

Załącznik nr 1

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiot zamówienia obejmuje dostawę warzyw i owoców dla potrzeb SP ZOZ Szpitala Psychiatrycznego w Toszku.
2. Nazwy i kody zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówienia (CPV):

CPV 032 00000-3 Zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy

Postępowanie będzie prowadzone z podziałem na 4 części, tj.:

Część 1	Owoce CPV 032 22321-9 Jabłka, CPV 032 22111-4 Banany, CPV 032 22118-3 Owoce kiwi, CPV 032 22322-6 Gruszki, CPV 032 22240-7 Mandarynki, CPV 032 22220-1 Pomarańcze
Część 2	Warzywa CPV 032 21000 – 6 Warzywa; CPV 032 21112-4 Marchew; CPV 032 21110-0 Warzywa korzeniowe; CPV 032 21113-1 Cebula; CPV 032 21410-3 Kapusta; CPV 032 21310-2 Sałata; CPV 032 21111-7 Burak ćwikłowy; CPV 032 21260 – 6 Grzyby
Część 3	Warzywa sezonowe CPV 032 21410-3 Kapusta; CPV 032 21420-6 Kalafior; CPV 032 21240-0 Pomidory; CPV 032 21270-9 Ogórek; CPV 032 21113-1 Cebula; CPV 03221430-9 Brokuł; CPV 032 21230-7 Papryka
Część 4	Kielki CPV 15331137-6 Kielki

3. Szczegółowy opis wraz z asortymentem znajduje się w formularzu Asortymentowo – cenowym.
4. Wymagania wobec Wykonawców w zakresie przedmiotu zamówienia
 - 1) Cały asortyment powinien spełniać Polskie Normy przenoszące normy europejskie lub normy innych państw członkowskich Europejskiego Obszaru Gospodarczego przenoszących te normy.
 - 2) Przedmiot zamówienia musi spełniać wszystkie powszechnie obowiązujące Polskę wymagania higieniczno-sanitarne stosowane w UE.
 - 3) Przedmiot zamówienia musi odpowiadać warunkom określonym w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 poz. 1448).
 - 4) Przedmiot zamówienia powinien spełniać normy jakościowe systemu HACCP.
 - 5) Dostawy należy realizować w sposób ciągły w średniej ilości miesięcznej określonej w formularzach asortymentowo - cenowych – zał. 2 do SWZ z częstotliwością zgodną z zapotrzebowaniem odbiorcy:
 - średnio 5 razy w tygodniuod poniedziałku do piątku, w godzinach od 7.30 – 9.00, w zakresie każdej części.
 - 6) Uprawniony przedstawiciel Zamawiającego zobowiązuje się każdorazowo telefonicznie za pośrednictwem poczty elektronicznej zgłosić zapotrzebowanie na co najmniej 2 dni przed wymaganym terminem dostawy.
 - 7) Wszystkie dostawy odbywać się będą z rozładunkiem do magazynu.
 - 8) Dostarczony towar winien być zgodny z zamówieniem.

Załącznik nr 1

- 9) Zamawiający może w uzasadnionych bieżącymi potrzebami wypadkach czasowo korygować ilości i częstotliwość dostarczanego towaru i korekta ta nie wymaga formy pisemnej.
- 10) W przypadku dostawy mniejszej ilości towaru, aniżeli przewiduje to umowa, wynagrodzenie zostanie skorygowane na podstawie faktycznie dostarczonej ilości przedmiotu zamówienia.
- 11) Dostawy następować będą transportem własnym Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko.

Załącznik nr 1**Formularz Asortymentowo-Cenowy w zakresie części 2 – Owoce**

L.p.	Asortyment	Jednostka miary	Średnie zapotrzebowanie na 1 miesiąc	Zapotrzebowanie na okres obowiązywania umowy
1.	Jabłka	kg	2 500	10 000
2.	Banany	kg	1 000	4 000
3.	Kiwi	kg	800	3 200
4.	Gruszki	kg	1 200	4 800
5.	Mandarynki	kg	500	2 000
6.	Pomarańcze	kg	1 000	4 000

WYMAGANIA: owoce świeże klasa I

1. Oznakowane krajem pochodzenia;
2. Całe, dojrzałe i zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia;
3. W stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie;
4. Czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (owoce powinny być wolne od śladów ziemi, brudu, pozostałości środków ochrony roślin);
5. Wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
6. Wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego;
7. Bez oznak przemrożenia
8. Bez od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków.

- Owoce powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007, ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw w zakresie norm handlowych;

- Dostawy należy realizować w sposób ciągły w średniej ilości miesięcznej, w zależności od zapotrzebowania odbiorcy średnio 5 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) w godzinach od 7.30 – 9.00. Wszystkie dostawy odbywać się będą wraz z rozładunkiem do magazynu;

- Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości produktów będących przedmiotem dostawy na okres nie krótszym niż 4 dni;

- W przypadku stwierdzenia niezgodności dostarczonego towaru z umową, w tym wad jakościowych towaru lub niezgodności z zamówieniem, w tym np. w niewłaściwym opakowaniu lub niedoborów ilościowych, Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru, o czym niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do uzupełnienia dostawy lub też dostarczenia towaru wolnego od wad, tożsamego pod względem ilościowym i jakościowym z towarem zamówionym, w terminie do 3 dni roboczych od momentu zgłoszenia braków i/lub wad przez Zamawiającego;

- Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywnościowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

Załącznik nr 1**Formularz Asortymentowo-Cenowy w zakresie części 5 – Warzywa**

L.p.	Asortyment	Jednostka miary	Średnie zapotrzebowanie na 1 miesiąc	Zapotrzebowanie na okres obowiązywania umowy
1.	Marchew	kg	400	1 600
2.	Pietruszka korzeń	kg	93	372
3.	Seler korzeń	kg	128	512
4.	Cebula	kg	150	600
5.	Por	kg	50	200
6.	Czosnek	kg	9	36
7.	Kapusta czerwona	kg	120	480
8.	Kapusta biała	kg	200	800
9.	Koperek zielony	Pęczek	250	1 000
10.	Pietruszka natka	Pęczek	250	1 000
11.	Salata zielona	szt.	290	1 160
12.	Salata lodowa	szt.	1 900	7 600
13.	Buraki	kg	300	1 200
14.	Pieczarki	kg	200	800

Wymagania: **Marchew świeża; Pietruszka korzeń; Seler korzeniowy świeży; Buraki świeże – klasa I:**

1. Oznakowane krajem pochodzenia;
2. Całe, bez żadnych uszkodzeń;
3. Jędrne, bez objawów zwiędnięcia o świeżym wyglądzie;
4. Czyste bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, bez kamieni;
5. Zdrowe bez objawów zaparzeń i gnicia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdadną do spożycia;

Załącznik nr 1

6. Bez szkodników i śladów po szkodnikach;
7. Bez zawilgocenia powierzchniowego;
8. Bez obcych zapachów i smaków;
9. Wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe;
10. W stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadawalającym stanie.

Wymagania: **Cebula świeża klasa I:**

1. Oznakowane krajem pochodzenia;
2. Cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską;
3. Zdrowa, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czyni ją niezdatną do spożycia;
4. Czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych.

Wymagania: **Por świeży klasa I:**

1. Oznakowane krajem pochodzenia;
2. Cały (postanowienie to nie dotyczy korzeni oraz końcówek liści, które mogą być przycięte);
3. O świeżym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi;
4. Zdrowy, nie dopuszcza się porów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia;
5. Wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
6. Bez oznak wyrastania pędu nasiennego;
7. Bez obcych zapachów i smaków.

Wymagania: **Czosnek klasa I:**

1. Oznakowane krajem pochodzenia;
2. Zdrowy, o świeżym wyglądzie, nie zwiędnięty;
3. Poprawnie wykształcona główka wraz ze wszystkimi ząbkami, w całości;
4. Bez objawów gnicia, pleśni lub takiego zepsucia, które czyni go niezdatnym do spożycia;
5. Bez oznak wyrastania w pęd nasienno;
6. Bez obcych zapachów i smaków;
7. Wolne od szkodników i śladach po szkodnikach.

Wymagania: **Kapusta świeża biała i czerwona klasa I:**

1. Oznakowane krajem pochodzenia;
2. Kapusta o świeżym wyglądzie, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu;
3. Zdrowa, wyklucza się produkt z objawami gnicia;
4. Wolna od owadów i innych pasożytów;
5. Wolna od wszystkich obcych zapachów i smaków;
6. Liście powinny przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste;
7. Każda partia, w przypadku przewożenia kapusty luzem, musi zawierać kapustę tej samej odmiany i jakości;
8. Główki kapusty głowiastej muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy;
9. W stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadawalającym stanie.

Wymagania: **Natka pietruszki świeża- klasa I i koperek zielony świeży - klasa I**

1. Oznakowane krajem pochodzenia;
2. Zdrowe, o świeżym wyglądzie, niezwiędnięta bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia;
3. Czysta tj. wolna od pozostałości ziemi oraz jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych (traw, chwastów);
4. Bez plam, pożółkłych i zeschniętych części;

Załącznik nr 1

5. Bez oznak wyrastania w pęd nasienny;
6. Bez obcych zapachów i smaków.

Wymagania: **Salata zielona i lodowa klasa I**

1. Oznakowane krajem pochodzenia;
2. Cała, bez żadnych ubytków czy uszkodzeń;
3. Zdrowa, o świeżym wyglądzie, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdolną do spożycia;
4. Czysta, wolna od pozostałości ziemi lub jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych;
5. Wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchni;
6. Bez obcych zapachów i smaków;
7. Niezwiędnięta, bez oznak wyrastania w pęd nasienny;
8. Bez uszkodzeń i zmian, które w poważnym stopniu wpływałyby na jej przydatność do spożycia.

Wymagania: **Pieczarki świeże klasa I:**

1. Oznakowane krajem pochodzenia;
2. Całe, bez żadnych uszkodzeń;
3. Jędrne, bez objawów zwiędnięcia o świeżym wyglądzie;
4. Czyste bez obcych zanieczyszczeń;
5. Zdrowe bez objawów zapażeń i gnicia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia;
6. Bez szkodników i śladów po szkodnikach;
7. Bez zawilgocenia powierzchniowego;
8. Bez obcych zapachów i smaków;
9. W stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadawalającym stanie.

- Warzywa i owoce powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007, ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw w zakresie norm handlowych;
- Dostawy należy realizować w sposób ciągły w średniej ilości miesięcznej, w zależności od zapotrzebowania odbiorcy średnio 5 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) w godzinach od 7.30 – 9.00. Wszystkie dostawy odbywać się będą wraz z rozładunkiem do magazynu;
- Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości produktów będących przedmiotem dostawy na okres nie krótszy niż 4 dni;
- W przypadku stwierdzenia niezgodności dostarczonego towaru z umową, w tym wad jakościowych towaru lub niezgodności z zamówieniem, w tym np. w niewłaściwym opakowaniu lub niedoborów ilościowych, Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru, o czym niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do uzupełnienia dostawy lub też dostarczenia towaru wolnego od wad, tożsamego pod względem ilościowym i jakościowym z towarem zamówionym, w terminie do 2 dni roboczych od momentu zgłoszenia braków i/lub wad przez Zamawiającego.
- Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywnościowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

Załącznik nr 1**Formularz Asortymentowo-Cenowy w zakresie części 7 – Warzywa sezonowe**

L.p.	Asortyment	Jednostka miary	Średnie zapotrzebowanie na 1 miesiąc	Zapotrzebowanie na okres obowiązywania umowy
1.	Kapusta biała młoda	szt.	250	750
2.	Kalafior	szt.	400	1 600
3.	Cebulka zielona	pęczek	80	320
4.	Rzodkiewka	pęczek	1 500	6 000
5.	Kalarepa	szt.	150	750
6.	Botwinka	pęczek	260	1 560
7.	Kapusta pekińska	kg	150	600
8.	Pomidor	kg	2 700	10 800
9.	Ogórek zielony	kg	1 000	4 000
10.	Brokuł	szt.	1 000	4 000
11.	Papryka czerwona	kg	600	2 400

Wymagania: WARZYWA I - klasa I

1. Oznakowane krajem pochodzenia;
2. Całe, dojrzałe, zdrowe; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia;
3. Czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, wolne od szkodników;
4. Wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki;
5. Wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego;
6. Wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków;
7. Stan produktów musi umożliwiać im: wytrzymanie transportu i przeładunku, dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie.

Rzodkiewka - Pęczek rzodkiewek. Według dotychczasowych zaleceń Polskiej Normy w pęczku powinno znajdować się 10 rzodkiewek. Pęczek rzodkiewek waży około 180 g.

Botwinka - Pęczek botwinki waży około 350 g. Po usunięciu liści waży około 280 g.

Cebulka zielona - Pęczek cebulki powinien warzyć około 125 g.

- Dostawy należy realizować w sposób ciągły w średniej ilości miesięcznej, w zależności od zapotrzebowania odbiorcy średnio 5 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) w godzinach od 7.30 – 9.00. Wszystkie dostawy odbywać się będą wraz z rozładunkiem do magazynu;
- Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości produktów będących przedmiotem dostawy na okres nie krótszym niż 4 dni;
- W przypadku stwierdzenia niezgodności dostarczonego towaru z umową, w tym wad jakościowych towaru lub niezgodności z zamówieniem, w tym np. w niewłaściwym opakowaniu lub niedoborów ilościowych, Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru, o czym niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do uzupełnienia dostawy lub też dostarczenia towaru wolnego od wad, tożsamego pod względem ilościowym i jakościowym z towarem zamówionym, w terminie do 3 dni roboczych od momentu zgłoszenia braków i/lub wad przez Zamawiającego.
- Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywnościowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.

Załącznik nr 1

- Warzywa i owoce powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw w zakresie norm handlowych.

Formularz Asortymentowo-Cenowy w zakresie części 9 – Kielki

L.p.	Asortyment	Jednostka miary	Średnie zapotrzebowanie na 1 miesiąc	Zapotrzebowanie na okres obowiązywania umowy
1.	Kielki z brokułu (min. 50 g max 200 g)	kg	80	320
2.	Kielki ze słonecznika (min. 50 max 200 g)	kg	80	320

WYMAGANIA: owoce i warzywa świeże klasa I

1. Oznakowane krajem pochodzenia;
 2. Całe, dojrzałe i zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia;
 3. Świeże, delikatne, czyste (nie zanieczyszczone ziemią)
 4. Czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników
 5. Wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki;
 6. Wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego;
 7. Wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków;
 8. Stan produktów musi umożliwiać im: wytrzymanie transportu i przeładunku, dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadawalającym stanie.
 9. Mogą mieć kolor zielony, ciemnoczerwony, lekko różowo- zielony;
 10. Mogą być drobne, grube, soczyste, chrupiące;
 11. Opakowanie jednostkowe- pudełka lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Owoce i warzywa powinny być w I klasie jakości i oznakowane zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1221/2008 z dnia 5 grudnia 2008 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 1580/2007 ustanawiające przepisy wykonawcze do rozporządzeń Rady (WE) nr 2200/96, (WE) nr 2201/96 i (WE) nr 1182/2007 w sektorze owoców i warzyw w zakresie norm handlowych;
- Dostawy należy realizować w sposób ciągły w średniej ilości miesięcznej, w zależności od zapotrzebowania odbiorcy średnio 5 razy w tygodniu (od poniedziałku do piątku) w godzinach od 7.30 – 9.00. Wszystkie dostawy odbywać się będą wraz z rozładunkiem do magazynu;
- Wykonawca udzieli Zamawiającemu gwarancji jakości produktów będących przedmiotem dostawy na okres nie krótszym niż 4 dni;
- W przypadku stwierdzenia niezgodności dostarczonego towaru z umową, w tym wad jakościowych towaru lub niezgodności z zamówieniem, w tym np. w niewłaściwym opakowaniu lub niedoborów ilościowych, Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru, o czym niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do uzupełnienia dostawy lub też dostarczenia towaru wolnego od wad, tożsamego pod względem ilościowym i jakościowym z towarem zamówionym, w terminie do 3 dni roboczych od momentu zgłoszenia braków i/lub wad przez Zamawiającego;
- Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywnościowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej.