) opisu przedmiotu zamówienia;
5) wyboru najkorzystniejszej oferty.

3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej w postaci papierowej albo w postaci elektronicznej, opatrzone odpowiednio własnoręcznym podpisem albo kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
4. Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
5. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

ROZDZIAŁ XV Opis przedmiotu zamówienia

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 5a, 5b i 5c do siwz.

Wykonawca zobowiąże się dostarczyć Zamawiającemu towar w ustalonej ilości i asortymencie w pierwszej klasie,

- dla części nr 1 - trzy razy w tygodniu;
- dla części nr 2 i nr 3 - jeden raz w tygodniu,

w wyznaczone dni robocze przez Zamawiającego w godzinach od 7.30 do 10.00, towary dostarczone będą do magazynu COSSG w Koszalinie przy ul Piłsudskiego 92.
Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania dodatkowych zamówień asortymentu, poza dniami określonymi powyżej w ilości:

- dla części nr 1 - do pięciu razy w okresie obowiązywania umowy;
- dla części nr 2 i nr 3 - do dwudziestu razy w okresie obowiązywania umowy;

ROZDZIAŁ XVI RODO

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 rozporządzenia RODO informujemy, że administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Komendant Centralnego Ośrodka Szkolenia Straży Granicznej im. Marszałka Polski Józefa Piłsudskiego z siedzibą 75-531 Koszalin ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 92.
2. Na podstawie obowiązujących przepisów, wyznaczyliśmy Inspektora Ochrony Danych Osobowych, z którym można kontaktować się:
    1) listownie na adres: ppłk SG Adam Pasieka 75-531 Koszalin ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 92;

2) przez e-mail: adam.pasieka@strazgraniczna.pl.

3. Dane osobowe pozyskane w związku przetargiem pn. „Warzywa i owoce, warzywa i owoce przetworzone oraz mrożone” będą przetwarzane w następujących celach:
   1) związanych z przedmiotowym postępowaniem przetargowym;
   2) związanych z dochodzeniem ewentualnych roszczeń, odszkodowań;
   3) udzielania odpowiedzi na pisma, wnioski i skargi;
   4) udzielania odpowiedzi w toczących się postępowaniach.
4. Podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych jest konieczność wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze (art. 6 ust. 1 lit. c RODO).
5. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanych z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp.
6. Pozyskane od Pani/Pana dane osobowe mogą być przekazywane osobom lub podmiotom, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy Pzp.
7. Administrator nie ma zamiaru przekazywać Pani/Pana dane do państw trzecich oraz organizacji międzynarodowych.
8. Dane osobowe będą przechowywane przez okres 5 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.
9. Informujemy, że ma Pani/Pan prawo do:
   1) dostępu do swoich danych osobowych;
   2) żądania sprostowania swoich danych osobowych, które są nieprawidłowe oraz uzupełnienia niekompletnych danych osobowych*;
   3) żądania ograniczenia przetwarzania swoich danych osobowych**;
   4) wniesienia skargi do organu nadzorczego zajmującego się ochroną danych osobowych, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
10. Ponadto, informujemy, że nie przysługuje Pani/Panu:
    1) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO, prawo do usunięcia danych osobowych;
    2) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
    3) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania ich danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
11. Informujemy, że nie korzystamy z systemów służących do zautomatyzowanego podejmowania decyzji.
12. Dane udostępnione przez Panią/Pana nie będą podlegały profilowaniu.

UWAGA:

(*) Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

(**)Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

Załącznik nr 1a do SIWZ

Formularz oferty dla części nr 1 – dostawa warzyw i owoców świeżych.

Ja (My), niżej podpisany (ni)

.....

działając w imieniu i na rzecz :

.....
(pełna nazwa Wykonawcy)

.....
(adres siedziby Wykonawcy)

REGON ..... Nr NIP ..... Nr KRS .....

Nr konta bankowego:

.....

nr telefonu ..... nr faxu .....

e-mail .....

w odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym na:

„Dostawa warzyw i owoców świeżych, przetworzonych oraz mrożonych”

Nr sprawy 01/20

składam(y) niniejszą ofertę:

1. Zobowiązuję(jemy) się wykonać przedmiot zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i na warunkach określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SIWZ”, za cenę zgodnie z poniższą kalkulacją:

Tabela kalkulacji ceny oferty

L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Cena jednostkowa brutto w zł za 1 kg	Ilość w kg	Wartość brutto w zł za podaną ilość (kol. 3 x kol. 4)
1	2	3	4	5
1.	Ziemniaki jadalne		7000	
2	Ziemniaki wczesne (dostarczane od 01.06.2020 r.)		2500	
3	Kapusta włoska		150	
4	Kapusta biała głowiasta		350	
5	Kapusta pekińska		250	
6	Kapusta czerwona		100	
7	Ogórek sałatkowy świeży		800	
8	Ogórek gruntowy świeży (dostarczane od 01.06.2020 r.)		50	
9	Pomidory		800	
10	Pomidory koktajlowe		10	
11	Marchew		550	
12	Cebula: biała, czerwona, szalotka (czosnek askaloński)		600	
13	Seler korzeń		100	
14	Buraki ćwikłowe		600	
15	Papryka słodka		650	
16	Papryka ostra chilli		3	
17	Rzepa		100	

18	Szczypior		50	
19	Koperek świeży zielony		50	
20	Natka pietruszki		50	
21	Natka pietruszki karbowana		2	
22	Botwina		20	
23	Pieczarki uprawne świeże		300	
24	Por		50	
25	Czosnek		40	
26	Rzodkiewka		200	
27	Rzodkiew biała		150	
28	Sałata: głowiasta, karbowana, lodowa, roszponka, rukola		220	
29	Cukinia świeża		100	
30	Kapusta kwaszona		280	
31	Ogórki kiszone		200	
32	Jabłka		950	
33	Pomarańcze		500	
34	Mandarynki		200	
35	Banany		400	
36	Winogrona białe		15	

37	Winogrona ciemne		15	
38	Cytryny		300	
39	Limonka		2	
40	Awokado		20	
41	Seler naciowy		15	
Cena brutto oferty				

Cena brutto zawiera koszty opakowań, załadunku, rozładunku (wniesienia towaru do magazynu i złożenie we wskazanym miejscu) i transportu do wyznaczonego miejsca siedziby Zamawiającego.

Uwaga: wszystkie wartości cenowe podawane w złotych należy zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku (jeżeli trzecia cyfra po przecinku wyniesie „5" i więcej, należy drugą cyfrę po przecinku zaokrąglić w górę).

Tabelę kalkulacji ceny oferty należy wypełnić w następujący sposób:

- ***do kolumny nr 3 należy wpisać oferowaną cenę jednostkową brutto za 1 kg danego asortymentu, następnie należy dokonać jej przemnożenia przez wymaganą w kolumnie nr 4 ilość asortymentu i uzyskaną w ten sposób wartość brutto wpisać do kolumny nr 5;***
- ***w ostatnim kroku należy dokonać podsumowania wartości brutto kolumny nr 5 dla lp. od 1 do 41 i tak uzyskaną wartość wpisać do ostatniego wiersza tabeli, wartość ta będzie stanowiła cenę brutto oferty.***

2. Oświadczam(y), że zapoznaliśmy się ze SIWZ udostępnioną przez Zamawiającego i nie wnoszę(nie wnosimy) do niej zastrzeżeń.
3. Oświadczam(y), że przedmiot zamówienia zrealizuję(jemy) w terminie określonym w SIWZ.
4. Oświadczam(y), że jestem(śmy) związany(ni) niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
5. Oświadczam(y), że w razie wybrania mojej(naszej) oferty zobowiązuję(jemy) się do podpisania umowy na warunkach zawartych we wzorze umowy dołączonym do SIWZ.
6. Oświadczam(y), że powierzę(rzymy) Podwykonawcom wykonanie następującej części zamówienia **(jeżeli Wykonawca przewiduje udział Podwykonawców, brak wpisu jest równoznaczny dla Zamawiającego z informacją, iż Wykonawca nie przewiduje Podwykonawców):**

.....

(Należy wskazać nazwę podmiotu oraz część (zakres) zamówienia*)*

7. Oświadczam(y), że oferta nie zawiera/zawiera(*) informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Informacje takie zawarte są w następujących dokumentach:

.....

.....

(*) niepotrzebne skreślić – w przypadku braku skreślenia Zamawiający uzna, że w formularzu oferty, zaświadczeniach oraz oświadczeniach nie ma informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa

8. Oświadczam(y), że zapoznałem się z treścią wzoru umowy stanowiącą załącznik nr 4 do SIWZ i nie wnoszę do niej uwag.
9. W związku z Rozdziałem V pkt 5 ppkt 1 siwz wskazuję (my), że **odpis z właściwego rejestru** lub **z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej** Zamawiający może pozyskać samodzielnie z następującej ogólnodostępnej i bezpłatnej bazy danych:
   - https://ems.ms.gov.pl/krs/wyszukiwaniepodmiotu
   - https://prod.ceidg.gov.pl/CEIDG/CEIDG.Public.UI/Search.aspx
10. Czy Wykonawca jest małym lub średnim przedsiębiorstwem* :
    - Tak
    - Nie

* **zaznaczyć właściwe** - Por. ***zalecenie Komisji Europejskiej z dnia 6 maja 2003 r. dotyczące definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36).***
Małe przedsiębiorstwo: *przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.*
Średnie przedsiębiorstwo: *przedsiębiorstwo, które nie jest mikroprzedsiębiorstwem ani małym przedsiębiorstwem* i które zatrudnia mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.

11. Oświadczam(y), że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO** wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.***

** Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, z późn. zm.)

*** W przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust 4 lub art. 14 ust. 5 RODO Wykonawca oświadczenia nie składa **(tj. usuwa treść oświadczenia poprzez jego wykreślenie)**

Ofertę składamy na ..... kolejno ponumerowanych stronach.

Załączniki:
1).....
2).....
3).....

....., dnia ....
(podpis(y) osoby (osób) uprawnionej (uprawnionych) do reprezentacji Wykonawcy, w przypadku oferty wspólnej - podpis pełnomocnika Wykonawców)

Załącznik nr 1b do SIWZ

Formularz oferty dla części nr 2 – dostawa warzyw i owoców przetworzonych.

Ja (My), niżej podpisany (ni)

.....

działając w imieniu i na rzecz :

.....
(pełna nazwa Wykonawcy)

.....
(adres siedziby Wykonawcy)

REGON ..... Nr NIP ..... Nr KRS .....

Nr konta bankowego:

.....

nr telefonu ..... nr faxu .....

e-mail .....

w odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym na:

„Dostawa warzyw i owoców świeżych, przetworzonych oraz mrożonych”

Nr sprawy 01/20

1. Zobowiązuję(jemy) się wykonać przedmiot zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i na warunkach określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SIWZ”, za cenę zgodnie z poniższą kalkulacją:

Tabela kalkulacji ceny oferty

L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Cena jednostkowa brutto w zł za 1 kg	Ilość w kg	Wartość brutto w zł za podaną ilość (kol. 3 x kol. 4)
1	2	3	4	5
1.	groszek konserwowy 0,3-0,4 kg		70	
2	kukurydza konserwowa 0,3-0,4 kg		120	
3	ciecierzyca w zalewie 0,4-1,0 kg		40	
4	oliwka konserwowa czarna i zielona 0,8-1,0 kg		30	
5	pieczarka marynowana 0,4-1,0 kg		25	
6	papryka konserwowa 0,8-2,5 kg		200	
7	szczaw konserwowy 2,0-2,5 kg		120	
8	ogórki konserwowe 0,8-1,6 kg		300	
9	sałatka szwedzka 0,8-2,5 kg		200	
10	seler tarty konserwowy 0,8-1,5 kg		100	
11	sałatka z czerwonej kapusty 0,8-1,6 kg		100	
12	fasola biała konserwowa 0,4-2,5 kg		40	
13	fasola czerwona konserwowa 0,4-2,5 kg		80	
14	fasola biała Piękny Jaś opak. 1 kg		220	
15	groch łuskany połówki opak. 1 kg		180	
16	ciecierzyca sucha ziarno opak. 1,0 kg		150	
17	soczewica czerwona łuskana połówki opak. 0,5-1,0 kg		250	

18	ananas w syropie 0,3-1,0 kg		100	
19	koncentrat pomidorowy 30% 0,8-1,00 kg		560	
20	pomidory krojone bez skóry w puszce, opak. 0,3-1,0 kg		350	
21	Pomidory suszone w oleju z ziołami, opak. 0,4-1,0 kg		30	
22	dżem owocowy 3,0-4,0 kg		300	
23	żurawina cała suszona opak. 0,1-0,3 kg		10	
24	śliwka kalifornijska suszona opak. 0,1-0,3 kg		6	
25	rodzynki sułtańskie opak. 0,1-0,3 kg		10	
26	orzechy włoskie łuskane połówki, opak. 0,1-0,3 kg		6	
27	pestki dyni łuskane opak. 0,1-0,4 kg		3	
28	słonecznik łuskany opak. 0,1-0,4 kg		8	
29	sezam łuskany ziarna opak. 0,1-0,4 kg		2	
30	grzyby - podgrzybek suszony opak. 0,1-0,3 kg		1	
Cena brutto oferty				

Cena brutto zawiera koszty opakowań, załadunku, rozładunku (wniesienia towaru do magazynu i złożenie we wskazanym miejscu) i transportu do wyznaczonego miejsca siedziby Zamawiającego.

Uwaga: wszystkie wartości cenowe podawane w złotych należy zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku (jeżeli trzecia cyfra po przecinku wyniesie „5" i więcej, należy drugą cyfrę po przecinku zaokrąglić w górę).

Tabelę kalkulacji ceny oferty należy wypełnić w następujący sposób:

- ***do kolumny nr 3 należy wpisać oferowaną cenę jednostkową brutto za 1 kg danego asortymentu, następnie należy dokonać jej przemnożenia przez wymaganą w kolumnie nr 4 ilość asortymentu i uzyskaną w ten sposób wartość brutto wpisać do kolumny nr 5;***
- ***w ostatnim kroku należy dokonać podsumowania wartości brutto kolumny nr 5 dla lp. od 1 do 30 i tak uzyskaną wartość wpisać do ostatniego wiersza tabeli, wartość ta będzie stanowiła cenę brutto oferty.***

2. Oświadczam(y), że zapoznaliśmy się ze SIWZ udostępnioną przez Zamawiającego i nie wnoszę(nie wnosimy) do niej zastrzeżeń.

3. Oświadczam(y), że przedmiot zamówienia zrealizuję(jemy) w terminie określonym w SIWZ.
4. Oświadczam(y), że jestem(śmy) związany(ni) niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
5. Oświadczam(y), że w razie wybrania mojej(naszej) oferty zobowiązuję(jemy) się do podpisania umowy na warunkach zawartych we wzorze umowy dołączonym do SIWZ.
6. Oświadczam(y), że powierzę(rzymy) Podwykonawcom wykonanie następującej części zamówienia **(jeżeli Wykonawca przewiduje udział Podwykonawców, brak wpisu jest równoznaczny dla Zamawiającego z informacją, iż Wykonawca nie przewiduje Podwykonawców):**

.....

(Należy wskazać nazwę podmiotu oraz część (zakres) zamówienia*)*

7. Oświadczam (y), że oferta nie zawiera/zawiera(*) informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Informacje takie zawarte są w następujących dokumentach:

.....

.....

(*) niepotrzebne skreślić – w przypadku braku skreślenia Zamawiający uzna, że w formularzu oferty, zaświadczeniach oraz oświadczeniach nie ma informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa

8. Oświadczam(y), że zapoznałem się z treścią wzoru umowy stanowiącą załącznik nr 4 do SIWZ i nie wnoszę do niej uwag.
9. W związku z Rozdziałem V pkt 5 ppkt 1 siwz wskazuję (my), że **odpis z właściwego rejestru** lub **z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej** Zamawiający może pozyskać samodzielnie z następującej ogólnodostępnej i bezpłatnej bazy danych:
   - ☐ https://ems.ms.gov.pl/krs/wyszukiwaniepodmiotu
   - ☐ https://prod.ceidg.gov.pl/CEIDG/CEIDG.Public.UI/Search.aspx
10. Czy Wykonawca jest małym lub średnim przedsiębiorstwem* :
    - ☐ Tak
    - ☐ Nie

* **zaznaczyć właściwe** - Por. ***zalecenie Komisji Europejskiej z dnia 6 maja 2003 r. dotyczące definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36).***
Małe przedsiębiorstwo: *przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.*
Średnie przedsiębiorstwo: *przedsiębiorstwo, które nie jest mikroprzedsiębiorstwem ani małym przedsiębiorstwem* i które zatrudnia mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.

11. Oświadczam(y), że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO** wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.***

** Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, z późn. zm.)

*** W przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust 4 lub art. 14 ust. 5 RODO Wykonawca oświadczenia nie składa **(tj. usuwa treść oświadczenia poprzez jego wykreślenie)**

Ofertę składamy na ..... kolejno ponumerowanych stronach.

Załączniki:
1).....
2).....
3).....

....., dnia ....
(podpis(y) osoby (osób) uprawnionej (uprawnionych) do reprezentacji
Wykonawcy, w przypadku oferty wspólnej - podpis pełnomocnika Wykonawców)

Załącznik nr 1c do SIWZ

Formularz oferty dla części nr 3 – dostawa warzyw i owoców mrożonych.

Ja (My), niżej podpisany (ni)

.....

działając w imieniu i na rzecz :

.....
(pełna nazwa Wykonawcy)

.....
(adres siedziby Wykonawcy)

REGON ..... Nr NIP ..... Nr KRS .....

Nr konta bankowego:

.....

nr telefonu ..... nr faxu .....

e-mail .....

w odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym na:

„Dostawa warzyw i owoców świeżych, przetworzonych oraz mrożonych”

Nr sprawy 01/20

1. Zobowiązuję(jemy) się wykonać przedmiot zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i na warunkach określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SIWZ”, za cenę zgodnie z poniższą kalkulacją:

Tabela kalkulacji ceny oferty

L.p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Cena jednostkowa brutto w zł za 1 kg	Ilość w kg	Wartość brutto w zł za podaną ilość (kol. 3 x kol. 4)
1	2	3	4	5
1.	włoszczyzna krojona w paski mrożona, 2,5-3,0 kg		700	
2	Marchewka z groszkiem mrożona 2,5-3,0 kg		280	
3	szpinak liście mrożony 2,5-3,0 kg		150	
4	papryka krojona mrożona typu paprykowe trio 2,5-3,0 kg		100	
5	mieszanka warzywna typu królewska mrożona 2,5-3,0 kg		600	
6	mieszanka warzywna typu chińska mrożona 2,5-3,0 kg		200	
7	mieszanka warzywna typu meksykańska 2,5-3,0 kg		150	
8	ćwiartki ziemniaków w mundurkach mrożone 2,5-3,0 kg		30	
9	frytki karbowane mrożone 2,5-3,0 kg		40	
10	mieszanka warzywna typu europejska mrożona 2,5-3,0 kg		150	
11	brukselka mrożona 2,5-3,0 kg		80	
12	brokuł mrożony 2,5-3,0 kg		600	
13	kalafior mrożony 2,5-3,0 kg		600	
14	maliny mrożone 0,4-2,5 kg		100	
15	wiśnie mrożone 0,4-2,5 kg		100	
16	truskawki całe mrożone 0,4-2,5 kg		250	
17	mieszanka owocowa kompotowa mrożona 1,0-3,0 kg		1500	
Cena brutto oferty				

Cena brutto zawiera koszty opakowań, załadunku, rozładunku (wniesienia towaru do magazynu i złożenie we wskazanym miejscu) i transportu do wyznaczonego miejsca siedziby Zamawiającego.

Uwaga: wszystkie wartości cenowe podawane w złotych należy zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku (jeżeli trzecia cyfra po przecinku wyniesie „5" i więcej, należy drugą cyfrę po przecinku zaokrąglić w górę).

Tabelę kalkulacji ceny oferty należy wypełnić w następujący sposób:

- ***do kolumny nr 3 należy wpisać oferowaną cenę jednostkową brutto za 1 kg danego asortymentu, następnie należy dokonać jej przemnożenia przez wymaganą w kolumnie nr 4 ilość asortymentu i uzyskaną w ten sposób wartość brutto wpisać do kolumny nr 5;***
- ***w ostatnim kroku należy dokonać podsumowania wartości brutto kolumny nr 5 dla lp. od 1 do 17 i tak uzyskaną wartość wpisać do ostatniego wiersza tabeli, wartość ta będzie stanowiła cenę brutto oferty.***

2. Oświadczam(y), że zapoznaliśmy się ze SIWZ udostępnioną przez Zamawiającego i nie wnoszę(nie wnosimy) do niej zastrzeżeń.
3. Oświadczam(y), że przedmiot zamówienia zrealizuję(jemy) w terminie określonym w SIWZ.
4. Oświadczam(y), że jestem(śmy) związany(ni) niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
5. Oświadczam(y), że w razie wybrania mojej(naszej) oferty zobowiązuję(jemy) się do podpisania umowy na warunkach zawartych we wzorze umowy dołączonym do SIWZ.
6. Oświadczam(y), że powierzę(rzymy) Podwykonawcom wykonanie następującej części zamówienia **(jeżeli Wykonawca przewiduje udział Podwykonawców, brak wpisu jest równoznaczny dla Zamawiającego z informacją, iż Wykonawca nie przewiduje Podwykonawców):**

.....
(Należy wskazać nazwę podmiotu oraz część (zakres) zamówienia*)*

7. Oświadczam (y), że oferta nie zawiera/zawiera(*) informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Informacje takie zawarte są w następujących dokumentach:

.....

.....

(*) niepotrzebne skreślić – w przypadku braku skreślenia Zamawiający uzna, że w formularzu oferty, zaświadczeniach oraz oświadczeniach nie ma informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa

8. Oświadczam(y), że zapoznałem się z treścią wzoru umowy stanowiącą załącznik nr 4 do SIWZ i nie wnoszę do niej uwag.
9. W związku z Rozdziałem V pkt 5 ppkt 1 siwz wskazuję (my), że **odpis z właściwego rejestru** lub **z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej** Zamawiający może pozyskać samodzielnie z następującej ogólnodostępnej i bezpłatnej bazy danych:
   - ☐ https://ems.ms.gov.pl/krs/wyszukiwaniepodmiotu
   - ☐ https://prod.ceidg.gov.pl/CEIDG/CEIDG.Public.UI/Search.aspx
10. Czy Wykonawca jest małym lub średnim przedsiębiorstwem* :
    - ☐ Tak
    - ☐ Nie

* **zaznaczyć właściwe** - Por. ***zalecenie Komisji Europejskiej z dnia 6 maja 2003 r. dotyczące definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36).***
Małe przedsiębiorstwo: *przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.*

Średnie przedsiębiorstwo: *przedsiębiorstwo, które nie jest mikroprzedsiębiorstwem ani małym przedsiębiorstwem* i które zatrudnia mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.

11. Oświadczam(y), że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO** wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.***

** Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, z późn. zm.)

*** W przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust 4 lub art. 14 ust. 5 RODO Wykonawca oświadczenia nie składa **(tj. usuwa treść oświadczenia poprzez jego wykreślenie)**

Ofertę składamy na ..... kolejno ponumerowanych stronach.

Załączniki:
1).....
2).....
3).....

....., dnia ....
(podpis(y) osoby (osób) uprawnionej (uprawnionych) do reprezentacji
Wykonawcy, w przypadku oferty wspólnej - podpis pełnomocnika Wykonawców)

Załącznik nr 2 do siwz

.....
(pieczęć wykonawcy)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY
O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29.01.2004 r. - Prawo zamówień publicznych
(Dz. U. z 2019 r. poz. 1843, z późn. zm.)

Ja (my), niżej podpisany(ni)
.....

działając w imieniu i na rzecz :

.....
(pełna nazwa wykonawcy)

.....
(adres siedziby wykonawcy)

w odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym na:

„Dostawa warzyw i owoców świeżych, przetworzonych oraz mrożonych”
Nr sprawy 01/20

oświadczam(my), że w stosunku do Wykonawcy, którego reprezentuję/jemy nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania w sytuacjach określonych w Rozdziale V pkt 1 specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

....., dnia ....

(podpis(y) osoby (osób) uprawnionej (uprawnionych) do reprezentacji Wykonawcy)

Oświadczam [1], że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art.

……

ustawy Pzp *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 ustawy Pzp).*

Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

……

……

……

……

....., dnia ....

(podpis(y) osoby (osób) uprawnionej (uprawnionych) do reprezentacji Wykonawcy)

1) Wypełnić, jeżeli dotyczy

Załącznik nr 3 do SIWZ

.....

(pieczęć Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY
O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29.01.2004 r. - Prawo zamówień publicznych
(Dz. U. z 2019 r. poz. 1843, z późn. zm.)

Ja (My), niżej podpisany(ni)

.....

działając w imieniu i na rzecz :

.....

(pełna nazwa Wykonawcy)

.....

(adres siedziby Wykonawcy)

w odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym na:

„Dostawa warzyw i owoców świeżych, przetworzonych oraz mrożonych"
Nr sprawy 01/20

I. OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

Oświadczam/y, że Wykonawca, którego reprezentuję/jemy spełnia warunki udziału w postępowaniu określone w Rozdziale V pkt 2 specyfikacji istotnych warunków zamówienia (siwz).

....., dnia ....

(podpis(y) osoby (osób) uprawnionej (uprawnionych) do reprezentacji Wykonawcy, w przypadku oferty wspólnej - podpis pełnomocnika Wykonawców)

Załącznik nr 4 do SIWZ

WZÓR UMOWY
Egz. nr …..

UMOWA NR .....

zawarta w dniu …….. w ……. pomiędzy ……... z siedzibą w …….. przy ul. …… (zarejestrowanym(ą)……), reprezentowanym/ą przez: …….. zwanym dalej „Sprzedawcą",

a

Skarbem Państwa - Centralnym Ośrodkiem Szkolenia Straży Granicznej im. Marszałka Polski Józefa Piłsudskiego z siedzibą w Koszalinie przy ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 92, NIP 669-050-44-24, REGON 330374742,

reprezentowanym
przez:…….,
zwanym dalej „Kupującym".

Niniejsza umowa zostaje zawarta w rezultacie dokonania przez Kupującego wyboru oferty Sprzedawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn.: **„Dostawa warzyw i owoców świeżych, przetworzonych oraz mrożonych"**, sprawa nr 01/20, na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843, z późn. zm.), zwanej dalej „ustawą Pzp".

§ 1

Sprzedawca sprzedaje, a Kupujący nabywa towar – …… – w pierwszym gatunku jakościowym, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do umowy oraz zestawieniem ilościowo-cenowym stanowiącym załącznik nr 2 do umowy.

UWAGA:
(treść § 1 zostanie dostosowana do treści oferty najkorzystniejszej, w zależności od dokonanego wyboru będzie ona uwzględniała jedną, dwie lub trzy części postępowania).

§ 2

1. Sprzedawca zobowiązuje się do dostarczenia towaru do miejsca wskazanego przez Kupującego – do magazynu COSSG w Koszalinie przy ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 92, w wyznaczone przez Kupującego dni robocze, w godzinach od 7:30 – 10:00, własnym ubezpieczonym transportem wraz z załadunkiem i rozładunkiem wliczonym w jego cenę, o której mowa w § 3 ust. 1, trzy razy w tygodniu w przypadku dostaw dla części nr 1 oraz jeden raz w tygodniu w przypadku dostawy dla części nr 2 i nr 3.

UWAGA:
(ust. 1 zostanie wypełniony zgodnie z dokonanym wyborem oferty najkorzystniejszej w danej/danych części/częściach postępowania).

2. Kupujący zastrzega sobie prawo do dokonywania w ciągu obowiązywania umowy dodatkowych zamówień asortymentu, poza dniami określonymi w ust. 1, w ilości do …… razy w przypadku dostaw ……., z zastrzeżeniem, że wartość umowy wskazana w § 3 ust. 1 nie ulega zwiększeniu.

UWAGA:
(ust. 2 zostanie wypełniony zgodnie z dokonanym wyborem oferty najkorzystniejszej, tym samym ilość dodatkowych dostaw będzie mogła wynosić do 5 dla części nr 1 lub do 20 dla części nr 2 i 3)

3. Sprzedawca zobowiązany jest do należytego zabezpieczenia towaru na czas przewozu i ponosi całkowitą odpowiedzialność za jego dostawę, jakość i uszkodzenia w trakcie transportu. Dostawa towaru nastąpi na koszt i ryzyko Sprzedawcy.
4. Towar będzie przewożony środkami transportu dopuszczonymi do przewożenia artykułów spożywczych. W przypadku przewozu produktów mrożonych wymagany jest samochód mroźnia.
5. Sprzedawca oświadcza, że towar będzie wyprodukowany, przechowywany i dostarczony z zachowaniem wymogów wynikających z:
   a) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252, z późn. zm.),
   b) ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2178),
   c) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L z 2004 r. nr 139, poz. 1 z dnia 30.04.2004 r., z późn. zm.),
   d) rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L z 2001 r. nr 31, z późn. zm.),
   e) rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości ziemniaków (Dz. U. z 2018 r. poz. 2164, z późn. zm.) – dotyczy części nr 1.
6. Sprzedawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy w zakresie określonym w § 1 i załącznikach do umowy, zgodnie obowiązującymi przepisami prawa oraz wymogami poczynionych uzgodnień.
7. Sprzedawca oświadcza, że zapoznał się z przedmiotem umowy, nie wnosi do nich uwag i uznaje je za podstawę do realizacji przedmiotu niniejszej umowy.
8. Sprzedawca zobowiązuje się do udzielenia gwarancji jakościowej na dostarczony towar na warunkach określonych w załączniku nr 1 do umowy.

9. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany przez uprawnioną osobę ze strony Kupującego, w oparciu o złożone zamówienie oraz wymagania wskazane w załączniku nr 1 do umowy.
10. Towar dostarczony do magazynu winien posiadać termin przydatności do spożycia lub minimalnej trwałości zgodnie z jego opisem zawartym w załączniku nr 1 do niniejszej umowy.
11. Towar dostarczony będzie w opakowaniach jednorazowych lub zwrotnych. Wartość opakowania wliczona jest w cenę towaru, o której mowa w § 3 ust. 1.
12. Dostawy wykonane będą w częściach (partiach) i sukcesywnie, według zamówień składanych przez uprawnioną osobę ze strony Kupującego. Zamówienia będą składane faksem pod numerem ……. lub na adres e-mail: ……..., a w szczególnych przypadkach telefonicznie pod numerem telefonu …….. Sprzedawca dostarczy towar w terminie jednego dnia roboczego od dnia złożenia zamówienia, bądź w terminie wskazanym przez uprawnioną osobę ze strony Kupującego.
13. Kupujący zastrzega sobie prawo do dokonania zmiany w ilościach poszczególnych towarów określonych w załączniku nr 2 do umowy, co niniejszym Sprzedawca akceptuje poprzez podpisanie niniejszej umowy.
14. Zmiany, o których mowa w ust. 13 są dopuszczalne gdy zmiana nie powoduje przekroczenia maksymalnej wartości umowy brutto wskazanej w § 3 ust. 1 umowy, za wyjątkiem przypadków dopuszczonych przepisami ustawy Pzp.

§ 3

1. Sprzedawca sprzedaje, a Kupujący nabywa towar – ……. – w asortymencie, ilościach i cenie o łącznej wartości brutto …… zł (słownie: …….), w tym należny podatek od towarów i usług, zgodnie z zestawieniem ilościowo-cenowym zawartym w załączniku nr 2 do niniejszej umowy.

UWAGA:
(na etapie wypełniania umowy treść ust 1 zostanie dostosowana do treści oferty najkorzystniejszej, w zależności od dokonanego wyboru będzie ona obejmowała jedną lub dwie albo trzy części postępowania).

2. Zapłata za dostarczany towar następować będzie przelewem, w ciągu 30 dni od otrzymania przez Kupującego faktury, wystawionej za okres 10 dni i uwzględniającej wszystkie potwierdzone przez uprawnioną osobę ze strony Kupującego, o której mowa w § 2 ust. 9, dowody wydania za ten okres, na rachunek bankowy Sprzedawcy wskazany na fakturze. Zapłata należności nastąpi z chwilą obciążenia rachunku bankowego Kupującego.
3. Sprzedawca zobowiązuje się sporządzić i dołączyć do każdej partii dostarczonego towaru dwa egzemplarze dowodów wydania dla Kupującego i atesty jakościowe HDI. Nazwa towaru oraz ceny jednostkowe na dowodach wydania powinny być zgodne z zestawieniem ilościowo-cenowym, stanowiącym załącznik nr 2 do umowy.

4. Dowód wydania, o którym w ust. 2 i 3 będzie pisemnym potwierdzeniem przyjęcia towaru przez uprawnioną osobę ze strony Kupującego, o której mowa § 2 ust. 9.
5. W przypadku wystawienia faktury w sposób niezgodny z przepisami, faktura zostanie zwrócona i spowoduje opóźnienie zapłaty z winy Sprzedawcy, aż do czasu nadesłania faktury prawidłowo sporządzonej, a za ten okres Sprzedawcy nie przysługuje prawo liczenia ustawowych odsetek za zwłokę w zapłacie.
6. Cena towaru wyrażona będzie w złotych polskich.
7. Kupujący upoważnia Sprzedawcę do wystawienia faktur bez podpisu Kupującego.
8. Strony zobowiązują się do natychmiastowego i wzajemnego informowania o zmianach adresów.
9. Suma faktur częściowych nie może przekroczyć wartości złożonej oferty. Ewentualnie powstałe rozbieżności rachunkowe zostaną skorygowane w dół do wartości złożonej oferty, z zastrzeżeniem przypadku określonego w § 2 ust. 14 umowy.
10. Cena dostarczonego towaru będzie stała przez cały okres obowiązywania umowy.
11. W przypadku wykorzystania mniejszej ilości asortymentu niż wskazana w umowie Sprzedawcy będzie należeć się jedynie wynagrodzenie z tytułu wykonania części umowy. Sprzedawcy nie przysługuje roszczenie z tytułu niewykorzystania w całości maksymalnego łącznego wynagrodzenia brutto.
12. Kupujący zobowiązuje się do zakupu asortymentu wskazanego w umowie za kwotę co najmniej …… zł brutto (słownie: ……). Wykonawca zobowiązuje się, że nie będzie wnosił jakichkolwiek roszczeń z tytułu niewykorzystania przez Zamawiającego kwoty, o której mowa w ust. 1.

UWAGA:
(Kwota minimalnego zakupu wynosi 26 700,00 zł, w tym: 12 700,00 zł dla części nr 1 postępowania i/lub 7 000 zł dla części nr 2 postępowania i/lub 7 000 zł dla części nr 3 postępowania. Na etapie wypełniania umowy kwota ta zostanie wpisana zgodnie z dokonanym wyborem oferty najkorzystniejszej w danej/danych części/częściach postępowania).

§ 4

1. Sprzedawca powierzy wykonanie przedmiotu umowy:
   1) w zakresie ……..……., podwykonawcy…….;
   2) w zakresie ……..……., podwykonawcy …….;
2. Sprzedawca wykona przedmiot umowy przy udziale Podwykonawców wskazanych w ust. 1, zawierając z nimi stosowne umowy w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Sprzedawca zobowiązany jest przedstawić Kupującemu projekt umowy o podwykonawstwo lub projekt jej zmiany w terminie 7 dni przed wprowadzeniem Podwykonawcy. Projekt umowy wymaga akceptacji Kupującego.
4. Każdy projekt umowy lub umowa o podwykonawstwo powinna określać co najmniej:

1) zakres zamówienia przewidziany do wykonania przez Podwykonawcę,
2) wysokość wynagrodzenia należną Podwykonawcy,
3) termin zapłaty wynagrodzenia Podwykonawcy, który nie może być dłuższy niż 21 dni, licząc od daty otrzymania przez Sprzedawcę od Podwykonawcy prawidłowo wystawionej faktury, potwierdzającej wykonanie zleconej Podwykonawcy części zamówienia,
4) wykonanie przedmiotu umowy o podwykonawstwo zostaje określone co najmniej na takim poziomie jakości, jaki wynika z umowy zawartej pomiędzy Kupującym a Sprzedawcą,
5) termin wykonania zleconej Podwykonawcy części zamówienia, przy czym termin ten nie może być dłuższy niż terminy wskazane w treści umowy zawartej pomiędzy Kupującym a Sprzedawcą,
6) możliwość rozwiązania umowy w przypadku gdy Podwykonawca nie dochowa terminu wykonania zleconej Podwykonawcy części zamówienia,
7) oświadczenie, że Podwykonawca zapoznał się z treścią umowy zawartej między Kupującym a Sprzedawcą,
8) Sprzedawca ponosi pełną odpowiedzialność wobec Kupującego za wszelkie dostarczane towary przez Podwykonawcę.

5. W przypadku, gdy projekt umowy o podwykonawstwo nie jest zgodny z wymaganiami zawartymi w ust. 4, Kupujący zgłosi w terminie 7 dni licząc od daty otrzymania projektu umowy o podwykonawstwo, pisemne zastrzeżenia. Nie zgłoszenie pisemnych zastrzeżeń do projektu umowy o podwykonawstwo do upływu terminu wskazanego w zdaniu pierwszym uważa się za akceptację przez Kupującego tego projektu.
6. W przypadku, gdy umowa, o której mowa w ust. 3, nie spełni wymagań określonych przez Kupującego w ust. 4 lub jest niezgodna z akceptowanym przez Kupującego projektem umowy, Kupujący zgłosi w terminie wskazanym w ust. 5 sprzeciw do umowy. Brak zgłoszenia sprzeciwu w terminie, o którym mowa w zdaniu pierwszym, uważa się za akceptację przez Kupującego umowy.
7. Sprzedawca lub Podwykonawca zamówienia przedkłada Kupującemu potwierdzoną za zgodność z oryginałem kopię zawartej umowy o podwykonawstwo, w terminie 7 dni od dnia jej zawarcia.
8. Zapisy w ust. 3 – 6 stosuje się odpowiednio do zmian umowy o podwykonawstwo.
9. Kupujący w trakcie obowiązywania umowy dopuszcza zmianę Podwykonawcy, rezygnację z Podwykonawcy, wprowadzenie nowego Podwykonawcy.
10. W przypadkach wskazanych w ust. 9 zmiany lub rezygnacji z Podwykonawcy, Sprzedawca dodatkowo przedstawi dokumenty regulujące zobowiązania finansowe z tym Podwykonawcą.

11. Sprzedawca zobowiązany jest dołączyć do wystawionej Kupującemu faktury dowód potwierdzający dokonanie zapłaty wymagalnego wynagrodzenia przysługującego Podwykonawcy wynikającego z zawartych i zaakceptowanych przez Kupującego umów. Za dowód zapłaty należy rozumieć potwierdzoną za zgodność z oryginałem kopię przelewu płatności na konto Podwykonawcy wraz z oświadczeniem Podwykonawcy potwierdzającym otrzymanie wynagrodzenia. W przypadku braku przedstawienia przez Sprzedawcę dowodu zapłaty wraz oświadczeniem Podwykonawcy, Kupujący wstrzyma wypłatę należnego wynagrodzenia Sprzedawcy do czasu dostarczenia przez Sprzedawcę wymaganego dokumentu.
12. Kupujący dokona bezpośredniej zapłaty wymagalnego wynagrodzenia przysługującego Podwykonawcy, który zawarł zaakceptowaną przez Kupującego lub przedłożoną Kupującemu kopię umowy, w przypadku uchylenia się od obowiązku zapłaty przez Sprzedawcę, dokonując potrącenia kwoty wypłaconego wynagrodzenia z wynagrodzenia należnego Sprzedawcy.
13. Kupujący dopuszcza płatności bezpośrednie na rzecz Podwykonawcy na podstawie faktury Sprzedawcy ze wskazaniem kwoty i konta Podwykonawcy, na które należy dokonać przelewu należności.
14. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 12, może dotyczyć jedynie należności, które powstały po zaakceptowaniu przez Kupującego umowy, o której mowa w ust. 3.
15. Wprowadzenie przez Sprzedawcę Podwykonawcy bez akceptacji przez Kupującego umowy o podwykonawstwo zwalnia Kupującego z dochodzenia przez Podwykonawcę jakichkolwiek roszczeń względem Kupującego.
16. Bezpośrednia zapłata będzie obejmowała wyłącznie należne Podwykonawcy wynagrodzenie, zostanie ona dokonana w terminie 30 dni licząc od daty otrzymania przez Kupującego prawidłowo wystawionej faktury od Podwykonawcy, z zastrzeżeniem ust. 17.
17. Przed dokonaniem zapłaty, o której mowa w ust. 16, Kupujący wezwie Sprzedawcę do zgłoszenia na piśmie uwag dotyczących zasadności dokonania przez Kupującego bezpośredniej zapłaty dla Podwykonawcy. Sprzedawca zobowiązany będzie zgłosić uwagi Kupującemu w terminie 10 dni licząc od daty otrzymania wezwania.

§ 5

1. Kupujący zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia całej partii przedmiotu umowy lub jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej i organoleptycznej zostanie stwierdzona zła jakość produktów, nieprawidłowy skład surowcowy produktu, widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym

zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy.

2. Kupujący zastrzega sobie prawo do decydowania o sposobie regulowania powstałych niedoborów, wymianie towaru na wolny od wad lub korekcie faktury, powiadamiając wcześniej o tym fakcie Sprzedawcę.
3. W przypadku stwierdzenia niezgodności jakościowych i ilościowych w dostarczonym towarze, uprawniona osoba ze strony Kupującego w terminie 2 godzin od dostarczenia towaru zażąda jego wymiany, w sposób wskazany w § 2 ust. 12 umowy, na świeży i o należytej jakości.
4. W zakresie niezgodności jakościowych lub wystąpienia braków w dostarczonym towarze, Sprzedawca w terminie nie później niż 2 godzin od poinformowania go w sposób wskazany w § 2 ust. 12 umowy, jest zobowiązany do dostarczenia towaru zgodnie ze złożonym zamówieniem, pod rygorem zastosowania zakupu interwencyjnego.
5. Stosownie do ust. 1 i 3 Kupujący zastrzega sobie prawo dokonania zakupu interwencyjnego w przypadku niedostarczenia przez Sprzedawcę towaru w ustalonym terminie lub dostarczenia innego asortymentu towaru niż przewidzianego w zamówieniu, a także stwierdzenia złej jakości towaru dostarczonego do Kupującego i przechowywanego w magazynie Kupującego, a którego okres przydatności do spożycia określony przez Sprzedawcę nie został przekroczony. Sprzedawca. Kupujący oświadcza, że przedmiot umowy przechowywany jest zgodnie z treścią załącznika nr II Rozdziału IX rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L z 2004 r. nr 139, poz. 1 z dnia 30.04.2004 r., z późn. zm.).
6. Jeżeli cena towaru zakupionego interwencyjnie, będzie wyższa od ceny wynikającej z zestawienia ilościowo – cenowego, stanowiącego załącznik nr 2 do umowy, różnicę między cenami pokryje Sprzedawca.
7. W przypadkach spornych spraw dotyczących reklamacji w zakresie wad jakościowych Kupujący zastrzega sobie prawo pobrania prób do zbadania w Stacji Sanitarno Epidemiologicznej lub Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych właściwych dla siedziby Kupującego. Koszty badań laboratoryjnych ponosi strona, której ocena jakości okazała się wadliwa. Orzeczenie wydane przez wymienione laboratorium będzie ostateczna podstawą do określenia jakości towaru.
8. W przypadku stwierdzenia słuszności reklamacji Sprzedawca zobowiązany jest do dostarczenia towaru wolnego od wad, bez żądania dodatkowych opłat z tego tytułu.

9. W przypadku wystąpienia zatruć spowodowanych złą jakością dostarczonego towaru Sprzedawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty dotyczące leczenia i przeprowadzenia zabiegów sanitarnych.

§ 6

1. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy Sprzedawca zobowiązuje się zapłacić Kupującemu kary umowne:
   1) w wysokości 5 % wartości umownej brutto towaru, od którego odstąpiono, gdy Kupujący odstąpi od umowy z powodu okoliczności, o których mowa w § 8 ust. 3 pkt 2 i 3 umowy, za które odpowiada Sprzedawca,
   2) w wysokości 5 % wartości umownej brutto towaru niedostarczonego w terminach wskazanych w § 2 ust. 1 i 12 oraz § 5 ust. 4 umowy, za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia, jednak nie więcej niż 5% wartości łącznej brutto, o której mowa w § 3 ust. 1 umowy.
2. Jeżeli szkoda spowodowana niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem umowy przekroczy wartość zastrzeżonych kar umownych, Kupujący ma prawo żądać naprawienia jej na zasadach odrębnych przewidzianych w Kodeksie cywilnym.
3. Sprzedawca nie będzie mógł zwolnić się od odpowiedzialności względem Kupującego z powodu, że niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy przez Sprzedawcę było następstwem niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań wobec Sprzedawcy przez jego kooperantów.

§ 7

1. Sprzedawca oświadcza, że wyraża zgodę na potrącenie w rozumieniu art. 498 i 499 Kodeksu cywilnego wierzytelności Kupującego tytułem kar umownych oraz zakupu interwencyjnego, o którym mowa w § 5 ust. 5 i 6 z wierzytelności Sprzedawcy tytułem różnicy ceny sprzedaży. Jednocześnie Sprzedawca oświadcza, że powyższe oświadczenie nie zostało złożone pod wpływem błędu, ani nie jest obarczone jakąkolwiek inną wadą oświadczenia woli skutkującą jego nieważnością.
2. Kupujący oświadcza, że wystawi Sprzedawcy notę w terminie 21 dni licząc od dnia dokonania potrącenia, zawierającą szczegółowe naliczenie kary umownej lub wierzytelności, w przypadku zaistnienia sytuacji, o której mowa w ust. 1.

§ 8

1. Dostawy realizowane będą od dnia podpisania umowy jednak nie wcześniej niż od dnia 01.03.2020 do wyczerpania całkowitej kwoty brutto, o której mowa w § 3 ust. 1 umowy, ale nie dłużej niż do dnia ……. r.

UWAGA:
(na etapie wypełniania umowy treść ust. 1 zostanie dostosowana do treści oferty najkorzystniejszej, w zależności od dokonanego wyboru będzie, dla części nr 1 postepowania dostawy do dnia 30.06.2020 r. a dla części nr 2 i 3 do dnia 28.02.2021 r.)

2. Umowa może być rozwiązana za zgodą Stron w każdym okresie umowy.
3. Kupującemu przysługuje prawo jednostronnego odstąpienia od umowy przed upływem okresu, na jaki została zawarta, bez wyznaczania dodatkowego terminu, w następujących przypadkach:
   1) zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach;
   2) w przypadku niedotrzymania dwukrotnie terminów dostaw (partii towaru) określonych w § 2 ust. 1 i 12 oraz w § 5 ust. 4 umowy przez Sprzedawcę, Kupujący zastrzega możliwość naliczenia kar umownych z tego tytułu na podstawie § 6 ust. 1 pkt 1, w terminie miesiąca od zaistniałej sytuacji;
   3) w przypadku, gdy w dwóch kolejnych dostawach Sprzedawca nie przestrzega warunków jakościowych lub sanitarnych towaru oraz środków transportu, Kupujący zastrzega możliwość naliczenia kar umownych z tego tytułu na podstawie § 6 ust. 1 pkt 1, w terminie miesiąca od zaistniałej sytuacji.
4. Odstąpienie od umowy z przyczyn określonych w ust. 3 wymaga pisemnego uzasadnienia.
5. W przypadku odstąpienia od umowy na podstawie § 8 ust. 3, Sprzedawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

§ 9

1. Administratorem danych osobowych podanych w umowie oraz uzyskanych w wyniku jej realizacji jest każda ze Stron umowy zgodnie z właściwością z niej wynikającą – ze strony Kupującego – Komendant Centralnego Ośrodka Szkolenia Straży Granicznej im. Marszałka Polski Józefa Piłsudskiego z siedzibą w Koszalinie przy ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 92, ze strony Sprzedawcy – …….. Powyższe dane osobowe zbierane są przez Strony umowy wyłącznie w celu ich przetwarzania na potrzeby realizacji umowy.
2. Dane osobowe, o których mowa w ust. 1, nie będą udostępnione odbiorcom danych w rozumieniu przepisów rozdziału V rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, z późn. zm.), dalej „RODO”.
3. Strony umowy zapewnią, każda we własnym zakresie, pełną ochronę danych osobowych podanych w umowie i uzyskanych w wyniku jej realizacji oraz zgodność z

przepisami prawa dotyczącymi ochrony danych osobowych obowiązującymi w trakcie realizacji umowy.

4. Kupujący oświadcza, że wykonanie obowiązku informacyjnego zgodnie z RODO stanowi załącznik nr 3 do niniejszej umowy.
5. Kupujący przekaże klauzulę obowiązku informacyjnego osobom wskazanym w umowie zgodnie ze wzorem wskazanym w załączniku nr 3 do umowy.

§ 10

Zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 11

1. Kupujący na podstawie art. 144 Pzp dopuszcza możliwość zmiany postanowień umowy w stosunku do treści umowy:
   1) w zakresie zmiany wynagrodzenia w przypadku zmiany obowiązującej stawki podatku od towarów i usług;
   2) w sytuacji gdy w stosunku do Sprzedawcy zajdą zmiany mające charakter sukcesji generalnej;
   3) w przypadku zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umowy.
2. Kupujący na podstawie art. 144 ust. 1 pkt 6 dopuszcza możliwość zmiany postanowień niniejszej umowy w stosunku do treści złożonej oferty, przy czym łączna wartość tych zmian musi być mniejsza niż 10% wartości umowy.
3. Warunkiem wprowadzenia zmian zawartej umowy jest złożenie wniosku przez Stroną inicjującą, uwzględniającego:
   1) opis propozycji zmian;
   2) opis wpływu zmiany na termin wykonania umowy;
   3) uzasadnienie zmiany;
   4) obliczenie kosztów zmiany, jeżeli zmiana będzie miała wpływ na wynagrodzenie Sprzedawcy.
4. Kupujący wskazuje, że ilość towaru określona w umowie jest ilością planowaną.

§ 12

Załącznikami do niniejszej umowy, stanowiącymi jej integralną całość, są:

1) załącznik nr 1 – opis przedmiotu zamówienia;
2) załącznik nr 2 – zestawienie ilościowo-cenowe;
3) załącznik nr 3 – klauzula obowiązku informacyjnego.

§ 13

Ewentualne spory mogące wynikać na tle wykonania postanowień niniejszej umowy, Strony poddadzą rozstrzygnięciu sądowi powszechnemu Rzeczpospolitej Polskiej, miejscowo właściwemu dla siedziby Kupującego.

§ 14

W sprawach nieuregulowanych umową stosuje się odpowiednio przepisy Kodeksu cywilnego i ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych.

§ 15

Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z czego dwa egzemplarze dla Kupującego i jeden egzemplarz dla Sprzedawcy.

SPRZEDAWCA: **KUPUJĄCY:**

UDZIELAM
KONTRASYGNAY:

Uzgodniono pod względem formalno-prawnym

……..

Wykonano w 3 egzemplarzach:
Egz. nr 1 – SZPPiRŚF Pionu Głównego Księgowego COS SG
Egz. nr 2 – kierownik SGŻiI
Egz. nr 3 – Sprzedawca

Załącznik nr 1
do umowy nr ……. z dnia …….

Opis przedmiotu umowy

(opis przedmiotu umowy, opracowany na podstawie szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia stanowiącego załącznik nr 5a i/lub 5b i/lub 5c do siwz)

SPRZEDAWCA: **KUPUJĄCY:**

Załącznik nr 2
do umowy nr ……. z dnia …….

Zestawienie ilościowo-cenowe

L. p.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Cena jednostkowa brutto w zł za kg	Ilość w kg	Wartość brutto w zł za podaną ilość (kol. 3 x kol. 4
1	2	3	4	5

(zestawienie ilościowo-cenowe, opracowane na podstawie oferty Wykonawcy stanowiącej załącznik 1a i/lub 1b i/lub 1c do siwz)

SPRZEDAWCA: **KUPUJĄCY:**

Załącznik nr 3
do umowy nr ……. z dnia …….

KLAUZULA OBOWIĄZKU INFORMACYJNEGO

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, z późn. zm.), zwanego dalej „RODO", informujemy, że administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Komendant Centralnego Ośrodka Szkolenia Straży Granicznej im. Marszałka Polski Józefa Piłsudskiego z siedzibą 75-531 Koszalin ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 92.
2. Na podstawie obowiązujących przepisów, wyznaczyliśmy Inspektora Ochrony Danych, z którym można kontaktować się:
   1) listownie na adres: ppłk SG Adam Pasieka 75-531 Koszalin ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 92;
   2) przez e-mail: adam.pasieka@strazgraniczna.pl.
3. Dane osobowe pozyskane w związku z zawarciem z umowy będą przetwarzane w następujących celach:
   1) związanych z realizacją umowy nr …./SGŻiI/2020 na "Dostawę warzyw i owoców świeżych, przetworzonych oraz mrożonych";
   2) związanych z dochodzeniem ewentualnych roszczeń, odszkodowań;
   3) udzielania odpowiedzi na pisma, wnioski i skargi;
   4) udzielania odpowiedzi w toczących się postępowaniach.
4. Podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych jest:
   1) niezbędność wykonania zawartej umowy (art. 6 ust. 1 lit. b RODO);
   2) konieczność wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze (art. 6 ust. 1 lit. c RODO).
5. Podanie danych osobowych jest niezbędne do zawarcia i realizacji umowy.
6. Pozyskane od Pani/Pana dane osobowe mogą być przekazywane:
   1) podmiotom przetwarzającym dane osobowe na podstawie zawartej umowy, oraz
   2) organom lub podmiotom publicznym uprawnionym do uzyskania danych na podstawie obowiązujących przepisów prawa, np. sądom, organom ścigania lub instytucjom państwowym, gdy wystąpią z żądaniem, w oparciu o stosowną podstawę prawną.
7. Administrator nie ma zamiaru przekazywać Pani/Pana dane do państw trzecich oraz organizacji międzynarodowych.
8. Okres przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest uzależniony od celu, w jakim dane są przetwarzane, tj.:
   1) od czasu obowiązywania umowy;
   2) przepisów prawa, które obligują do przetwarzania danych osobowych przez określony czas;
   3) okresu, który jest niezbędny do dochodzenia roszczeń w związku z zawartą umową.

9. Informujemy, że ma Pani/Pan prawo do:
   1) dostępu do swoich danych osobowych;
   2) żądania sprostowania swoich danych osobowych, które są nieprawidłowe oraz uzupełnienia niekompletnych danych osobowych;
   3) żądania ograniczenia przetwarzania swoich danych osobowych;
   4) wniesienia skargi do organu nadzorczego zajmującego się ochroną danych osobowych, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
10. Ponadto, informujemy, że nie przysługuje Pani/Panu:
   1) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO, prawo do usunięcia danych osobowych;
   2) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
   3) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania ich danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
11. Informujemy, że nie korzystamy z systemów służących do zautomatyzowanego podejmowania decyzji.
12. Dane udostępnione przez Panią/Pana nie będą podlegały profilowaniu.

Koszalin, dnia …… 2020 r.

……

(czytelny podpis Sprzedawcy)

Załącznik nr 5a do SIWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia części nr 1 – dostawa warzyw i owoców świeżych.

l.p.	Przedmiot zamówienia	CPV	Ilość w kg do……
1.	Ziemniaki jadalne	03212100-1	7000
2.	Ziemniaki wczesne (dostarczane od 01.06.2020 r.)	03212100-1	2500
3.	Kapusta włoska	03221410-3	150
4.	Kapusta biała głowiasta	03221410-3	350
5.	Kapusta pekińska	03221410-3	250
6.	Kapusta czerwona	03221410-3	100
7.	Ogórek sałatkowy świeży	03221270-9	800
8.	Ogórek gruntowy świeży (dostarczane od 01.06.2020 r.)	03221270-9	50
9.	Pomidory	03221240-0	800
10.	Pomidory koktajlowe	03221240-0	10
11.	Marchew	03221112-4	550
12.	Cebula: biała, czerwona, szalotka (czosnek askaloński)	03221113-1	600
13.	Seler korzeń	03221100-7	100
14.	Buraki ćwikłowe	03221111-7	600
15.	Papryka słodka	03221230-7	650
16.	Papryka ostra chilli	03221230-7	3
17.	Rzepa	03221114-8	100
18.	Szczypior	03221000-6	50
19.	Koperek świeży zielony	03221000-6	50
20.	Natka pietruszki	03221000-6	50
21.	Natka pietruszki karbowana	03221000-6	2
22.	Botwina	03221000-6	20
23.	Pieczarki uprawne świeże	03221260-6	300
24.	Por	03221000-6	50
25.	Czosnek	03221000-6	40
26.	Rzodkiewka	03221100-7	200
27.	Rzodkiew biała	03221100-7	150
28.	Sałata: głowiasta, karbowana, lodowa, roszponka, rukola	03221310-2	220
29.	Cukinia świeża	03221250-3	100
30.	Kapusta kwaszona	15331400-1	280
31.	Ogórki kiszone	15331400-1	200
32.	Jabłka	03222321-9	950
33.	Pomarańcze	03222220-1	500
34.	Mandarynki	03222240-7	200
35.	Banany	03222111-4	400
36.	Winogrona białe	03222340-8	15

37.	Winogrona ciemne	03222340-8	15
38.	Cytryny	03222210-8	300
39.	Limonka	03222250-0	2
40.	Awokado	03222117-6	20
41.	Seler naciowy	03221000-6	15

Ziemniaki jadalne J.m.- kg, CPV-03212100-1, Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29.10.2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości ziemniaków (Dz. U. z 2003, nr 194, poz. 1900)

Wymagania:

- ziemniaki – typ kulinarny B – odmiany: Arielle, Bartek, Beata, Irys,

typ kulinarny BC, C – odmiany, Aster, Bryza, Ibis,

- wygląd – czyste, zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych, jednolite pod względem odmian w dostawie, o nie ciemniejącym miąższu po ugotowaniu, po ugotowaniu dość suche, konsystencja dość zwięzła, niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte,
- barwa na przekroju - typowa dla odmiany (kremowa, jasnożółta, żółta),
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,
- średnica bulw mierzona w najszerszym przekroju – od 3 cm,
- zawartość bulw z wadami jakości – ułamek wagowy wynoszący nie więcej niż 10%,
- zawartość bulw o innej wielkości – ułamek wagowy wynoszący nie więcej niż 10%.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**

***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**

Opakowania:

- jednostkowe – stanowią worki raszlowe o masie 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:

- obce zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Ziemniaki wczesne J.m.- kg, CPV-03212100-1, Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29.10.2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości ziemniaków (Dz. U. z 2003, nr 194, poz. 1900)

Wymagania:

- ziemniaki dostarczane będą od 01.06.2020 r.
- wygląd – czyste, zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych, jednolite pod względem odmian, niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte,
- barwa na przekroju - typowa dla odmiany (kremowa, jasnożółta, żółta),
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,
- średnica bulw mierzona w najszerszym przekroju – od 3 cm,
- zawartość bulw z wadami jakości – ułamek wagowy wynoszący nie więcej niż 10%,
- zawartość bulw o innej wielkości – ułamek wagowy wynoszący nie więcej niż 10%.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**

***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**

Opakowania:

- jednostkowe – stanowią worki raszlowe o masie 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Kapusta włoska J.m.- kg, CPV-03221410-3

Wymagania:

- wygląd – główki powinny być świeże, czyste, zdrowe, zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno

przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia, dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu, niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte,

- kształt – okrągły,
- barwa - typowa dla odmiany,
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,
- minimalna masa główki – 800 g.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**

***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**

Opakowania:

- jednostkowe – stanowią worki raszlowe lub skrzynki o masie od10 do 20 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu, jego odmianę,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Kapusta biała głowiasta J.m.- kg, CPV-03221410-3

Wymagania:

- wygląd – główki powinny być świeże, czyste, zdrowe, zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia, dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu, niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte,
- kształt – okrągły,
- barwa - typowa dla odmiany,

- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,
- minimalna masa główki – 1200 g.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią worki raszlowe lub skrzynki o masie od15 do 25 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu, jego odmianę,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Kapusta pekińska J.m.- kg, CPV-03221410-3
Wymagania:

- wygląd – świeża, czysta, zdrowa, wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia, dopuszczalne są przycięcia i niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu, niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte,
- kształt – wydłużony,
- barwa - typowa dla odmiany,
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,
- minimalna masa główki – 800 g.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią worki raszlowe lub skrzynki o masie od10 do 20 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu, jego odmianę,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Kapusta czerwona J.m.- kg, CPV-03221410-3
Wymagania:

- wygląd –główki powinny być świeże, czyste, zdrowe, zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń

spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia, dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu, niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte,

- kształt – okrągły,
- barwa - typowa dla odmiany,
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,
- minimalna masa główki – 800 g.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią worki raszlowe lub skrzynki o masie od10 do 20 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu, jego odmianę,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Ogórki sałatkowe świeże J.m.- kg, CPV-03221270-9
Wymagania:

- wygląd – świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia, dobrze wykształcone i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku: 10mm na każde 10cm długości ogórka), dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia (z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem, że są zabliźnione; niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte,
- barwa - zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu,
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,
- minimalna długość –
  - ✓ dla ogórków o masie 500g i większej – 300 mm,
  - ✓ dla ogórków o masie 250-500g – 250 mm,
- minimalna waga ogórków –
  - ✓ z upraw gruntowych – 180 g,
  - ✓ z upraw pod osłoną – 250 g.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią worki foliowe lub kartony perforowane o masie 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu, jego odmianę,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Ogórki gruntowe świeże J.m.- kg, CPV-03221270-9
Wymagania:

- ogórki dostarczane będą od 01.06.2020 r.
- wygląd – świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia, dobrze wykształcone, dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia (z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem, że są zabliźnione; niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte,
- barwa - zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu,
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,
- minimalna długość – 6-10 cm,
- minimalna waga ogórków –180 g,

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią worki foliowe lub kartony perforowane o masie do 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu, jego odmianę,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Pomidor J.m.- kg, CPV-03221240-0
Wymagania:

- wygląd – zdrowe, całe, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia, dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, zabarwienia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu; niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte,
- kształt – zależny od odmiany,
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,

- minimalna średnica –
  - ✓ pomidory „okrągłe” i prążkowane” - 35 mm,
  - ✓ pomidory „prostokątne” – 30 mm.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią kartony perforowane o masie 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni. Pomidory powinny być pakowane warstwowo, do wysokości nie większej niż 20 cm.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu, jego odmianę,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Pomidory koktajlowe J.m.- kg, CPV-03221240-0
Wymagania:
- wygląd – zdrowe, całe, czyste, jędrne, mogą być również na gałązkach, bez wolnych komór ma przekroju, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia, dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, zabarwienia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu; niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte,
- kształt – okrągły,
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,
- minimalna średnica – 15-20 mm,

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią pudełka plastikowe przeźroczyste o masie do 1 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni. Pomidory powinny być pakowane warstwowo, do wysokości nie większej niż 10 cm.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu, jego odmianę,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Marchew J.m.- kg, CPV-03221112-4
Wymagania:
- wygląd korzeni – świeże, jędrne, cale, zdrowe, czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniałe, proste, kształtne, bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń, pozbawione

nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmian, pochodzenia, jakości i wielkości, brak oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny, niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte,

- barwa na przekroju –charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub purpurowe – purpurowe wierzchołki o długości do 1 cm – w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz 2 cm w przypadku pozostałych marchwi,
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,
- średnica minimalna korzeni marchwi – 2 cm,
- dopuszczalna różnica średnicy pomiędzy najmniejszym i największym korzeniem marchwi – ułamek wagowy wynoszący nie więcej niż 3 cm.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią worki raszlowe o masie od 5 do 20 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Cebula J.m.- kg, CPV-03221113-1
Wymagania:

- **rodzaje: biała, czerwona, szalotka (czosnek askaloński);**
- wygląd – cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa, wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmian, pochodzenia, jakości i wielkości; dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu, niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte,
- kształt - kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu,
- barwa – w zależności od odmiany - łuski suchej: jasnożółta, jasnobrązowa lub bordowofioletowa; łuski mięsistej: białokremowa do kremowozielonej, bordowofioletowa, dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia,
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,
- średnica korzeni nie mniej niż – 4 cm.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią worki raszlowe o masie od 5 do 20 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,

- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Seler korzeń J.m.- kg, CPV-03221100-7
Wymagania:

- wygląd korzeni – kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzawień skórki, zdrowe, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia, niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte,
- barwa na przekroju –charakterystyczna dla odmiany, jednolita, biała do białokremowej,
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,
- średnica korzeni, mierzona w najszerszym miejscu – 70 - 130 mm,
- dopuszczalna różnica średnic największego i najmniejszego selera w każdym opakowaniu – nie więcej niż 30 mm.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią worki raszlowe o masie od 5 do 20 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Buraki ćwikłowe J.m.- kg, CPV-03221111-7
Wymagania:

- wygląd korzeni – świeże, całe, zdrowe, czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmian, niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte),
- barwa na przekroju – ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany,
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,
- średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju – od 4 do 10 cm,
- zawartość korzeni z wadami jakości – ułamek wagowy wynoszący nie więcej niż 10%,
- zawartość korzeni o innej wielkości – ułamek wagowy wynoszący nie więcej niż 10%.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią worki raszlowe o masie od 5 do 20 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,

- warunki przechowywania,
Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Papryka słodka J.m.- kg, CPV-03221230-7
Wymagania:

- **papryka słodka czerwona i żółta,**
- wygląd – świeża, czysta, twarda, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych mrozem lub słońcem; jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia, szypułki mogą być lekko uszkodzone lub obcięte z pozostawionym nienaruszonym kielichem, niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte,
- kształt – kwadratowy, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu,
- barwa – czerwona, zielona i żółta,
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,
- szerokość papryki słodkiej –
  - ✓ dla wydłużonej papryki słodkiej(szpiczastej) - nie mniejsza niż 20 mm,
  - ✓ dla papryki słodkiej kwadratowej (o płaskim końcu) i papryki słodkiej kwadratowej stożkowej (kołkowej) - nie mniejsza niż 40 mm,
  - ✓ dla papryki słodkiej płaskiej (papryki pomidorowej) - nie mniejsza niż 55 mm.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią worki foliowe perforowane o masie 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu, jego odmianę,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,
Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Papryka ostra chilli J.m.- kg, CPV-03221230-7
Wymagania:

- papryka ostra czerwona,
- wygląd – świeża, czysta, twarda, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych mrozem lub słońcem; jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia, szypułki mogą być lekko uszkodzone lub obcięte z pozostawionym nienaruszonym kielichem, niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte,
- kształt –wydłużony, stożkowy, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu,
- barwa – czerwona,
- smak i zapach – ostry, wyrazisty, niedopuszczalny obcy,

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią worki foliowe perforowane o masie do 1 kg wykonane z materiałów opakowaniowych

przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu, jego odmianę,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Rzepa J.m.- kg, CPV- 03221114-8
Wymagania:

- wygląd – świeża, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, bez liści, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona wilgoci zewnętrznej; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty; dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu
- konsystencja – jędrna, niedopuszczalna zdrewniała, sparciała,
- barwa – typowa dla odmiany,
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,
- minimalna średnica – 50 mm.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią kartony perforowane o masie od 5 do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu, jego odmianę,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Szczypiorek J.m.- kg, CPV-03221000-6
Wymagania:

- wygląd – świeży, zdrowy, bez cebuli, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, bez pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia, niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte,
- barwa – zielona
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,
- masa pęczka – 50 g,
- zawartość pęczków z wadami jakości – ułamek wagowy wynoszący nie więcej niż 10%,
- zawartość pęczków o innej masie – ułamek masowy wynoszący nie więcej niż 5%.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią skrzynki o masie do 1 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni. Pęczki o masie 50 g.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Koperek zielony J.m.- kg, CPV-03221000-6
Wymagania:
- wygląd – świeży, zdrowy, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia, niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte,
- barwa – zielona
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,
- masa pęczka – 50 g,
- zawartość pęczków z wadami jakości – ułamek wagowy wynoszący nie więcej niż 10%,
- zawartość pęczków o innej masie – ułamek masowy wynoszący nie więcej niż 5%.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią skrzynki o masie do 1 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni. Pęczki o masie 50 g.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Natka pietruszki J.m.- kg, CPV-03221000-6
Wymagania:
- wygląd – świeża, zdrowa, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu, jednolite

w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia, niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte,

- barwa – zielona,
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,
- masa pęczka – 50 g,
- zawartość pęczków z wadami jakości – ułamek wagowy wynoszący nie więcej niż 10%,
- zawartość pęczków o innej masie – ułamek masowy wynoszący nie więcej niż 5%.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią skrzynki o masie do 1 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni. Natkę pietruszki należy wiązać w pęczki o masie 50 g.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Natka pietruszki karbowana J.m.- kg, CPV-03221000-6
Wymagania:

- wygląd – świeża, zdrowa, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia, niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte,
- barwa – zielona,
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,
- masa pęczka – 50 g,
- zawartość pęczków z wadami jakości – ułamek wagowy wynoszący nie więcej niż 10%,
- zawartość pęczków o innej masie – ułamek masowy wynoszący nie więcej niż 5%.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią skrzynki o masie do 1 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni. Natkę pietruszki należy wiązać w pęczki o masie 50 g.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;

- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Botwina J.m.- kg, CPV-03221000-6
Wymagania:

- wygląd – świeża, zdrowa, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia, niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte,
- barwa – czerwono - zielona,
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,
- masa pęczka – 50 - 100 g,
- zawartość pęczków z wadami jakości – ułamek wagowy wynoszący nie więcej niż 10%,
- zawartość pęczków o innej masie – ułamek masowy wynoszący nie więcej niż 5%.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią skrzynki o masie do 1 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni. Botwinę należy wiązać w pęczki o masie do 100 g.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Pieczarki uprawne świeże J.m.- kg, CPV-03221260-6
Wymagania:

- wygląd – zdrowe, czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, z zamkniętym lub lekko otwartym kapeluszem i odciętą dolną częścią trzonu; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, nieznaczne powierzchowne obicia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia, niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte,
- barwa – powierzchni zewnętrznej kapelusza: biała, biało-kremowa, centralnie lekko brązowawy; blaszek: biała z odcieniem różowym, różowa; miąższu: biała, biała z odcieniem różowym,
- kształt – kapelusze okrągłe lub półkoliste,
- smak i zapach – charakterystyczny, niedopuszczalny obcy,
- maksymalna długość trzonu – 2/3 średnicy kapelusza,
- średnica kapelusza – 30 – 65 mm.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią skrzynki o masie do 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Por J.m.- kg, CPV-03221000-6
Wymagania:

- wygląd – zdrowe, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami; część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej; dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia liści spowodowane przez przylżeńce na liściach, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia, niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte,
- barwa na przekroju –charakterystyczna dla odmiany, biała lub zielonkawobiała,
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,
- minimalna średnica – 10 mm.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią worki o masie od 5 do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Czosnek J.m.- kg, CPV-03221000-6
Wymagania:

- **kraj pochodzenia – Polska;**
- wygląd – główki twarde, zwarte, zdrowe, o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, nieuszkodzone przez słońce lub mróz, bez widocznych z zewnątrz kiełków; łodygi obcięte o długości nieprzekraczającej 3cm; dopuszczalne są nieznaczne otarcia zewnętrznej skórki główki pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia, niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte,
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,
- minimalna średnica główek – 30 mm.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**

***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią siatki o masie do 1 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, obślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Rzodkiewka J.m.- kg, CPV-03221100-7
Wymagania:

- wygląd – zdrowa, czysta, niepopękana, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona, jeśli była myta; liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia, korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty; dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu, niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia,
- konsystencja – jędrna, niedopuszczalna zdrewniała, sparciała,
- barwa – typowa dla odmiany,
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,
- minimalna średnica – 25 mm.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią kartony perforowane o masie od 5 do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni. Rzodkiewkę należy wiązać w pęczki.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu, jego odmianę,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Rzodkiew biała J.m.- kg, CPV-03221100-7
Wymagania:

- wygląd – zdrowa, czysta, niepopękana, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona, jeśli była myta; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia, korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty; dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu, niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia,

- konsystencja – jędrna, niedopuszczalna zdrewniała, sparciała,
- barwa – typowa dla odmiany,
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią kartony perforowane o masie od 5 do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu, jego odmianę,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Sałata J.m.- kg, CPV-03221310-2
Wymagania:
- **odmiany sałat: sałata głowiasta, sałata karbowana, sałata lodowa, roszponka, rukola.**
- wygląd – świeża, jędrna, czysta, zdrowa, odpowiednio ukształtowana, bez korzeni, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia, korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste, niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte,
- barwa - zielona, typowa dla odmiany,
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,
- minimalna masa główek sałaty –
  - ✓ z upraw gruntowych – 150 g,
  - ✓ z upraw pod osłoną – 100 g,
- dopuszczalna różnica masy pomiędzy najlżejszą, a najcięższą główką sałaty w jednym opakowaniu, jeżeli najlżejsze sztuki ważą:
  - ✓ mniej niż 150g – 40 g,
  - ✓ od 150g do 300g – 100 g,
  - ✓ od 300g do 450g – 150 g,
  - ✓ więcej niż 450g – 300 g.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią kartony perforowane o masie do 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni. Sałatę należy układać w dwie warstwy, główkami skierowanymi do siebie.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu, jego odmianę,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Cukinia świeża, kl. I, CPV: 03221250-3
Zaliczana do rodziny dyniowatych. Wymagania:

- wygląd – zdrowa, jędrna, kształt podłużny, rozmiar 20 cm długości i 5 cm szerokości, na skórce nie powinno być plamek czy pleśni. czysta, niepopękana, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona, jeśli była myta; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia, niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia,
- konsystencja – jędrna, niedopuszczalna zdrewniała, sparciała,
- barwa – od jasno- do ciemnozielonej,
- smak i zapach – lekko słodki, niedopuszczalny obcy,

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią kartony perforowane o masie od 5 do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu, jego odmianę,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Kapusta kwaszona, kl. I, CPV: 153 31 400-1
Wymagania klasyfikacyjne:

- produkt spożywczy otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, pokrojonej, zasolonej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, struktura - kapusta pokrojona na skrawki, gdzie odległość mierzona między krawędziami cięcia na powierzchni liścia wynosi nie więcej niż 2 – 3 mm, skrawki jędrne, chrupkie barwa skrawków – biała lub kremowobiała z odcieniem żółtawym, smak i zapach – charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słono kwaśny,
- wygląd soku – jasnoszary, opalizujący zawartość soku – w stosunku do masy netto powinna odpowiadać 15 % wag, tzn. lekko uciskana pokrywa się sokiem,

Opakowanie jednostkowe – opakowanie jednostkowe – wiadro z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 5 kg do 10 kg,
Dopuszczalne tolerancje:
dopuszcza się stosowanie nasion kminku, kopru, kolendry, marchwi, jabłek i innych owoców jako przyprawy roślinne.
Cechy dyskwalifikujące:
obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy pleśnienia, psucia, niedostateczna ilość soku (wysuszenie kapusty).

Ogórki kiszone, kl. I, CPV: 153 31 400-1
Wymagania klasyfikacyjne:

- produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno – smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddanych naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego – w przypadku stosowania opakowań nie hermetycznych lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznych, struktura – dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie smak i zapach – charakterystyczny dla ogórków prawidłowo ukwaszonych, aromatyczny, słono kwaśny,
- ogórki powinny być proste, w kształcie foremnym zbliżonym do walca, o barwie oliwkowo zielonej o różnych

odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, wielkości od 6 do 15cm,

- wygląd zalewy – od białoszarej do zielonkawo szarej, lekko mętny, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku itp.),

Dopuszczalne tolerancje:
dopuszcza się stosowanie nasion kminku, kopru, kolendry, chrzanu, gorczycy, czosnku dopuszcza się ogórki z wadami kształtu w stosunku do masy netto nie przekraczającej 15%
Cechy dyskwalifikujące:
obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość(komory nasienne wypełnione nieprawidłowo),
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
Opakowanie:
opakowanie jednostkowe – wiadro z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 5 kg do 10 kg,

Jabłka J.m.- kg, CPV-03222321-9, masa jednego owocu – 150 – 280 g.
Wymagania:

- wygląd – całe, zdrowe, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i stopnia dojrzałości, dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:

✓ nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia,
✓ lekkie uszkodzenie szypułki,
✓ nieznaczne wady skórki, które nie mogą przekraczać:
  - 2cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie;
  - 1cm^2 powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem parcha jabłoni, których łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25cm^2 powierzchni całkowitej produktu;
  - nieznaczne obtłuczenie nieprzekraczające łącznie powierzchni 1cm^2, lecz nieodbarwione; jabłka mogą być bez szypułek, pod warunkiem że miejsce odłamania szypułki jest czyste, a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona,

niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia,

- barwa – typowa dla odmiany,
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,
- średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym:
  ✓ duże odmiany owocowe – nie mniej niż 60 mm,
  ✓ pozostałe odmiany – nie mniej niż 55 mm,
- dopuszczalna różnica pomiędzy średnicami poszczególnych owoców w tym samym opakowaniu – nie więcej niż 10 mm.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią skrzynki o masie do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu, jego odmianę,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Pomarańcze J.m.- kg, CPV-03222220-1, masa jednego owocu – 150 – 300 g.

Wymagania:

- Wygląd - całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości
- i stopnia dojrzałości, dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:
  - ✓ nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,
  - ✓ nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, rdzawienia itp.
  - ✓ nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku),

  niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia,
- barwa – typowe dla danej odmiany,
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią pudła kartonowe lub skrzynki o masie do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu, jego odmianę,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Mandarynki J.m.- kg, CPV-03222240-7, masa jednego owocu – 70 – 90 g.
Wymagania:

- Wygląd - całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i stopnia dojrzałości, dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:
  - ✓ nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,
  - ✓ nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, rdzawienia itp.
  - ✓ nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku),

  niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia,
- barwa – typowe dla danej odmiany,
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią pudła kartonowe lub skrzynki o masie do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu, jego odmianę,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Banany J.m.- kg, CPV-03222111-4, masa jednego owocu – 150 – 220 g.

Wymagania:

- wygląd - całe, twarde, zdrowe, czyste, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny paluszków, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i stopnia dojrzałości, rączki i kiście (części rączek) powinny zawierać:
  - ✓ dostateczną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu, solidną i wolną od zarażenia grzybami,
  - ✓ wiązkę uciętą w prawidłowy sposób (nie na skos i nie rozdartą, bez fragmentów łodygi);

dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu:

- ✓ nieznaczne wady kształtu,
- ✓ niewielkie wady skórki spowodowane otarciem lub innymi niewielkimi uszkodzeniami powierzchniowymi pokrywającymi w sumie nie więcej niż 2cm^2 powierzchni owoc – wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu,

niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia,

- barwa – od jasnozielonej do jasnożółtej,
- smak i zapach – niedopuszczalny obcy,
- długość owoców – nie mniej niż 140 mm,
- szerokość przekroju poprzecznego owocu między powierzchniami bocznymi a środkiem, prostopadle do osi podłużnej – nie mniej niż 27 mm.

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**

Opakowania:
- jednostkowe – stanowią pudła kartonowe lub skrzynki o masie do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu, jego odmianę,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Winogrona białe J.m.- kg, CPV-03222340-8

Wymagania:

- Wygląd - całe, jędrne, zdrowe, czyste, dobrze rozwinięte, prawidłowo wykształcone, soczyste, jagody powinny być jędrne, mocno przyrośnięte, równomiernie osadzone wzdłuż osi grona; owoce wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i stopnia dojrzałości, niedopuszczalne zgniłe lub z takimi zmianami, które czynią je

niezdatnymi do spożycia, cez widocznych śladów pleśni, wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,

- barwa – jasnozielona do zielonej, typowa dla danej odmiany,
- smak i zapach – smak słodki, niedopuszczalny obcy,

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią pudła kartonowe lub skrzynki o masie do 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu, jego odmianę,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Winogrona ciemne J.m.- kg, CPV-03222340-8
Wymagania:

- Wygląd - całe, jędrne, zdrowe, czyste, dobrze rozwinięte, prawidłowo wykształcone, soczyste, jagody powinny być jędrne, mocno przyrośnięte, równomiernie osadzone wzdłuż osi grona; owoce wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i stopnia dojrzałości, niedopuszczalne zgniłe lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, cez widocznych śladów pleśni, wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
- barwa – fioletowa do ciemnofioletowej, typowa dla danej odmiany,
- smak i zapach – smak słodki, niedopuszczalny obcy,

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią pudła kartonowe lub skrzynki o masie do 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu, jego odmianę,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Cytryny J.m.- kg, CPV-03222210-8
Wymagania:

- Wygląd – owoce jajowate, o wydłużonych końcówkach, całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez

nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i stopnia dojrzałości, dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:

- ✓ nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,
- ✓ nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, rdzawienia itp.
- ✓ nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku),

niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia,

- barwa – skórka żółta i żółtawy miąższ,
- smak i zapach – miąższ soczysty, kwaśny, niedopuszczalny obcy,

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią pudła kartonowe lub skrzynki o masie do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu, jego odmianę,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Limonka J.m.- kg, CPV-03222250-0
Wymagania:

- Wygląd – owoce okrągłe lub jajowate, jagodowe, o średnicy 3-5 cm, całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i stopnia dojrzałości, dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:
  - ✓ nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,
  - ✓ nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, rdzawienia itp.
  - ✓ nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku),

niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia,

- barwa – skórka żółtawozielona lub żółta, woskowana;.,
- smak i zapach – miąższ bardzo kwaśny i pachnący, niedopuszczalny obcy;

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią pudła kartonowe lub skrzynki o masie do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.
Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.
Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu, jego odmianę,

- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Awokado J.m.- kg, CPV-03222117-6

Wymagania:

- wygląd – owoc awokado podłużny, kształt gruszkowaty, składa się z grubej zielonego lub czarnej skórki która otacza tłusty kremowozielony miąższ, wewnątrz owocu znajduje się duże nasiono, otoczone brązową łupiną nasienną,
- całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i stopnia dojrzałości, dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:
    - ✓ nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,
    - ✓ nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, rdzawienia itp.
    - ✓ nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku),

  niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia,
- barwa – skórka barwy zielonej lub czarnej, miąższ jasnozielony – kremowozielony;
- smak i zapach – orzechowy, konsystencja smarowna, miękka, niedopuszczalny obcy;

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**
***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**

Opakowania:
- jednostkowe – stanowią pudła kartonowe lub skrzynki o masie do 1 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:
- nazwę produktu, jego odmianę,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- obce zapachy, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Seler naciowy J.m.- kg, CPV-03221000-6

Wymagania:

- odmiana selera zwyczajnego, z długą, chrupką łodygą o ciekawym, lekko pikantnym smaku, koniec łodygi zakończony jest drobnymi listkami;
- łodygi dość twarde, o jasnozielonym kolorze i jędrnych listkach, całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, niedopuszczalne zgniłe, pokryte pleśnią, zamarznięte oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia, łodygi wiotkie;
- barwa – jasnozielony;

- smak i zapach – charakterystyczny aromat i posmak,, niedopuszczalny obcy;

***zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem;**

***wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**

Opakowania:

- jednostkowe – stanowią pudła kartonowe lub skrzynki o masie do 1 kg, folia - wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.

Przechowywanie: zgodnie z zaleceniami producenta.

Oznakowanie opakowania zbiorczego powinno zawierać:

- nazwę produktu, jego odmianę,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- klasę jakości handlowej,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:

- obce zapachy, nalot pleśni, zawilgocenie powierzchni, uszkodzenie, połamanie,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości;
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Załącznik nr 5b do SIWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia części nr 2 – dostawa warzyw i owoców przetworzonych

l.p.	Przedmiot zamówienia	CPV	Ilość w kg do……
1.	groszek konserwowy 0,3-0,4 kg	15331400-1	70
2.	kukurydza konserwowa 0,3-0,4 kg	15331400-1	120
3.	ciecierzyca w zalewie 0,4-1,0 kg	15331400-1	40
4.	oliwka konserwowa czarna i zielona 0,8-1,0 kg	15331450-6	30
5.	pieczarka marynowana 0,4-1,0 kg	15331500-2	25
6.	papryka konserwowa 0,8-2,5 kg	15331500-2	200
7.	szczaw konserwowy 2,0-2,5 kg	15331500-2	120
8.	ogórki konserwowe 0,8-1,6 kg	15331500-2	300
9.	sałatka szwedzka 0,8-2,5 kg	15331500-2	200
10.	seler tarty konserwowy 0,8-1,5 kg	15331500-2	100
11.	sałatka z czerwonej kapusty 0,8-1,6 kg	15331500-2	100
12.	fasola biała konserwowa 0,4-2,5 kg	15331400-1	40
13.	fasola czerwona konserwowa 0,4-2,5 kg	15331400-1	80
14.	fasola biała Piękny Jaś, opak. 1 kg	15331130-7	220
15.	groch łuskany połówki, opak. 1 kg	15331130-7	180
16.	ciecierzyca sucha ziarno, opak. 1,0 kg	15331130-7	150
17.	soczewica czerwona łuskana połówki, opak. 0,5-1,0 kg	15331130-7	250
18.	ananas w syropie 0,3-1,0 kg	15332100-5	100
19.	koncentrat pomidorowy 30%; 0,8-1,00 kg	15331427-6	560
20.	pomidory krojone bez skóry w puszce, opak. 0,3-1,0 kg	15331400-1	350
21.	pomidory suszone w oleju z ziołami, opak. 0,4 – 1,0 kg	15331134-5	30
22.	dżem owocowy 3,0-4,0 kg	15332200-6	300
23.	żurawina cała suszona, opak. 0,1-0,3 kg	15332000-4	10
24.	śliwka kalifornijska suszona cała, opak. 0,1-0,3 kg	15332000-4	6
25.	rodzynki sułtańskie, opak. 0,1-0,3 kg	03222115-2	10
26.	orzechy włoskie łuskane połówki, opak. 0,1-0,3 kg	15332300-7	6
27.	pestki dyni łuskane, opak. 0,1-0,4 kg	15332000-4	3
28.	słonecznik łuskany, opak. 0,1-0,4 kg	03111300-7	8
29.	sezam łuskany ziarna, opak. 0,1-0,4 kg	03111500-7	2
30.	grzyby - podgrzybek suszony, opak. 0,1-0,3 kg	15331135-2	1

Groszek konserwowy, J.m.-kg, CPV: 15331400-1, gat. I
Ziarna młodego groszku luzem w zalewie konserwującej,
Wymagania klasyfikacyjne:

- Ziarna całe nieuszkodzone, zalewa barwy żółtawo - zielonej, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania,
- Konsystencja miękka – wyrównana
- Smak i zapach – charakterystyczny dla groszku bez obcych smaków i zapachów.

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy
Opakowanie jednostkowe– puszka metalowa 0,3-0,4 kg, waga wsadu z odciekiem.
Cechy dyskwalifikujące:
obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, niespełnienie wymagań kwalifikacyjnych.

Kukurydza konserwowa, J.m.-kg, CPV: 15331400-1, gat. I
Ziarna młodej kukurydzy luzem w zalewie konserwującej.
Wymagania klasyfikacyjne:
- Ziarna całe nieuszkodzone, zalewa barwy żółtawej i żółta, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania.
- Konsystencja miękka – wyrównana
- Smak i zapach – charakterystyczny dla kukurydzy bez obcych smaków i zapachów .

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy
Opakowanie jednostkowe – puszka metalowa 0,3-0,4 kg, waga wsadu z odciekiem.
Cechy dyskwalifikujące:
obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, niespełnienie wymagań kwalifikacyjnych.

Ciecierzyca w zalewie, J.m.-kg, CPV: 15331400-1, gat. I
Ziarna ciecierzycy pospolitej luzem w zalewie konserwującej.
Wymagania klasyfikacyjne:
- Ziarna całe nieuszkodzone, zalewa barwy kremowej, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania.
- Konsystencja miękka – wyrównana
- Smak i zapach – charakterystyczny dla ciecierzycy bez obcych smaków i zapachów .

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy
Opakowanie jednostkowe – puszka metalowa 0,4-1,0 kg, waga wsadu z odciekiem.
Cechy dyskwalifikujące:
obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, niespełnienie wymagań kwalifikacyjnych.

Oliwka konserwowa czarna i zielona, J.m.-kg, CPV: 15331450-6, gat. I
Skład: oliwki czarna lub zielona bez pestki, woda, sól.
Wymagania klasyfikacyjne:
- produkt spożywczy otrzymany z całych oliwek, pozbawionych pestek i innych części niejadalnych w zalewie z dodatkiem soli i poddany procesowi pasteryzacji.
- wygląd – oliwki czarne lub zielone bez pestki całe,
- konsystencja – oliwki jędrne lekko miękka, nierozpadająca się,
- smak i zapach – charakterystyczny dla oliwek, lekko słony.

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 6 miesięcy
Opakowanie jednostkowe – słoik szklany 0,8-1,0 kg, waga wsadu z odciekiem, opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, rozpadająca się oliwka, objawy zapleśnienia, psucia, niespełnienie wymagań kwalifikacyjnych.

Pieczarka marynowana, J.m.-kg, CPV: 15331500-2, gat. I
Pieczarka cała w zalewie octowej.
Wymagania klasyfikacyjne:
- pieczarki marynowane całe o średnicy kapelusza max. 2,5 cm bez ogonka.

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy
Opakowanie jednostkowe – słoik szklany 0,4-1,0 kg, waga wsadu z odciekiem, opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, niespełnienie wymagań kwalifikacyjnych.

Papryka konserwowa, J.m.-kg, CPV: 15331500-2, gat. I
Papryka czerwona pokrojona w ćwiartki w zalewie octowej.
Wymagania klasyfikacyjne:

produkt spożywczy otrzymany z papryki świeżej półsłodkiej, słodkiej, pozbawionej gniazd nasiennych i innych części niejadalnych w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno - smakowych i poddany procesowi pasteryzacji.

- wygląd – papryka świeża połówki marynowana,
- konsystencja – papryka jędrna lekko miękka, nierozpadająca się,
- smak i zapach – charakterystyczny dla papryki, kwaśnosłodki, złagodzony dodatkiem oleju,
- zawartość soli kuchennej nie więcej niż – 1,0 %.

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 8 miesięcy
Opakowanie jednostkowe – słoik szklany 0,8-2,5 kg, waga wsadu z odciekiem, opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, rozpadająca się papryka, objawy zapleśnienia, psucia, niespełnienie wymagań kwalifikacyjnych.

Szczaw konserwowy, J.m.-kg, CPV: 15331500-2, gat. I
Skład : szczaw, woda, sól.
Wymagania klasyfikacyjne:
produkt spożywczy otrzymany ze świeżych pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej, utrwalony przez pasteryzację;

- struktura – jednolita przetarta masa min. 98 % o barwie oliwkowo zielonej do ciemnozielonej,
- smak i zapach – charakterystyczny dla przecieru szczawiowego, lekko słony,
- zawartość soli kuchennej nie więcej niż – 2,0 %.

Dopuszczalne tolerancje:

- dopuszcza się obecność zanieczyszczeń mineralnych w ilości nie większej niż 0,1 %,
- dopuszcza się rozwarstwienie masy szczawiowej

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 6 miesięcy
Opakowanie jednostkowe – słoik szklany 2,0-2,5 kg, waga wsadu z odciekiem, opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, niespełnienie wymagań kwalifikacyjnych.

Ogórki konserwowe całe, J.m.-kg, CPV: 15331500-2, gat. I
Wymagania klasyfikacyjne:
produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno – smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym;

- struktura – dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona, ogórki powinny być proste w kształcie foremnym zbliżonym do walca o długości od 6,0 do 8,0cm i średnicy od 2 do 2,5 cm,
- smak i zapach – charakterystyczny dla ogórków konserwowych słodko – kwaśny z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw,
- wygląd zalewy – jasnożółta, klarowna z lekką opalizacją, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, itp.),
- zawartość soli kuchennej nie więcej niż 1,5 % wag.

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy
Opakowanie jednostkowe – słoik szklany 0,8-1,6 kg, waga wsadu z odciekiem, opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, niespełnienie wymagań kwalifikacyjnych.

Sałatka szwedzka, J.m.-kg, CPV: 15331500-2, gat. I
Wymagania klasyfikacyjne:
produkt spożywczy otrzymany z krojonych w plastry świeżych ogórków i cebuli, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji.

- wygląd – plastry, talarki, ogórków i cebuli zanurzone w lekko żółtawej, klarownej, opalizującej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw,
- konsystencja – ogórki i cebula lekko miękkie, nierozpadające się, konsystencja wyrównana,
- smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśnosłodki,
- zawartość soli kuchennej nie więcej niż – 1,5 %.

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy
Opakowanie jednostkowe – słoik szklany 0,8-2,5 kg, waga wsadu z odciekiem, opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, niespełnienie wymagań kwalifikacyjnych.

Seler tarty konserwowy, J.m.-kg, CPV: 15331500-2, gat. I
Skład : seler, kwasek cytrynowy spożywczy, sól, cukier
Wymagania klasyfikacyjne:
produkt spożywczy otrzymany z tartego świeżego selera, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji.

- wygląd – wiórki selera w lekko żółtawej, klarownej, opalizującej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw,
- konsystencja – seler lekko miękki, nierozpadający się, konsystencja wyrównana,
- smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśnosłodki,
- zawartość soli kuchennej nie więcej niż – 1,5 %.

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy
Opakowanie jednostkowe – słoik szklany 0,8-1,5 kg, waga wsadu z odciekiem, opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, niespełnienie wymagań kwalifikacyjnych.

Sałatka z czerwonej kapusty, J.m.-kg, CPV: 15331500-2, gat. I
Skład: kapusta czerwona, woda, cukier, ocet, sól, mieszanka przypraw.
Wymagania klasyfikacyjne:
produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, główek kapusty, pokrojonych w paski, w łagodnej octowej zalewie z dodatkiem soli i cukru.

- struktura – paski kapusty miękkie nie rozpadające się i zachowujące kształt
- smak i zapach – charakterystyczny dla kapusty w zalewie octowej, kwaśnosłodki,
- zawartość soli kuchennej nie więcej niż – 2,0 %,
- barwa ciemnoczerwona.

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy
Opakowanie jednostkowe – słoik szklany 0,8-1,6 kg, waga wsadu z odciekiem, opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, niespełnienie wymagań kwalifikacyjnych.

Fasola konserwowa biała i czerwona, J.m.-kg, CPV: 15331400-1, gat. I
Wymagania klasyfikacyjne:
Ziarna fasoli luzem w zalewie konserwującej, ziarna całe nieuszkodzone, zalewa mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania.

- Konsystencja - miękka, wyrównana,
- smak i zapach – charakterystyczny dla fasoli bez obcych smaków i zapachów.

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy
Opakowanie jednostkowe – puszka metalowa 0,4-2,5 kg, waga wsadu z odciekiem, opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, niespełnienie wymagań kwalifikacyjnych.

Fasola biała Piękny Jaś, J.m.-kg, CPV: 15331130-7, gat. I
Wymagania klasyfikacyjne:
fasola Jaś ziarna całe, zdrowe, dobrze wykształcone, suche, bez zanieczyszczeń, barwa typowa dla zdrowych ziaren, zapach naturalny swoisty bez zapachu pleśni stęchlizny i innych obcych zapachów, wilgotność max. 18%.
Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 6 miesięcy
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią worki o masie 1 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, zabrudzeń i pleśni.
Oznakowanie opakowania powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- ziarna zbutwiałe, spleśniałe, zaparzone,
- obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- zanieczyszczenia fizyczne, tj. szkło, części metali, tworzyw sztucznych,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Groch łuskany połówki, J.m.-kg, CPV: 15331130-7, gat. I

Wymagania klasyfikacyjne:

Groch ziarna łuskany, połówki, zdrowe, dobrze wykształcone, suche, bez zanieczyszczeń, barwa żółta, zapach naturalny swoisty bez zapachu pleśni stęchlizny i innych obcych zapachów, wilgotność max. 17%.

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 6 miesięcy

Opakowania:

- jednostkowe – stanowią worki o masie 1 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, zabrudzeń i pleśni.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać:
- nazwę produktu,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- ziarna zbutwiałe, spleśniałe, zaparzone,
- obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- zanieczyszczenia fizyczne, tj. szkło, części metali, tworzyw sztucznych,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Ciecierzyca sucha ziarno, J.m.-kg, CPV: 15331130-7, gat. I

Wymagania klasyfikacyjne:

suche ziarna ciecierzycy całe, zdrowe, dobrze wykształcone, bez zanieczyszczeń, barwa typowa dla zdrowych ziaren, zapach naturalny swoisty bez zapachu pleśni stęchlizny i innych obcych zapachów, wilgotność max. 18%.

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 6 miesięcy

Opakowania:

- jednostkowe – stanowią worki o masie 1 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, zabrudzeń i pleśni.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać:
- nazwę produktu,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- ziarna zbutwiałe, spleśniałe, zaparzone,
- obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- zanieczyszczenia fizyczne, tj. szkło, części metali, tworzyw sztucznych,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Soczewica czerwona łuskana połówki, J.m.-kg, CPV: 15331130-7, gat. I

Wymagania klasyfikacyjne:

Soczewica czerwona ziarna łuskana, połówki, zdrowe, dobrze wykształcone, suche, bez zanieczyszczeń, barwa żółta, zapach naturalny swoisty bez zapachu pleśni stęchlizny i innych obcych zapachów, wilgotność max. 17%.

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 6 miesięcy

Opakowania:

- jednostkowe – stanowią worki o masie 0,5-1,0 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, zabrudzeń i pleśni.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać:
- nazwę produktu,

- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- ziarna zbutwiałe, spleśniałe, zaparzone,
- obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- zanieczyszczenia fizyczne, tj. szkło, części metali, tworzyw sztucznych,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Ananas w syropie, J.m.-kg, CPV: 15332100-5 gat. I
Wymagania klasyfikacyjne:
produkt spożywczy otrzymany ze świeżego ananasa, pozbawionego skórki i środka, podzielonego w plastry i poddany procesowi pasteryzacji.
smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, słodki
Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy
Opakowanie jednostkowe – puszka metalowa 0,3-1,0 kg, waga wsadu z odciekiem, opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
obce posmaki, zapachy, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, niespełnienie wymagań kwalifikacyjnych.

Koncentrat pomidorowy 30%, J.m.-kg, CPV: 15331427-6
Wymagania klasyfikacyjne:
produkt spożywczy otrzymany z rozgotowanych, przetartych pomidorów i poddany procesowi pasteryzacji.
- wygląd – mazista pasta o barwie intensywnej czerwonej,
- konsystencja – mazista,
- smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśnosłodki.

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy
Opakowanie jednostkowe – słoik szklany 0,8-1,0 kg, opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
obce posmaki, zapachy, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, niespełnienie wymagań kwalifikacyjnych.

Pomidory krojone bez skóry w puszce, J.m.-kg, CPV: 15331400-1
Wymagania klasyfikacyjne:
Pomidory krojone bez skórki w soku pomidorowym Produkt pasteryzowany.
Skład: pomidory 65%, sok pomidorowy 34,9%, regulator kwasowości (kwas cytrynowy).
- smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśnosłodki.

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy
Opakowanie jednostkowe – puszka metalowa 0,3-1,0 kg, opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
obce posmaki, zapachy, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, niespełnienie wymagań kwalifikacyjnych.

Pomidory suszone w oleju z ziołami, J.m.-kg, CPV: 15331134-5
Wymagania klasyfikacyjne:
Pomidory suszone w zalewie z oleju słonecznikowego lub rzepakowego, z ziołami.
Skład: pomidory suszone 55-65%, olej słonecznikowy lub rzepakowy 40-45%, przyprawy, zioła, regulator kwasowości (kwas cytrynowy).
- smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśnosłodki.

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 6 miesięcy
Opakowanie jednostkowe – słoik szklany o poj. 0,4 - 1,0 kg, opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
obce posmaki, zapachy, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, niespełnienie wymagań kwalifikacyjnych.

Dżem owocowy, J.m.-kg, CPV: 15332200-6
produkt spożywczy o zżelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie jadalnych owoców, pasteryzowany z

dodatkiem cukru. Dżem jednoowocowy niskosłodzony:

- ✓ truskawkowy,
- ✓ śliwkowy,
- ✓ z czarnej porzeczki,
- ✓ wiśniowy.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – całe owoce lub ich fragmenty w zżelowanej, szklistej masie, nierównomiernie rozmieszczenie owoców nie stanowi wady,
- konsystencja – zżelowana, smarowna masa,
- smak i zapach – charakterystyczny dla użytych surowców i dodatków, bez zapachów obcych.

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy

Opakowanie jednostkowe – puszka metalowa 3,0-4,0 kg, opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, niespełnienie wymagań kwalifikacyjnych.

Żurawina suszona cała, J.m.-kg, CPV: 15332000-4

produkt spożywczy otrzymywany z dojrzałych owoców żurawiny, bez pestek i szypułek.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – owoce zdrowe, bez oznak gnicia, czyste, pomarszczone
- konsystencja – owoce mięsiste, o elastycznym miąższu, sypkie, niepozlepiane
- barwa – ciemnoróżowa do wiśniowej,
- zawartość wody w owocach suszonych nie powinna przekroczyć 35%.

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 4 miesiące

Opakowania:

- jednostkowe – stanowią woreczki o masie 0,1-0,3 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, zabrudzeń i pleśni.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, spalenizna, uszkodzenia spowodowane przez choroby, owady i szkodniki, objawy pleśnienia, psucia, stęchłość, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, (mole, rozkruszki, muchówki),brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, niepełnienie wymagań kwalifikacyjnych.

Śliwka kalifornijska suszona cała, J.m.-kg, CPV: 15332000-4

produkt spożywczy otrzymywany z dojrzałych śliwek, bez pestek i szypułek.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – owoce zdrowe, bez oznak gnicia, czyste, pomarszczone
- konsystencja – śliwki mięsiste, o elastycznym miąższu, śliwki sypkie, niepozlepiane
- barwa – ciemnobordowa – czarna,
- zawartość wody w śliwkach suszonych nie powinna przekroczyć 35%.

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 4 miesiące

Opakowania:

- jednostkowe – stanowią woreczki o masie 0,1-0,3 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, zabrudzeń i pleśni.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
obce posmaki, zapachy, spalenizna, uszkodzenia spowodowane przez choroby, owady i szkodniki, objawy pleśnienia, psucia, stęchłość, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, (mole, rozkruszki, muchówki),brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, niepełnienie wymagań kwalifikacyjnych.

Rodzynki sułtańskie, J.m.-kg, CPV: 03222115-2
produkt spożywczy otrzymywany z dojrzałych winogron, bez pestek i szypułek.
Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – owoce zdrowe, bez oznak gnicia, czyste, pomarszczone
- konsystencja – rodzynki mięsiste, o elastycznym miąższu, sypkie, niepozlepiane
- barwa – brązowe - ciemnobrązowe,
- zawartość wody w rodzynkach nie powinna przekroczyć 35%.

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 4 miesiące
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią woreczki o masie 0,1-0,3 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, zabrudzeń i pleśni.
Oznakowanie opakowania powinno zawierać:
- nazwę produktu,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
obce posmaki, zapachy, spalenizna, uszkodzenia spowodowane przez choroby, owady i szkodniki, objawy pleśnienia, psucia, stęchłość, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, (mole, rozkruszki, muchówki),brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, niepełnienie wymagań kwalifikacyjnych.

Orzechy włoskie łuskane połówki, J.m.-kg, CPV: 15332300-7, gat. I
Wymagania klasyfikacyjne:
produkt spożywczy otrzymany z orzechów włoskich pozbawionych skorupy, barwa jasnobrązowa, niepokruszone, orzech prawidłowo wykształcony, zdrowy, wolny od pleśni, objawów gnicia, widocznych uszkodzeń spowodowanych przez owady i szkodniki, niezjełczałe, przeznaczone do bezpośredniej konsumpcji, wilgotność max. 7%.
Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 4 miesiące
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią woreczki o masie 0,1-0,3 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, zabrudzeń i pleśni.
Oznakowanie opakowania powinno zawierać:
- nazwę produktu,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:
- orzechy zbutwiałe, spleśniałe, zaparzone, gorzkie,
- obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- zanieczyszczenia fizyczne, tj. szkło, części metali, tworzyw sztucznych, resztek łupin,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Słonecznik łuskany, J.m.-kg, CPV: 03111300-7, gat. I
Wymagania klasyfikacyjne:
produkt spożywczy otrzymany z ziaren słonecznika pozbawionych łupiny, barwa kremowa - słomkowa, niepokruszone, ziarno prawidłowo wykształcone, zdrowe, wolne od pleśni, objawów gnicia, widocznych uszkodzeń spowodowanych przez owady i szkodniki, niezjełczałe, przeznaczone do bezpośredniej konsumpcji.
Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 4 miesiące
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią woreczki o masie 0,1-0,4 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, zabrudzeń i pleśni.
Oznakowanie opakowania powinno zawierać:
- nazwę produktu,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,

- warunki przechowywania,
Cechy dyskwalifikujące:
- ziarna zbutwiałe, spleśniałe, zaparzone, gorzkie,
- obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- zanieczyszczenia fizyczne, tj. szkło, części metali, tworzyw sztucznych, resztek łupin,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Pestki dyni łuskane, J.m.-kg, CPV: 15332000-4, gat. I
Wymagania klasyfikacyjne:
produkt spożywczy otrzymany z pestek dyni pozbawionych łupiny, barwa zielona do oliwkowej, niepokruszone, ziarno prawidłowo wykształcone, zdrowe, wolne od pleśni, objawów gnicia, widocznych uszkodzeń spowodowanych przez owady i szkodniki, niezjełczałe, przeznaczone do bezpośredniej konsumpcji.
Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 4 miesiące
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią woreczki o masie 0,1-0,4 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, zabrudzeń i pleśni.
Oznakowanie opakowania powinno zawierać:
- nazwę produktu,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- warunki przechowywania,
Cechy dyskwalifikujące:
- ziarna zbutwiałe, spleśniałe, zaparzone, gorzkie,
- obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- zanieczyszczenia fizyczne, tj. szkło, części metali, tworzyw sztucznych, resztek łupin,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Sezam łuskany ziarna, J.m.-kg, CPV: 03111500-7, gat. I
Wymagania klasyfikacyjne:
produkt spożywczy otrzymany z owoców sezamu indyjskiego pozbawionych łupiny, barwa biała, niepokruszone, ziarno prawidłowo wykształcone, zdrowe, wolne od pleśni, objawów gnicia, widocznych uszkodzeń spowodowanych przez owady i szkodniki, niezjełczałe, przeznaczone do bezpośredniej konsumpcji.
Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 4 miesiące
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią woreczki o masie 0,1-0,4 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, zabrudzeń i pleśni.
Oznakowanie opakowania powinno zawierać:
- nazwę produktu,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- warunki przechowywania,
Cechy dyskwalifikujące:
- ziarna zbutwiałe, spleśniałe, zaparzone, gorzkie,
- obecność szkodników oraz ich pozostałości,
- zanieczyszczenia fizyczne, tj. szkło, części metali, tworzyw sztucznych, resztek łupin,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Grzyby – podgrzybek suszony, J.m.-kg, CPV: 15331135-2
produkt spożywczy z suszonych grzybów leśnych lub uprawianych dopuszczonych do spożycia, przy czym nie wszystkie grzyby jadalne nadają się do suszenia.
Wymagania klasyfikacyjne:
- wygląd –zdrowe, bez oznak gnicia, czyste, pomarszczone
- konsystencja – sypkie, niepozlepiane
- barwa – brązowa do ciemnobrązowej,
- zawartość wody w suszonych grzybach nie powinna przekroczyć 35%.

Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 4 miesiące
Opakowania:
- jednostkowe – stanowią woreczki o masie 0,1-0,3 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, zabrudzeń i pleśni.
Oznakowanie opakowania powinno zawierać:

- nazwę produktu,
- dane identyfikujące producenta produktu,
- dane identyfikujące miejsce pochodzenia,
- masę netto produktu,
- warunki przechowywania,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, spalenizna, uszkodzenia spowodowane przez choroby, owady i szkodniki, objawy pleśnienia, psucia, stęchłość, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, (mole, rozkruszki, muchówki),brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, niepełnienie wymagań kwalifikacyjnych.

Załącznik nr 5c do SIWZ

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia części nr 3 – dostawa warzyw i owoców mrożonych

l.p.	Przedmiot zamówienia	CPV	Ilość w kg do……
1.	włoszczyzna krojona w paski mrożona, 2,5-3,0 kg	15331170-9	700
2.	Marchewka z groszkiem mrożona 2,5-3,0 kg	15331170-9	280
3.	szpinak mrożony liście 2,5-3,0 kg	15331170-9	150
4.	papryka krojona mrożona typu paprykowe trio 2,5-3,0 kg	15331170-9	100
5.	mieszanka warzywna typu królewska mrożona 2,5-3,0 kg	15331170-9	600
6.	mieszanka warzywna typu chińska mrożona 2,5-3,0 kg	15331170-9	200
7.	mieszanka warzywna typu meksykańska 2,5-3,0 kg	15331170-9	150
8.	ćwiartki ziemniaków mrożone 2,5-3,0 kg	15331170-9	30
9.	frytki karbowane mrożone 2,5-3,0 kg	15311100-2	40
10.	mieszanka warzywna typu europejska mrożona 2,5-3,0 kg	15331170-9	150
11.	brukselka mrożona 2,5-3,0 kg	15331170-9	80
12.	brokuł mrożony 2,5-3,0 kg	15331170-9	600
13.	kalafior mrożony 2,5-3,0 kg	15331170-9	600
14.	maliny mrożone 0,4-2,5 kg	15332000-4	100
15.	wiśnie mrożone 0,4-2,5 kg	15332000-4	100
16.	truskawki całe mrożone 0,4-2,5 kg	15332000-4	250
17.	mieszanka owocowa kompotowa mrożona 1,0-3,0 kg	15332000-4	1500

Włoszczyzna krojona w paski mrożona J.m.-kg, **CPV-15331170-9,** gat. I
Skład: marchewka (20-30%), pietruszka (20-30%), seler (20-30%), por (20-30%).
Wymagania klasyfikacyjne:
Jednolitość odmianowa użytego surowca, produkt niepołamany i niepozlepiany, brak oznak rozmrożenia.
Opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego, zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek,
zanieczyszczenia drewno, tworzywa sztuczne, metal itp. obce insekty lub ich części, oznaki rozmrożenia i zbrylenia
Opakowania 2,5 – 3,0 kg
Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy.

Marchewka z groszkiem mrożona J.m.-kg, CPV-15331170-9, gat. I
Wymagania klasyfikacyjne:
jednolitość odmianowa - praktycznie jednolita odmianowo w partii, dopuszcza się inne odmiany o podobnych parametrach technologicznych i cechach jakościowych.
Zawartość marchewki w opakowaniu min.50%
Opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego, zanieczyszczenia mineralne -gleba, piasek,
zanieczyszczenia obce insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp.
Opakowanie 2,5-3,0 kg
Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy

Szpinak liście mrożone, **J.m.-kg, CPV-15331170-9,** gat. I
Wymagania klasyfikacyjne:
Produkt otrzymany z liści i zamrożony. Barwa intensywna zielona, zapach charakterystyczny dla świeżego szpinaku. Opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek,
zanieczyszczenia obce insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp., oznaki rozmrożenia i zbrylenia
Opakowanie 2,5-3,0 kg
Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy.

Papryka krojona mrożona typu paprykowe trio, **J.m.-kg, CPV-15331170-9,** gat. I
Skład: papryka zielona (27-39%), papryka czerwona (27-39%), papryka żółta (27-39%),
Wymagania klasyfikacyjne:
Pocięte w paseczki 3 kolory papryki, produkt niepołamany i niepozlepiany, brak oznak rozmrożenia. Opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek,
zanieczyszczenia obce insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp., oznaki rozmrożenia i zbrylenia
Opakowanie 2,5-3,0 kg
Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy.

Mieszanka warzywna typu królewska mrożona, **J.m.-kg, CPV-15331170-9,** gat. I
Skład : kalafior (40%), brokuły (30%), marchew karbowana plastry (30%) – nie dopuszcza się większej ilości marchwi.
Wymagania klasyfikacyjne:
Jednolitość odmianowa użytego surowca, produkt niepołamany i niepozlepiany, brak oznak rozmrożenia. Opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek,
zanieczyszczenia obce insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp., oznaki rozmrożenia i zbrylenia
Opakowanie 2,5-3,0 kg
Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy.

Mieszanka warzywna typu chińska mrożona, **J.m.-kg, CPV-15331170-9,** gat. I
Skład : kiełki fasoli mung, cukinia żółta, marchew, papryka czerwona, por, grzyby chińskie, kiełki bambusa.
Wymagania klasyfikacyjne:
Jednolitość odmianowa użytego surowca, produkt niepołamany i niepozlepiany, brak oznak rozmrożenia. Opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek,
zanieczyszczenia obce insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp., oznaki rozmrożenia i zbrylenia
Opakowanie 2,5-3,0 kg
Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy.

Mieszanka warzywna typu meksykańska mrożona, **J.m.-kg, CPV-15331170-9,** gat. I
Skład : papryka czerwona, fasola czerwona, fasolka szparagowa zielona, kukurydza, papryka żółta, cebula, mini kolby kukurydzy.
Wymagania klasyfikacyjne:
Jednolitość odmianowa użytego surowca, produkt niepołamany i niepozlepiany, brak oznak rozmrożenia. Opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek,
zanieczyszczenia obce insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp., oznaki rozmrożenia i zbrylenia
Opakowanie 2,5-3,0 kg
Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy.

Ćwiartki ziemniaków w mundurkach mrożone, **J.m.-kg, CPV-15331170-9,** gat. I
Wymagania klasyfikacyjne:
Jednolitość odmianowa użytego surowca, produkt niepołamany i niepozlepiany, brak oznak rozmrożenia. Opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek,
zanieczyszczenia obce insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp., oznaki rozmrożenia i zbrylenia
Opakowanie 2,5-3,0 kg
Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 6 miesięcy.

Frytki karbowane mrożone, **J.m.-kg, CPV-15311100-2,** gat. I
Skład: ziemniaki (95%), olej słonecznikowy (5%).
Wymagania klasyfikacyjne:
Jednolitość odmianowa użytego surowca, produkt niepołamany i niepozlepiany, brak oznak rozmrożenia. Opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek,
zanieczyszczenia obce insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp., oznaki rozmrożenia i zbrylenia
Opakowanie 2,5-3,0 kg
Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 6 miesięcy.

Mieszanka warzywna typu europejska mrożona, J.m.-kg, CPV-15331170-9, gat. I
Skład : brokuł, fasolka szparagowa zielona, marchew w plastrach, cukinia zielona w plastrach, cukinia żółta w plastrach.
Wymagania klasyfikacyjne:
Jednolitość odmianowa użytego surowca, produkt niepołamany i niepozlepiany, brak oznak rozmrożenia. Opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek,
zanieczyszczenia obce insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp., oznaki rozmrożenia i zbrylenia
Opakowanie 2,5-3,0 kg
Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy.

Brukselka mrożona, J.m.-kg, CPV-15331170-9, gat. I
Kapusta brukselska mrożona;
Brukselka – kapusta, główki obrane z zewnętrznych liści ochronnych i uszkodzonych, całe, bez uszkodzeń mechanicznych, zwarte, z przyciętym głąbikiem; główki barwy zielonej do zielono kremowej, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone,, niewielki oblodzenie nie stanowi wady.
Wymagania klasyfikacyjne:
Jednolitość odmianowa użytego surowca, produkt niepołamany i niepozlepiany, brak oznak rozmrożenia. Opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
listki przerastające,
główki silnie rozluźnione – rozwinięte, uszkodzone mechanicznie, zlepieńce stałe,
zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego
zanieczyszczenia mineralne- gleba, piasek,
zanieczyszczenia obce insekty lub ich części, drewno, tworzywa sztuczne, metal itp., oznaki rozmrożenia i zbrylenia
Opakowanie 2,5-3,0 kg
Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy.

Brokuł mrożony, J.m.-kg, CPV-15331170-9, gat. I
Wymagania klasyfikacyjne:
Różyczki intensywno -zielone, niepozlepiane i niepoprzerastane, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
listki przerastające,
różyczki rozluźnione,
różyczki uszkodzone mechanicznie,

różyczki z oparzeliną mrozową,
zlepieńce stałe,
różyczki uszkodzone przez choroby lub szkodniki,
zanieczyszczenia obce,
zanieczyszczenia mineralne, oznaki rozmrożenia i zbrylenia.
Opakowanie 2,5-3,0 kg
Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy.

Kalafior mrożony, J.m.-kg, CPV-15331170-9, gat. I
Wymagania klasyfikacyjne:
Różyczki - części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, z głąbikami przyciętymi do 20 mm, mierząc od nasady najniższego rozgałęzienia, kolor biały lub lekko kremowy, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
różyczki rozluźnione,
różyczki uszkodzone mechanicznie,
różyczki z oparzeliną mrozową,
zlepieńce stałe,
różyczki uszkodzone przez choroby lub szkodniki,
zanieczyszczenia obce,
zanieczyszczenia mineralne, oznaki rozmrożenia i zbrylenia.
Opakowanie 2,5-3,0 kg
Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy.

Maliny mrożone, J.m.-kg, CPV-15332000-4, gat. I
Wymagania klasyfikacyjne:
Owoce maliny - czerwony zbiorowy owoc, delikatnie owłosiony, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
owoce rozluźnione, uszkodzone mechanicznie, z oparzeliną mrozową, zlepieńce stałe,
owoce uszkodzone przez choroby lub szkodniki,
zanieczyszczenia obce,
zanieczyszczenia mineralne, oznaki rozmrożenia i zbrylenia.
Opakowanie 0,4-2,5 kg
Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy.

Wiśnie mrożone, J.m.-kg, CPV-15332000-4, gat. I
Wymagania klasyfikacyjne:
Owoce wiśni - gładkie i błyszczące, w zależności od odmiany czerwone, ciemnowiśniowe do wiśniowoczarnych, bez pestek, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
owoce rozluźnione, uszkodzone mechanicznie, z oparzeliną mrozową, zlepieńce stałe,
owoce uszkodzone przez choroby lub szkodniki,
zanieczyszczenia obce,
zanieczyszczenia mineralne, oznaki rozmrożenia i zbrylenia.
Opakowanie 0,4-2,5 kg
Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy.

Truskawki całe mrożone, **J.m.-kg, CPV-15332000-4,** gat. I
Wymagania klasyfikacyjne:
Owoce truskawki - kształt stożkowato-kulisty, smak słodki, koloru czerwonego, pokryte drobnymi, żółtymi orzeszkami, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
owoce rozluźnione, uszkodzone mechanicznie, z oparzeliną mrozową, zlepieńce stałe,
owoce uszkodzone przez choroby lub szkodniki,
zanieczyszczenia obce,
zanieczyszczenia mineralne, oznaki rozmrożenia i zbrylenia.
Opakowanie 0,4-2,5 kg
Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy.

Mieszanka owocowa kompotowa mrożona, **J.m.-kg, CPV-15332000-4,** gat. I

Skład : śliwki bez pestki, truskawki, czarna porzeczka.
Wymagania klasyfikacyjne:
Jednolitość odmianowa użytego surowca, produkt niepołamany i niepozlepiany, brak oznak rozmrożenia. Opakowanie powinno być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte.
Cechy dyskwalifikujące:
owoce rozluźnione, uszkodzone mechanicznie, z oparzeliną mrozową, zlepieńce stałe,
owoce uszkodzone przez choroby lub szkodniki,
zanieczyszczenia obce,
zanieczyszczenia mineralne, oznaki rozmrożenia i zbrylenia.
Opakowanie 1,0-3,0 kg
Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 12 miesięcy.