

„Z A T W I E R D Z A M”

KANCLERZ

/.../

.....

Data: 04.11.2019 r.

**SPECYFIKACJA
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
o wartości szacunkowej poniżej 221.000 EURO**

pt.:

**ZAKUP WARZYW I OWOCÓW NA POTRZEBY AWL W 2020 r.
nr sprawy WNP/926/PN/2019**

postępowanie przeprowadzane w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z postanowieniami *Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019r. poz. 1843)*

Specyfikacja istotnych warunków zamówienia zawiera:

Nr rozdziału	Treść rozdziału	Nr strony
ROZDZIAŁ I	Terminy	3
ROZDZIAŁ II	Informacje o Zamawiającym	3
ROZDZIAŁ III	Tryb udzielenia zamówienia	3
ROZDZIAŁ IV	Opis przedmiotu zamówienia	3
ROZDZIAŁ V	Modyfikacja warunków zamówienia	5
ROZDZIAŁ VI	Termin wykonania zamówienia	5
ROZDZIAŁ VII	Warunki udziału w postępowaniu	5
ROZDZIAŁ VIII	Wykaz oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia	7
ROZDZIAŁ IX	Inne dokumenty i oświadczenia wymagane przez Zamawiającego, jakie mają dostarczyć Wykonawcy	9
ROZDZIAŁ X	Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie sposobu oraz osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami	9
ROZDZIAŁ XI	Wymagania dotyczące wadium	10
ROZDZIAŁ XII	Termin związania ofertą	10
ROZDZIAŁ XIII	Opis sposobu przygotowania ofert	10
POZDZIAŁ XIV	Informacja dla wykonawców występujących wspólnie (konsorcja/spółki cywilne).	12
ROZDZIAŁ XV	Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert	13
ROZDZIAŁ XVI	Opis sposobu obliczania ceny	14
ROZDZIAŁ XVII	Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert	14
ROZDZIAŁ XVIII	Informacje o formalnościach, jakie powinny być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego	15
ROZDZIAŁ XIX	Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy	16
ROZDZIAŁ XX	Informacja o możliwościach zmian w umowie	16
ROZDZIAŁ XXI	Informacje o podwykonawcach	17
ROZDZIAŁ XXII	Informacja o ochronie danych osobowych	17
ROZDZIAŁ XXIII	Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy	18
	Szczegółowy Opis przedmiotu zamówienia/opis oferowanego towaru	19

**Przetarg nieograniczony
o wartości poniżej 221.000 EURO**

pt.:

**ZAKUP WARZYW I OWOCÓW NA POTRZEBY AWL W 2020 r.
nr sprawy WNP/926/PN/2019**

I. TERMINY:

1. Termin i miejsce składania ofert:

Termin i miejsce składania ofert: **19 listopada 2019 r. do godz. 11.00** – w siedzibie Zamawiającego ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław, Kancelaria Jawną budynek nr 8 – pokój nr 9 (parter)

2. Termin i miejsce otwarcia ofert:

Termin otwarcia ofert: **19 listopada 2019 r. o godz. 11.30** w siedzibie Zamawiającego ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław, budynek nr 7 – pokój nr 0.25 (parter)

II. INFORMACJE O ZAMAWIAJĄCYM.

AKADEMIA WOJSK LĄDOWYCH
imienia generała Tadeusza Kościuszki
reprezentowana przez Rektora – Komendanta

adres: **51-147 Wrocław**
ul. Czajkowskiego 109
<http://www.bip.awl.edu.pl/>
NIP 896 – 10 – 00 – 117 , REGON: 930388062

Osoba do kontaktów z Wykonawcami:

Dorota SZYMAŃSKA- tel.: 261-658-555;

e-mail: zamowieniapubliczne@awl.edu.pl

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.

1. Zamówienie jest udzielane na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019 r. poz. 1843) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie, a w sprawach nieuregulowanych ustawą – przepisów Kodeksu Cywilnego..
2. **Podstawa prawna udzielenia zamówienia publicznego – art. 10 ust. 1 oraz art. 39 – 46 Pzp.**
3. Wartość zamówienia nie przekracza równowartości kwoty określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy PZP.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

1. **Przedmiot zamówienia**
CPV zamówienia:

Przedmiot główny - |_0_|_3_|_2_|_0_|_0_|_0_|_0_|_0_|_3_| - Zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy.

- 1.1 Przedmiotem zamówienia jest zakup wraz z dostawą świeżych warzyw i owoców. Zakres zamówienia obejmuje między innymi: ziemniaki jadalne późne, buraki, marchew, cebulę, fasolę, pomidory, paprykę, ogórki świeże, ogórki kiszane kapustę białą i czerwoną świeżą, kapustę białą kiszoną, rzodkiew, pietruszkę korzeniową, seler, por, koperek, szczypiorek,

czosnek, pieczarki, zioła w doniczkach, sałatę, szparagi, jabłka, gruszki, śliwki, czereśnie, banany, cytryny, pomarańcze, mandarynki, kiwi, brzoskwinie, winogrona, ananasy, arbuzy. Przedmiot zamówienia powinien spełniać wymagania określone w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.

- 1.2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot zamówienia do siedziby Zamawiającego na koszt własny.
- 1.3. Za wniesienie towaru do magazynu odpowiada Wykonawca - **budynek 112 ul. Czajkowskiego 109 we Wrocławiu.**
- 1.4. Wykonawca jest zobowiązany przez cały okres trwania umowy posiadać polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej (delikt + kontrakt + produkt) z rozszerzonym zakresem ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej ubezpieczonego za szkody osobowe lub rzeczowe wyrządzone przez produkty dostarczone przez Wykonawcę; suma ubezpieczenia min. 500 tys. zł dla części I oraz min. 150 tys. zł dla części II. W przypadku realizowania przez Wykonawcę wszystkich części zamówienia, ubezpieczenie OC powinno być na łączną sumę gwarancyjną min. 650 tys. zł. **Przed podpisaniem umowy pod rygorem uchylenia się od zawarcia umowy, Wykonawca przedłoży potwierdzoną za zgodność z oryginałem kopię polisy OC, o której mowa powyżej.**
2. Zamawiający dopuszcza składanie przez Wykonawców ofert częściowych. **Zamówienia jest podzielone na 2 części:**
Część 1 – Zakup warzyw świeżych;
Część 2 - Zakup owoców świeżych;
3. Wykonawca może wziąć udział w dowolnej liczbie części.
4. Każda część zamówienia posiada oddzielny opis przedmiotu zamówienia i jest on obowiązujący tylko dla danej części.
5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
6. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust.1 pkt 7 ustawy Pzp.
7. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
8. Zamawiający nie przewiduje zastosowania dynamicznego systemu zakupów.
9. Zamawiający nie przewiduje zastosowania aukcji elektronicznej.
10. Zamawiający nie przewiduje wymagań określonych w art. 29 ust. 3a i ust. 4 ustawy Pzp.
11. Oferta musi być kompletna, tzn. musi zawierać wycenę całości kosztów. Nieuwzględnienie w ofercie w danej części, chociażby jednej z zamawianych pozycji asortymentowych, spowoduje odrzucenie oferty w tej części, jako niezgodnej z SIWZ.
12. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zaleca się, aby Wykonawca zdobył wszystkie informacje, które mogą być dla niego istotne do przygotowania oferty i podpisania umowy. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu z wyjątkiem sytuacji, o której mowa w art. 93 ust. 4 ustawy Pzp.
13. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia przez Wykonawcę wykonania części lub całości zamówienia podwykonawcom. W takim przypadku Zamawiający, zgodnie z art. 36 b ust. 1 ustawy Pzp, **żąda** wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców.
14. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 ustawy Pzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, lub kryteriów selekcji, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o

udzielenie zamówienia.

15. Rozliczenia pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym będą dokonywane w złotych polskich.
16. Zamawiający nie przewiduje w trakcie realizacji zamówienia udzielania zaliczek.
17. Wykonawca zobowiązany jest do złożenia Oferty, której treść pozwoli Zamawiającemu na jej zweryfikowanie pod względem jej zgodności z treścią specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Treść Oferty Wykonawcy musi odpowiadać treści SIWZ.

V. MODYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ powinien wpłynąć do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
2. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zostanie przekazana Wykonawcom, którym Zamawiający przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania, oraz zamieszczona na stronie internetowej Zamawiającego, na której udostępniona jest SIWZ.
3. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie przed upływem terminu składania ofert zmodyfikować treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę treści SIWZ Zamawiający udostępni na stronie internetowej.
4. O przedłużeniu terminu, jeżeli będzie to niezbędne dla wprowadzenia w ofertach zmian wynikających z modyfikacji, Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którym przekazano SIWZ, a także zamieści informację w tym zakresie na stronie internetowej, na której udostępniona jest SIWZ.
5. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 1 niniejszego rozdziału.
6. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszej SIWZ, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.

VI. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin realizacji zamówienia: od daty zawarcia umowy lecz nie wcześniej niż od **dnia 01.01.2020 r. do 31.12.2020 r.**

VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ PODSTAWY WYKLUCZENIA

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
 - 1.1 Nie podlegają wykluczeniu w oparciu o **art. 24 ust.1 pkt. 12-23 ustawy Pzp**
 - 1.2. Spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
 - 1) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów – **Zamawiający wyznacza szczegółowy warunek w tym zakresie.** Zamawiający uzna warunek za spełniony, **jeśli Wykonawca wykaże, że:**
 - a) posiada zakład zarejestrowany oraz zatwierdzony lub warunkowo zatwierdzony przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej - *jeżeli przepisy nakładają taki obowiązek z uwagi na prowadzoną działalność gospodarczą; dotyczy zakładów, które wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia niezwierzęcego lub zakładów, które wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objętych urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej; zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność zawierającą jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego, o której mowa w art. 1 ust. 2 rozporządzenia*

nr 853/2004, z zastrzeżeniem art. 73 ust. 6 ustawy z dnia 26.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

- b) posiada, zgłoszoną do Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych, działalność gospodarczą w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno – spożywczymi; *jeżeli przepisy nakładają taki obowiązek z uwagi na prowadzoną działalność gospodarczą, zgodnie z Ustawą z dnia 19 grudnia 2003 r. art 17 ust.1 o organizacji rynków owoców i warzyw, rynku chmielu, rynku tytoniu, rynku suszu paszowego oraz rynków lnu i konopi uprawianych na włókno, z późniejszymi zmianami.*
- 2) sytuacji ekonomicznej lub finansowej – **Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.**
- 3) zdolności technicznej lub zawodowej - **Zamawiający wyznacza szczegółowy warunek w tym zakresie.** Zamawiający uzna warunek za spełniony, **jeśli Wykonawca wykaże, że:** należycie zrealizował w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) dostawy o podobnym charakterze (związane z przedmiotem niniejszego zamówienia oraz proporcjonalnych do niego) tj.:
- a) **dla części I** - co najmniej jedną dostawę warzyw świeżych o wartości min. 500 tys. zł; lub dostawy warzyw o łącznej wartości min. 500 tys. zł, zrealizowane maksymalnie w 3 dostawach;
- b) **dla części II** - co najmniej jedną dostawę owoców świeżych o wartości min. 150 tys. zł; lub dostawy owoców świeżych o łącznej wartości min. 150 tys. zł zrealizowane maksymalnie w 3 dostawach;

Poprzez pojęcie jedna dostawa Zamawiający rozumie jeden kontrakt / umowę.

2. Wykonawca, w celu potwierdzenia spełniania warunków, o których mowa w ust. 1 pkt 1.2. ppkt 3 niniejszego rozdziału, w stosownych sytuacjach może polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. Zamawiający jednocześnie informuje, że stosowna sytuacja, o której mowa powyżej, wystąpi wyłącznie w przypadku, kiedy Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów udowodni Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.
3. Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13–22 ustawy Pzp.
4. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu udostępniającego zasoby, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, Zamawiający żądać będzie, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:
- 1) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
- 2) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe, o których mowa w pkt. 1.2) ppkt 3) niniejszego rozdziału.

5. Zamawiający może na każdym etapie postępowania uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia
6. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunki, o których mowa w ust. 1 pkt 1.2 ppkt 3) niniejszego rozdziału zostaną spełnione, jeżeli co najmniej jeden z Wykonawców występujących wspólnie wykaże spełnienie warunku. Zamawiający nie dopuszcza łączenia potencjałów Wykonawców występujących wspólnie w celu wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu określonego przez Zamawiającego.
7. Z postępowania wyklucza się Wykonawców, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
8. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania – podstawa art. 24 ust. 12 ustawy Pzp.

VIII. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA.

1. W celu wstępnego potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia, **wraz z ofertą Wykonawca składa:** Aktualne na dzień składania ofert oświadczenie, na podstawie art. 25a ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp, w zakresie wskazanym w **załączniku nr 1 do SIWZ**.
2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w ust. 1 pkt 1.1, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie to ma potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnienie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw do wykluczenia.
3. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw do wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu – w zakresie jakim powołuje się na ich zasoby, **zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu**, o którym mowa w ust. 1 pkt 1.1.
4. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu, **zamieszcza informacje o podwykonawcach w oświadczeniu**, o którym mowa w ust. 1 pkt 1.1.
5. Zgodnie z treścią **art. 24aa ustawy Pzp**, Zamawiający w postępowaniu dokona najpierw oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
6. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, **nie krótszym niż 5 dni**, terminie aktualnych na dzień złożenia następujących oświadczeń lub dokumentów:
 - 6.1. W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej:
 - 1) **jeżeli dotyczy** Dokument potwierdzający rejestrację oraz zatwierdzenie lub warunkowe zatwierdzenie zakładu przez właściwy organ Państwowej Inspekcji

Sanitarnej - jeżeli przepisy nakładają taki obowiązek z uwagi na prowadzoną działalność gospodarczą;

- 2) **jeżeli dotyczy** Dokument potwierdzający zgłoszenie działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania, konfekcjonowania i obrotu artykułami rolno – spożywczymi, wydany przez właściwego Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych - *jeżeli przepisy nakładają taki obowiązek z uwagi na prowadzoną działalność gospodarczą, na podstawie Ustawy z dnia 19 grudnia 2003 r. art 17 ust.1 o organizacji rynków owoców i warzyw, rynku chmielu, rynku tytoniu, rynku suszu paszowego oraz rynków lnu i konopi uprawianych na włókno z późniejszymi zmianami.*

lub inny, odpowiadający powyższym, dokument potwierdzający, że Wykonawca jest wpisany do jednego z rejestrów zawodowych lub handlowych, prowadzonych w państwie członkowskim Unii Europejskiej, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania

- 6.2. W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu:

- 1) **Wykaz wykonanych dostaw**, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane oraz załączeniem dowodów określających czy te dostawy zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych, referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. Wykonawca wykaże dostawy określone w rozdziale VII ust. 1 pkt 1.2 ppkt 3) siwz, odpowiednio dla części zamówienia, w której składa ofertę. Wzór wykazu dostaw stanowi **Załącznik nr 2** do siwz;

- 6.3 W celu potwierdzenia, że oferowane dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego:

- 1) Zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego i działającego systemu HACCP - dotyczy wszystkich pomieszczeń, budynków, magazynów przeznaczonych przez Wykonawcę do zabezpieczenia realizacji umowy. Przedłożone zaświadczenie winno potwierdzać, że Wykonawca wdrożył oraz stosuje zasady systemu HACCP; Wykonawca może zamiast dokumentu, o którym mowa powyżej, złożyć równoważne dokumenty wystawione przez podmioty mające siedzibę w innym państwie członkowskim Europejskiego Obszaru Gospodarczego. Wykonawca, który z przyczyn niezależnych od niego, nie ma możliwości uzyskania dokumentu, o którym mowa powyżej, może złożyć inne dokumenty dotyczące systemu HACCP, potwierdzające wdrożenie i stosowanie przez wykonawcę systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP;

7. Jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczenia, o którym mowa w ust. 1 niniejszego rozdziału, 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 podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

8. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 i 3 ustawy, jeżeli Zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego Wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne.
9. W zakresie nieuregulowanym w niniejszej SIWZ, zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz.U. z 2016 r. poz. 1126 z późn. zm.).
10. Wykonawca, **w terminie 3 dni** od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, przekaże Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

IX. INNE DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA WYMAGANE PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY.

1. Oferta - formularz ofertowy przygotowany na podstawie wzoru przedstawionego przez Zamawiającego – załącznik A.
2. Pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę, jeżeli nie wynika to bezpośrednio z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (np. odpisu z właściwego rejestru). Jeżeli umocowanie osoby podpisującej ofertę nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy, to do oferty należy dołączyć oryginał lub poświadczoną za zgodność z oryginałem przez notariusza, kopię umocowania wystawionego na reprezentanta Wykonawcy przez osoby do tego upoważnione. Pełnomocnictwo sporządza się pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

X. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.

1. Informacji oraz wyjaśnień związanych z przetargiem udziela upoważniony przedstawiciel Zamawiającego: **p. Dorota SZYMAŃSKA**,
2. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawca może przekazywać pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną, za wyjątkiem oferty, umowy oraz oświadczeń i dokumentów wymienionych w rozdz. VIII niniejszej SIWZ (również w przypadku ich złożenia w wyniku wezwania, o którym mowa w art. 26 ust. 2, 3 i 3a ustawy Pzp) dla których Zamawiający określa formę pisemną.
3. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawca powinien posługiwać się numerem sprawy określonym w SIWZ.

4. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę pisemnie powinny być składane na adres siedziby Zamawiającego.
5. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę drogą elektroniczną powinny być kierowane na adres e-mail: zamowieniapubliczne@awl.edu.pl, faksem na nr 261 568 425.
6. Zamawiający informuje, że przepisy ustawy Pzp nie pozwalają na jakikolwiek inny kontakt, zarówno z Zamawiającym jak i osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami – niż wskazany w niniejszym rozdziale. Oznacza to, że Zamawiający nie będzie reagował na inne formy kontaktowania się z nim, w szczególności na kontakt telefoniczny lub osobisty w swojej siedzibie.

XI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający odstępuje od wymogu wniesienia wadium.

XII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez okres **30 dni**. (art. 85 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp).
2. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
3. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy niż 60 dni.

XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę w postępowaniu. Złożenie większej liczby ofert spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę.
2. Wykonawca jest zobowiązany do złożenia wraz z ofertą następujących oświadczeń i dokumentów:
 - 1) Wypełniony formularz ofertowy wraz z zestawieniem asortymentowo-wartościowym stanowiący integralną część oferty, zawierający ceny jednostkowe netto oferowanego przedmiotu dostawy, wartości netto i wartość brutto pozycji asortymentowych oraz wartość netto/brutto oferty, sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik A** do SIWZ. Każda kolumna formularza ofertowego musi zostać wypełniona, w przeciwnym wypadku oferta będzie podlegała odrzuceniu jako niezgodna z treścią SIWZ.
 - 2) Oświadczenie wymienione w rozdz. VIII ust. 1 pkt 1.1 SIWZ - **załącznik nr 1**;
 - 3) **jeżeli dotyczy** Pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę, jeżeli nie wynika to bezpośrednio z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru); również pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawców składających ofertę wspólną;
 - 4) **jeżeli dotyczy** Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie zgodnie z Ustawą Pzp.
3. Oferta musi być przygotowana w języku polskim, pisemnie na papierze przy użyciu nośnika pisma nieulegającego usunięciu bez pozostawienia śladów, wszelkie pisma sporządzone w językach obcych muszą być przetłumaczone na język polski, a tłumaczenia potwierdzone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. Podczas oceny ofert Zamawiający będzie opierał się na tekście przetłumaczonym.
4. W przypadku podpisania oferty oraz poświadczenia za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osobę niewymienioną w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym)

- Wykonawcy, stosowne pełnomocnictwo powinno być załączone w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie.
5. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści SIWZ. Zamawiający zaleca wykorzystanie formularzy przekazanych przez Zamawiającego. Dopuszcza się w ofercie złożenie załączników opracowanych przez Wykonawcę, pod warunkiem, że będą one zawierały treść wymaganą przez Zamawiającego.
 6. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
 7. Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty były ponumerowane. Powyższe zalecenie ma charakter porządkowy.
 8. Wszelkie miejsca w ofercie, w których Wykonawca naniósł poprawki lub zmiany wpisywanej przez siebie treści muszą być parafowane przez osobę(y) podpisującą(e) ofertę.
 9. Strony oferty powinny być umieszczone w skoroszycie, segregatorze lub zbindowane. Całość oferty powinna być złożona w formie uniemożliwiającej jej przypadkowe zdekompletowanie.
 10. Wszelkie załączniki do oferty, stanowiące oświadczenia Wykonawcy, muszą być podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
 11. Zamawiający uznaje, że podpisem jest: złożony własnoręcznie znak, z którego można odczytać imię i nazwisko podpisującego, a jeżeli ten znak jest nieczytelny lub nie zawiera pełnego imienia i nazwiska, to znak musi być uzupełniony napisem (np. w formie pieczęci), z którego można odczytać imię i nazwisko podpisującego.
 12. Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, są oni zobowiązani do przedłożenia umowy regulującej ich współpracę, najpóźniej w dniu podpisania umowy z Zamawiającym.
 13. Oferta powinna być złożona w nieprzejrzystej, zamkniętej kopercie zaadresowanej do Zamawiającego, opatrzonej dopiskiem:

ZAKUP WARZYW I OWOCÓW NA POTRZEBY AWL W 2020 r.**NR SPRAWY WNP/926/PN/2019*****nie otwierać do dnia 19 listopada 2019 r. do godziny 11.30 "***

Na kopercie należy umieścić w postaci pieczęci firmowej lub odręcznego napisu, nazwę Wykonawcy i jego adres zgodnie z danymi rejestrowymi (ewidencyjnymi).

14. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 8 w zw. z art. 96 ust. 3 ustawy Pzp oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli wykonawca w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępnione i jednocześnie wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
15. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone, jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa”, lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty. Brak jednoznacznego wskazania, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oznaczać będzie, że wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie niniejszego postępowania są jawne bez zastrzeżeń.
16. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane, jako bezskuteczne i traktowane będzie zgodnie z uchwałą SN z 20 października 2005 (sygn. III CZP 74/05) ich odtajnieniem.

17. Zamawiający informuje, że w przypadku kiedy Wykonawca otrzyma od niego wezwanie w trybie art. 90 ustawy Pzp, a złożone przez niego wyjaśnienia i/lub dowody stanowiąc będą tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich, jako tajemnicy przedsiębiorstwa. Przedmiotowe zastrzeżenie Zamawiający uzna za skuteczne wyłącznie w sytuacji, kiedy Wykonawca oprócz samego zastrzeżenia, jednocześnie wykaże, iż dane informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
18. Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonej oferty pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne zawiadomienie o wprowadzeniu zmian przed terminem składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone wg takich samych zasad, jak składana oferta, tj. w kopercie odpowiednio oznakowanej napisem „ZMIANA” wraz z dokumentami potwierdzającymi umocowanie osób podpisujących zmiany w ofercie do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy. Koperty oznaczone „ZMIANA” zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonania zmian, zostaną dołączone do oferty.
19. Wykonawca ma prawo przed upływem terminu składania ofert wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego powiadomienia, według tych samych zasad jak wprowadzenie zmian i poprawek, z napisem na kopercie „WYCOFANIE”. Koperty oznakowane w ten sposób będą otwierane w pierwszej kolejności, po potwierdzeniu poprawności postępowania Wykonawcy oraz zgodności ze złożonymi ofertami. Koperty ofert wycofanych nie będą otwierane.
20. Oferta, której treść nie będzie odpowiadać treści SIWZ, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp zostanie odrzucona (art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy PZP). Wszelkie niejasności i obiekcje dotyczące treści zapisów w SIWZ należy wyjaśnić z Zamawiającym przed upływem terminu składania ofert w trybie przewidzianym w niniejszej SIWZ. Przepisy ustawy Pzp nie przewidują negocjacji warunków udzielenia zamówienia, w tym zapisów projektu umowy, po terminie otwarcia ofert.

XIV. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WYSTĘPUJĄCYCH WSPÓLNIE (KONSORCJA/SPÓŁKI CYWILNE)

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (podmioty te występujące wspólnie zwane są dalej konsorcjami. Wymagania określone w stosunku do konsorcjum dotyczą również spółek cywilnych).
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, zgodnie z art. 23 ust. 2 ustawy Pzp.
3. Do oferty należy załączyć pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie i zawarcia umowy w sprawie **nr WNP/926/PN/2019** – w treści pełnomocnictwa należy wskazać nr postępowania. Spółka cywilna załącza w/w pełnomocnictwo lub dokument, z którego wynika ww. pełnomocnictwo.
4. Przepisy ustawy Pzp, dotyczące Wykonawcy, stosuje się odpowiednio do Wykonawców, o których mowa w ust. 1 niniejszego rozdziału.
5. Wykonawcy występujący wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia.
6. W przypadku oferty złożonej przez konsorcjum musi ona spełniać następujące dodatkowe wymogi:

- 6.1 Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie;
- 6.2 Oferta podpisana przez pełnomocnika musi być prawnie wiążąca, łącznie i z osobna dla wszystkich podmiotów składających wspólnie ofertę;
- 6.3 Pełnomocnik będzie upoważniony do zaciągania zobowiązań w imieniu i na rzecz każdego i wszystkich podmiotów składających wspólną ofertę;
7. W przypadku, gdy ofertę składa konsorcjum:
 - 7.1. Formularz oferty podpisuje pełnomocnik konsorcjum lub wszyscy członkowie konsorcjum (dotyczy całego konsorcjum). Na pierwszej stronie formularza oferty należy wpisać informacje dotyczące wszystkich członków konsorcjum;
 - 7.2. Każdy z Wykonawców występujących wspólnie, oddzielnie musi udokumentować, że nie podlega wykluczeniu w zakresie, o którym mowa w niniejszej SIWZ, oraz że konsorcjum spełnia warunki zawarte w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp;
 - 7.3. Dokumenty wymienione w rozdziale VIII ust. 1 lub ust. 6 pkt 6.1 ppkt 1)-4) niniejszej SIWZ obowiązują każdego z członków konsorcjum oddzielnie;
 - 7.4. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z podmiotem występującym, jako reprezentant pozostałych (pełnomocnik). Jeżeli oferta Wykonawców, o których mowa w ust. 1 zostanie wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

XV. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.

1. Ofertę należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie do **dnia 19 listopada 2019 r. do godz. 11.00** w siedzibie Zamawiającego, ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław, w Kancelarii Jawnej – budynek nr 8 pok. 9 (parter).
2. Oferty można przysyłać pocztą, przy czym za termin złożenia oferty uznaje się datę i godzinę jej wpływu do siedziby Zamawiającego, określonej w ust. 1.
3. **Oferty otrzymane przez Zamawiającego po terminie składania ofert, zostaną zwrócone Wykonawcom, na zasadach określonych w art. 84 ust. 2 ustawy Pzp.**
4. Doręczenie ofert do innego miejsca niż wskazane wyżej, nie jest równoznaczne ze złożeniem oferty w sposób skuteczny.
5. Zawiadomienie o zmianie lub wycofaniu oferty powinno być dostarczone do Kancelarii Jawnej ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław, w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 19 listopada 2019r. do godz. 11.00**, a koperta powinna być dodatkowo oznaczona odpowiednio określeniami „**ZMIANA**” lub „**WYCOFANIE**”.
6. Żadna oferta nie może być zmieniona po terminie składania ofert.
7. Jawne otwarcie ofert nastąpi w dniu: **19 listopada 2019 r. o godz. 11.30** – w siedzibie Zamawiającego budynek nr 7 – pokój nr 0.25 (parter) ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław.
8. Podczas otwarcia ofert Zamawiający podaje informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp.
9. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie www.awl.edu.pl informacje dotyczące:
 - a) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - b) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - c) ceny i innych kryteriów oceny ofert podanych w ofertach.

UWAGA!!! Kancelaria Jawna znajduje się na terenie, gdzie obowiązuje system przepustek wydawanych przy wejściu, po okazaniu dowodu tożsamości. Składając ofertę należy uwzględnić czas na otrzymanie przepustki (do 30 minut). Za moment wpłynięcia oferty uznaje się czas jej zarejestrowania w kancelarii jawnej.

XVI. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY.

1. Cenę oferty należy podać w złotych, cyfrowo i słownie.
2. Cena jednostkowa netto asortymentu to cena ustalona za jednostkę określonego asortymentu przedmiotu zamówienia, bez podatku od towarów i usług, którego ilość lub liczba jest wyrażona w jednostkach miar, w rozumieniu przepisów o miarach.
3. Wykonawca zobowiązany jest obliczyć cenę oferty na podstawie opisu przedmiotu zamówienia, ujmując wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia, wynikające z realizacji przedmiotu zamówienia zgodnie ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, projektem umowy oraz doświadczeniem zawodowym Wykonawcy, a więc koszty zakupu, ubezpieczenia, zysk, itp. – uwzględnić wszystkie koszty związane z cyklem życia produktu do momentu odbioru przez Zamawiającego.
4. W ofercie należy podać cenę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług, za wykonanie wybranej części przedmiotu zamówienia.
5. Cenę oferty brutto należy podać w polskich złotych (PLN) z należnym podatkiem VAT, z zaokrągleniem do dwóch miejsc po przecinku. Cena ofertowa brutto ma wynikać z ceny ogółem netto powiększonej o należny podatek VAT. Cena ogółem netto ma wynikać z sumy cen jednostkowych netto poszczególnych elementów.
6. Wykonawca oblicza cenę oferty w następujący sposób:
 - 6.1. Dla każdej pozycji asortymentowej przedmiotu zamówienia należy najpierw obliczyć jej wartość netto przez przemnożenie ceny jednostkowej netto z ilością; wartość brutto należy obliczyć poprzez dodanie do wartości netto kwoty podatku VAT ustalonej na podstawie obowiązującej stawki VAT dla danej pozycji przedmiotu zamówienia (danego asortymentu);
 - 6.2. Uzyskane w powyższy sposób wartości netto/brutto dla wszystkich pozycji przedmiotu zamówienia należy zsumować, uzyskując w ten sposób wartość netto/brutto oferty – cenę oferty.
7. Cena podana w ofercie będzie ceną ryczałtową i musi uwzględniać wszystkie koszty i rabaty.
8. Stawkę VAT należy określić wg obowiązujących przepisów i stanu faktycznego na dzień złożenia oferty. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy.
9. Przy wyliczaniu wartości cen poszczególnych elementów należy ograniczyć się do dwóch miejsc po przecinku na każdym etapie wyliczenia ceny. Jeżeli parametr miejsca setnego jest poniżej 5, to parametr dziesiętny zaokrągla się w dół, jeżeli parametr miejsca setnego jest 5 i powyżej to parametr dziesiętny zaokrągla się w górę.
10. Jeżeli cena nie zostanie obliczona w powyższy sposób Zamawiający przyjmie, że prawidłowo podano cenę jednostkową netto i poprawi pozostałe wartości cenowe zgodnie ze sposobem obliczenia ceny.
11. Cena oferty brutto będzie stanowiła maksymalną wartość umowy.
12. Wykonawca może podać tylko jedną cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia. Oferty z cenami wariantowymi zostaną odrzucone.

XVII. OPIS KRYTERIÓW, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Stosowanie matematycznych obliczeń przy ocenie ofert, stanowi podstawową zasadę oceny ofert, które oceniane będą w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez Wykonawców w zakresie każdego kryterium.
2. Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyników do dwóch miejsc po przecinku.
3. Oferty zostaną poddane ocenie w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie:

l.p.	Kryterium	Znaczenie procentowe kryterium	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
1)	Cena brutto (C)	100 %	100 punktów

Zasady oceny Kryterium „Cena brutto” (C) 100% – będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto, podanej przez Wykonawcę na formularzu oferty odpowiednio **dla części, na którą złożono ofertę.**

W przypadku kryterium „Cena brutto” oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku liczbę punktów wynikającą z działania:

$$P_i(C) = \frac{C_{\min}}{C_i} \cdot \text{Max}(C)$$

gdzie:

Pi (C)	liczba punktów, jakie otrzyma oferta "i" za kryterium "Cena brutto"
Cmin	najniższa cena spośród wszystkich nieodrzuconych ofert
Ci	cena oferty "i"
Max (C)	maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta za kryterium "Cena brutto"

- Jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w którym jedynym kryterium oceny ofert jest cena lub koszt, nie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie, zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych.
- Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

XVIII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.

- Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (e-mail) lub faksem, z zastrzeżeniem art. 94 ust. 2 pkt 1 lit a) i art. 183 ust. 1 ustawy Pzp.
- Zawiadomienie Wykonawcy o wyborze jego oferty będzie jednocześnie zaproszeniem do zawarcia umowy.
- Jeżeli wykonawca, o którym mowa w pkt. 1, będzie się uchylał się od zawarcia umowy, zamawiający zbada, czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu wykonawca, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert.

4. Przez uchylenie się od podpisania umowy, Zamawiający rozumie między innymi niepodpisanie umowy w terminie określonym w zawiadomieniu o wyborze oferty najkorzystniejszej.
5. W przypadku wyboru jako oferty najkorzystniejszej oferty:
 - a) Wykonawcy określonego w art. 23 ust. 1 ustawy Pzp (np. konsorcjum) – Zamawiający przed podpisaniem umowy, zażąda umowy regulującej współpracę tych współników, zawierającą co najmniej następujące elementy:
 - określenie celu gospodarczego,
 - oznaczenie czasu trwania konsorcjum obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi,
 - wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia oraz upływu czasu gwarancji i rękojmi.
 - b) Wykonawca jest zobowiązany przedłożyć Zamawiającemu kserokopię polisy OC, o której mowa w rozdz. IV pkt 1.4. Brak przedłożenia kserokopii polisy OC, Zamawiający potraktuje jako uchylenie się od zawarcia umowy.
6. W przypadku pracowników Wykonawcy cudzoziemców ich wstęp na teren AWL niezależnie od okresu możliwy będzie po otrzymaniu przez AWL pozytywnej odpowiedzi na stosowne zapytanie do uprawnionego organu, które rozpatrywane jest w terminie 21 dni od jego wysłania po uprzednim otrzymaniu przez Zamawiającego od Wykonawcy wniosków z danymi ww. osób takich jak imię, nazwisko, data i miejsce urodzenia, nr dokumentu tożsamości i jego kserokopię, obywatelstwo, a w przypadku obywateli spoza Unii Europejskiej dodatkowo nr ważnej karty pobytu lub wizy wraz z ich kserokopią.

Podstawa: Decyzja Nr Z-4/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 19 listopada 2012r. w sprawie organizacji systemu przepustkowego w resorcie obrony narodowej (dokument niejawnym), Decyzja nr 21/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 24 stycznia 2017r. w sprawie planowania i realizowania przedsięwzięć współpracy międzynarodowej w resorcie obrony narodowej (Dz. Urz. MON poz. 18).

XIX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY.

Zamawiający odstępuje od wymogu wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XX. INFORMACJA O MOŻLIWOŚCIACH ZMIAN W UMOWIE.

1. Istotne postanowienia umowne - Wzór umowy, stanowi załącznik B do niniejszej SIWZ.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany umowy w granicach unormowania zawartego w art. 144 ustawy Pzp. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zapisów umownych:
 - 2.1 Zamawiający dopuszcza możliwość waloryzacji cen jednostkowych nie częściej niż raz na trzy miesiące (raz w kwartale), przy czym do końca I kwartału 2020 r. obowiązują ceny zawarte w ofercie Wykonawcy.
 - 2.2 w przypadku ustawowej zmiany stawek podatkowych (VAT) w okresie obowiązywania umowy, strony dopuszczają możliwość zmiany wynagrodzenia brutto w stosunku do niezrealizowanej części umowy wg stawek podatkowych zgodnych z obowiązującymi przepisami;
3. Przewidziane powyżej okoliczności stanowiące podstawę zmian do umowy, stanowią uprawnienie Zamawiającego nie zaś jego obowiązek wprowadzenia takich zmian.
4. Wszelkie zmiany muszą być dokonywane z zachowaniem przepisu art. 140 ust. 1 i art. 140 ust. 3 ustawy Pzp stanowiącego, że umowa podlega unieważnieniu w części wykraczającej poza określenie przedmiotu zamówienia zawartego w SIWZ z uwzględnieniem art. 144 ustawy Pzp.

5. Ustala się, iż nie stanowi zmiany umowy w rozumieniu art. 144 ustawy Pzp:

5.1 zmiana nr rachunku bankowego,

5.2 zmiana danych teleadresowych.

Zaistnienie okoliczności, o których mowa w niniejszym punkcie wymaga jedynie niezwłocznego pisemnego zawiadomienia drugiej Strony.

Zmiany wymagają zachowania formy pisemnej (aneks) oraz pisemnego wniosku jednej ze Stron o zmianę wraz z uzasadnieniem.

XXI. INFORMACJE O PODWYKONAWCACH

1. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.

XXII. KLAUZULA INFORMACYJNA W ZAKRESIE OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH.

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 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), dalej „RODO”, informujemy, że Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Akademia Wojsk Lądowych imienia generała Tadeusza Kościuszki, ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław.

1. Administrator danych powołał Inspektora Ochrony Danych nadzorującego prawidłowość przetwarzania danych osobowych, z którym można się skontaktować za pośrednictwem adresu e-mail: iod@awl.edu.pl lub za pośrednictwem poczty na adres Akademii;
2. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego
3. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. –Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 z późn. zm.), dalej „ustawa Pzp”;
4. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ust ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
5. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
6. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
7. Posiada Pani/Pan
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (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);

- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (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);
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
8. Nie przysługuje Pani/Panu:
- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych.

XXIII POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY.

1. Zgodnie z przepisami art. 179 do art. 183 ustawy Pzp. Wykonawcom, którzy mają lub mieli interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz ponieśli lub mogli ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp przysługują środki ochrony prawnej określone w dziale VI ustawy Pzp.
2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy Pzp czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy Pzp.
3. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej lub w postaci elektronicznej, podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu lub równoważnego środka, spełniającego wymagania dla tego rodzaju podpisu.
5. 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.
6. Odwołanie wnosi się w terminach określonych w art. 182 ustawy Pzp, odpowiednio wobec czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy Pzp.

Dnia: 24.10.2019 r.

OPRACOWAŁA:

Dorota SZYMAŃSKA

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część I – Warzywa świeże

poz 1 **Awokado:**

Owoc o masie od 120 do 170 g, nazywany gruszką awokado, kształt gruszkowaty, Gruby, zielony egzokarp otaczający tłusty, kremowo-zielonkawy miąższ oraz niejadalne nasiono. Część jadalna miąższ -stanowi ok. 85% masy owocu.

Opakowania:

siatka 1 – 3 kg, lub skrzynka,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 2 **Bakłażan:**

Owoc bakłażanu ma gruszkowaty kształt wydłużony lub kulisty, do 30 cm i fioletowoczną lub brunatną, błyszczącą skórę i jasny miąższ.

Opakowania:

siatka 3 – 7 kg, lub skrzynka,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 3 **Bazylią świeżą w doniczce:**

ziół świeża w doniczce

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 4 **Brokuły I wyborze (bez liści)**

Odmiany:

jadalne, długość łuku róży nie mniejsza niż 10 cm i średnica nie mniejsza niż 20 cm, zamawiający akceptuje tylko kwiat – bez części niejadalnych (łodyga , liście)

Cechy dyskwalifikujące:

zaparcenie, pozostałość środków ochrony roślin, obecność gąsienic, mszyc i innych szkodników lub ich pozostałości, nadgnicie, obcy smak i zapach,

Opakowania:

skrzynka,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 5 **Buraki ćwikłowe świeże:**

Odmiany do spożycia: odmiany jadalne, minimalna średnica korzenia: 6 cm,

Cechy dyskwalifikujące:

zaparcenie, zamrożenie, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie,

Opakowania:

worki raszłowe do 25 kg lub skrzynka do 20 kg,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,

poz 6 **Cebula do bezpośredniego spożycia w I wyborze:**

Odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia, średnica nie mniej niż: 4 cm,

Cechy dyskwalifikujące:

zgnicie, zamarznięcie, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, dla poszczególnych cebul, uszkodzenia przez choroby i szkodniki, brak suchej łuski,

Opakowania:

worki raszlowe do 25 kg lub skrzynka do 20 kg,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 7 **Cebula czerwona do bezpośredniego spożycia w I wyborze**

Odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia, średnica nie mniej niż: 4 cm,

Cechy dyskwalifikujące:

zgnicie, zamarznięcie, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, dla poszczególnych cebul, uszkodzenia przez choroby i szkodniki, brak suchej łuski,

Opakowania:

worki raszlowe do 25 kg lub skrzynka do 20 kg,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 8 **Cukinia**

Kabaczek – odmiana [dyni zwyczajnej](#) – wielkość owocu od 1,5 do 2,5 kg.

Opakowania:

skrzynka,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 9 **Czosnek w klasie I:**

Wymagania minimalne:

bez objawów gnicia, bez widocznych zanieczyszczeń, zwarty, bez uszkodzeń, spowodowanych przez mróz i słońce, bez śladów pleśni, bez zewnętrznych oznak wyrośnięcia, bez obcych zapachów i smaków, minimalna wielkość główki 30 mm, 10% wagowo niespełniających I klasy, lecz spełniających klasę II, 1% główek z oznakami wyrośnięcia,

Opakowania:

siatka 1 – 3 kg, lub skrzynka,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 10 **Dynia jadalna**

Duża, kulista, gruszkowata, cylindryczna lub dyskowata (w zależności od odmiany), z zewnątrz okryta twardą grubą skorupą, wewnątrz mięsista, o średnicy do 40 cm, koloru zielonego, żółtego lub pomarańczowego. Mięsz włosnisty z licznymi, białawymi nasionami..

Opakowania:

skrzynka,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 11 **Fasolka szparagowa**

odmiana żółta, bez uszkodzeń objawów gnicia

Opakowania:

siatka 3 – 5 kg, lub skrzynka,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 12 **Jarmuż świeży**

jarmuż – odmiana botaniczna kapusty warzywnej.

Opakowania:

siatka 3 – 5 kg, lub skrzynka,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 13 **Kalafior w I wyborze (bez liści):**

Odmiany:

jadalne, długość łuku róży nie mniejsza niż 10 cm i średnica nie mniejsza niż 20 cm, zamawiający akceptuje tylko kwiat – bez części niejadalnych (łodyga , liście)

Cechy dyskwalifikujące:

zaparzenie, pozostałość środków ochrony roślin, obecność gąsienic, mszyc i innych szkodników lub ich pozostałości, nadgnicie, obcy smak i zapach,

Opakowania:

skrzynka,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 14 **Kapusta biała w I wyborze: - bez liści okrywowych**

Odmiany:

jadalne do bezpośredniego spożycia,

Masa główek kapusty: od 1,2 do 3,0 kg,

Cechy dyskwalifikujące:

zaparzenie, obcy smak i zapach, obecność szkodników i ich pozostałości, zgnicie, pozostałość środków ochrony roślin, zamrażnięcie,

Opakowania:

worki raszlowe do 25 kg lub skrzynka do 20 kg,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 15 **Kapusta brukselska w klasie I:**

Odmiany:

jadalne do bezpośredniego spożycia, minimalna średnica główki min. 20 mm,

Cechy dyskwalifikujące:

zgnicie, zabrudzona ziemia, obecność szkodników i uszkodzeń przez szkodniki, obcy zapach i smak, nadmiernego zawilgocenia powierzchni, zamrażnięta, pozostałości środków ochrony roślin,

Opakowania:

worek lub skrzynka,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 16 **Kapusta czerwona w I wyborze:**

Odmiany:

jadalne do bezpośredniego spożycia,

Minimalna masa główek kapusty: 1000 g,

Cechy dyskwalifikujące:

zaparzenie, obcy smak i zapach, obecność szkodników i ich pozostałości, zgnicie, pozostałość środków ochrony roślin, zamrażnięcie,

Opakowania:

worki raszlowe do 25 kg lub skrzynka do 20 kg,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 17 **Kapusta kiszona biała 10 kg. I:**

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt spożywczy otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, pokrojonej, zasolonej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej z dodatkiem marchewki oraz dodatkiem ziół (np. kminek).

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 kremowo biała 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,

kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy 1,0 –1,8% wag.

zawartość soli kuchennej 1,2 - 2,5% wag.

opakowanie jednostkowe – kapustę należy pakować zgodnie z PN-77/A-75032 w wiadra z tworzywa sztucznego z pokrywą z wkładką z worka polietylenowego,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy pleśnienia, psucia, niedostateczna ilość soku (wysuszenie kapusty), obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – wiadro z tworzywa sztucznego z pokrywą (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) **do 10 kg** - opakowanie bezzwrotne

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) pojemność opakowania,
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

2 raz na tydzień,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Poz 18

Kapusta pekińska w klasie I:

Odmiany:

jadalne do bezpośredniego spożycia, minimalna masa główki 250 g,

Cechy dyskwalifikujące:

zgnicie, zabrudzona ziemia, obecność szkodników i uszkodzeń przez szkodniki, obcy zapach i smak, nadmiernego zawilgocenia powierzchni, zamarznięta, pozostałości środków ochrony roślin,

Opakowania:

skrzynka,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 19 **Kapusta włoska w I wyborze:**

Odmiany:

jadalne do bezpośredniego spożycia,

Minimalna masa główek kapusty: 700 g,

Cechy dyskwalifikujące:

zaparzenie, obcy smak i zapach, obecność szkodników i ich pozostałości, zgnicie, pozostałość środków ochrony roślin, zamarznięcie,

Opakowania:

worki raszlowe do 25 kg lub skrzynka do 20 kg,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 20 **Kielki mix:**

Kielki rzodkiewki, Kielki brokułu pikantne w smaku, Kielki fasoli Mung, kielki cebuli, lub inne wymieszane w różnych proporcjach

Opakowanie 50-200 g

Termin przydatności do spożycia min 5 dni

Opakowania:

Musi zawierać nazwę producenta, skład ilościowy oraz datę przydatności do spożycia

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 21 **Kolendra świeża w doniczce:**

zioła świeże w doniczce

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 22 **Koper zielony świeży:**

Wymagania minimalne:

świeża, bez pożółkłych i zeschniętych części, bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia, czysta bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów, bez pędów kwiatostanowych, wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby, wielkość pozostałości środków ochrony roślin,

pęczka 50 g, bez

Opakowania:

skrzynka,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 23 **Koper włoski**

Fenkuł włoski, koper włoski, koper słodki – gatunek rośliny dwuletniej, czasem byliny, zaliczany do rodziny selerowatych.

Opakowania:

skrzynka do 10 kg,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,

poz 24 **Kukurydza kolby**

Kolba, czyli owoc złożony z licznych mięsistych złocistych lub żółto złocistych ziarenek. Kolba waży od 40 do 500g. Jej część jadalną stanowią nasiona umieszczone w kolbach o długości max. 20 cm.

Opakowania:

skrzynka do 20 kg,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,

poz 25 **Lubczyk świeży w doniczce:**

zioła świeże w doniczce

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 26 **Marchew w I wyborze**

Odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia, średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju od 2,5 do 6 cm, maksymalna długość korzenia 20 cm – marchew myta (bez pozostałości ziemi i naci)

Cechy dyskwalifikujące:

żółte zabarwienie, lekko nadgniłe, zamrożnięte, zaparzone, zapleśniałe, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, dla poszczególnych korzeni: nadgnicie, uszkodzenie przez choroby lub szkodniki, silne uszkodzenia mechaniczne, zwiędnięcie:

Opakowania:

worki raszłowe do 25 kg lub skrzynka do 20 kg,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,

poz 27 **Melisa świeża w doniczce:**

zioła świeże w doniczce

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 28 **Melon:**

Melon to roślina jednoroczna należąca do rodziny dyniowatych (Cucurbitaceae). Owocem okrągły bądź wydłużona jagoda. Może mieć różny kształt i ubarwienie żółte lub typu Galia.

Opakowania:

skrzynka do 10 kg,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,

poz 29 **Mix sałat:**

Umyte, przygotowane do spożycia mix sałat zawierający min : roszponkę, ukolę, sałatę lodową, sałatę rzymską, strzępiastą itp.

Opakowanie od 400- 1000g\

Termin przydatności do spożycia min 5 dni

Opakowania:

Musi zawierać nazwę producenta, skład ilościowy oraz datę przydatności do spożycia

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 30 **Natka pietruszki świeża:**

Wymagania minimalne:

świeża, bez pożółkłych i zeschniętych części, bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia, czysta bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów, bez pędów kwiatostanowych, wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby, wielkość pęczka 50 g, bez pozostałości środków ochrony roślin,

Opakowania:

skrzynka,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 31 **Ogórki kiszane kl. I 10 kg**

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

zawartość soli kuchennej 1,5 - 3,0% wag.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość (komory nasienne wypełnione nieprawidłowo), nieprawidłowy kształt, przekroczona wielkość, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – wiadro z tworzywa sztucznego z pokrywą (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) **do 10 kg**, - opakowanie bezzwrotne

Oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) pojemność opakowania, wagę netto oraz wagę wsadu (bez zalewy),
- d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e.) warunki przechowywania,
- f.) datę załadowania do transportu.

Częstotliwość dostaw:

2 raz na tydzień,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi ogórków bez zalewy

poz 32 **Ogórki w I wyborze:**

Odmiany:

jadalne do bezpośredniego spożycia,

Wielkości:

długość:

- krótko owocowe 10 ÷ 25 cm,

- długo owocowe 26 ÷ 45 cm,

średnica:

- powinna być nie większa niż 1/3 długości,

- minimalna od 3 cm

- maksymalna do 5,5 cm,

- dla odmian spod osłon do 6 cm,

Cechy dyskwalifikujące:

bez obcych zapachów i smaków, zwiędnięcia, zaparzenia, nadgnicia, gorzki smak, pozostałości środków ochrony roślin,

Opakowania:

worek foliowy do 10 kg lub skrzynka do 20 kg,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 33 **Papryka chili.**

Papryka chili, chilli, papryka ostra – ogólna nazwa, jaką określa się owoce niektórych odmian, kultywarów i mieszańców papryki o bardzo ostrym smaku wielkość owoców od 3 do 15 cm

Opakowania:

skrzynka do 2 kg,

Częstotliwość dostaw:

3 razy w tygodniu,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 34 **Papryka świeża w I klasie:**

Odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia, kolor czerwony

Minimalna wielkość:

papryka wydłużona ostro zakończona – 30 mm,

papryka w kształcie graniastosłupa tępo zakończona – 50 mm,

papryka w kształcie graniastosłupa ostro zakończona – 40 mm,

papryka spłaszczona pomodoro - kształtna – 55 mm,

Cechy dyskwalifikujące:

łączenie papryki o różnej barwie, lekko nadgniłe, zamrożone, zaparzone, zapleśniałe, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgniecie, uszkodzenie przez choroby lub szkodniki, silne uszkodzenia mechaniczne, zwiędnięcie,

Opakowania:

worki foliowe do 5 kg lub skrzynka do 20 kg,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 35 **Pieczarki świeże**

Wymagania klasyfikacyjne:

grzyby – owocniki wszystkich odmian pieczarek uprawnych Agaricus (Syn. Psalliota), dostarczane w stanie świeżym, wygląd – owocniki świeże, z zamkniętym kapeluszem (o średnicy 30 –65 mm), lub lekko otwartym, okrągłe lub półkoliste, jędrne, zdrowe, całe, czyste, nieuszkodzone, z odciętą dolną częścią trzonu, barwa - kapelusz po zewnętrznej stronie biały, biało - kremowy, centralnie lekko brązowawy, blaszki – białe lub z odcieniem różowym, miąższ – biały lub z odcieniem różowym, smak i zapach – charakterystyczny dla pieczarek, trzony grzybów nie dłuższe niż średnica kapeluszy (30 mm)

Dopuszczalne tolerancje:

nie dopuszcza się,

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, uszkodzenia mechaniczne, spowodowane przez choroby, owady i szkodniki, objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, spleśnienie, stęchłość, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania:

skrzynka,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 36 **Pietruszka korzeniowa w I klasie:**

Odmiany:

jadalne, pietruszka korzeń - myta (bez pozostałości ziemi i naci)

średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju: od 2,5 do 4 cm,

Cechy dyskwalifikujące:

objawy gnicia, zabrudzenia i zanieczyszczenia, zmarznięta, uszkodzenia spowodowane chorobą lub szkodnikami, owady i inne szkodniki, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, pęknięcia lub stłuczenia,

Opakowania:

worek lub skrzynka,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 37 **Pomidory w I klasie:**

Odmiany:

jadalne do bezpośredniego spożycia:

Minimalna średnica:

35 mm dla pomidorów „okrągłych” i „żebrowanych”,

30 mm dla pomidorów „podłużnych”,

Cechy dyskwalifikujące:

pęknięcia, widoczne „zielone piętki”, zaparzenie, nadgnicie, porażenie chorobami, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin,

Opakowania:

skrzynka do 20 kg,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 38 **Pomidory koktajlowe op od 250 do 400 g:**

Odmiany:

Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia

Minimalna średnica w mm:

Dla pomidorów „okrągłych” – 40 mm

Cechy dyskwalifikujące:

Pęknięcia, widoczne „zielone piętki”, zaparzenia, nadgnicie, porażenie chorobami, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin

Opakowania: skrzynka do 5 kg

Inne wymagania:

Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Godziny dostaw do magazynu Odbiorcy : od 8.00 – 10.00

poz 39 **Por w klasie I.:**

Odmiany:

jadalne do bezpośredniego spożycia,

Wymagania minimalne:

bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi, 1/3 długości o barwie białej do zielonkawo białej, minimalna średnica 25 mm,

Cechy dyskwalifikujące:

objawy gnicia, nadmierne zabrudzenia i zanieczyszczenia, zamarznięte, wyrastający pęd kwiatostanu, uszkodzenia spowodowane przez choroby lub szkodniki, owady i szkodniki, obce zapachy lub smak, pozostałości środków ochrony roślin,

Opakowania:

skrzynka,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 40 **Rzodkiew biała w I wyborze:**

Odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia, średnica powinna wynosić: od 5 cm,

Cechy dyskwalifikujące: nadgnite, zamarznięte, zaparzone, zapleśniałe, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin,

Opakowania:

worki raszlowe do 25 kg lub skrzynka do 20 kg,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 41 **Rzodkiewka w I klasie (bez łodyg i liści):**

Odmiany:

jadalne do bezpośredniego spożycia, minimalna średnica 2,5 cm,

Cechy dyskwalifikujące:

z objawami gnicia, zanieczyszczenia obce, ze szkodnikami i uszkodzeniami od szkodników, zdrewniała, sparciała, obcy zapach lub smak, pozostałość środków ochrony i roślin,

Opakowania:

skrzynka,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 42 **Salata krucha strzepiasta**

Odmiany: Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia

Minimalna masa główek sałaty:

Z upraw gruntowych – 250 -400g

Cechy dyskwalifikujące:

Zaparzenie, nadgnicie, zwiędnięcie, obcy smak i zapach, gorzki smak

Opakowania: skrzynka

Inne wymagania:

Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Godziny dostaw do magazynu Odbiorcy: od 8.00 – 10.00

poz 43 **Salata lodowa**

Odmiany: Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia

Minimalna masa główek salaty:

Z upraw gruntowych – 350 -500g

Cechy dyskwalifikujące:

Zaparczenie, nadgnicie, zwiędnięcie, obcy smak i zapach, gorzki smak

Opakowania: skrzynka

Inne wymagania:

Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Godziny dostaw do magazynu Odbiorcy: od 8.00 – 10.00

Poz 44 **Salata roszponka**

Wymagania:

Odmiana jadalna

Liście odziomkowe o łopatkowatym kształcie tworzą rozetę. Górne liście łodygowe są lancetowato zaostrome.

Nasada liści z 1–2 tępyimi ząbkami, albo całobrzega.

Świeża, bez pożółkłych i zeschniętych części, bez objawów pleśni i gnicia lub zaparczenia, czysta bez zanieczyszczeń w tym części traw i chwastów, bez pędów kwiatostanowych, wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,

Opakowania: pudełko hermetyczne od 250-500 g

Inne wymagania:

Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Godziny dostaw do magazynu Odbiorcy: od 8.00 – 10.00

Poz 45 **Salata rucola**

Wymagania minimalne:

Salata o przyjemnym orzechowym zapachu i lekko gorzkawym smaku

Świeża, bez pożółkłych i zeschniętych części, bez objawów pleśni i gnicia lub zaparczenia, czysta bez zanieczyszczeń w tym części traw i chwastów, bez pędów kwiatostanowych, wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,

Opakowania: pudełko hermetyczne od 250-500 g

Inne wymagania:

Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Godziny dostaw do magazynu Odbiorcy: od 8.00 – 10.00

Poz 46 **Salata rzymska**

Salata rzymska, sałata długolistna – odmiana sałaty

jadalne do bezpośredniego spożycia:

Minimalna masa główek salaty:

z upraw – 150 g,

Cechy dyskwalifikujące:

bez obcych zapachów i smaków, zwiędnięcia, zaparczenia, nadgnicia, gorzki smak,

Opakowania:

skrzynka,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 47 **Salata masłowa zielona w I wyborze**

Odmiany: sałata masłowa

jadalne do bezpośredniego spożycia:

Minimalna masa główek salaty:

z upraw gruntowych – 150 g,

z upraw pod osłonami – 100 g,

Cechy dyskwalifikujące:

bez obcych zapachów i smaków, zwiędnięcia, zaparzenia, nadgnicia, gorzki smak,

Opakowania:

skrzynka,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 48 **Seler korzeniowy w I klasie**

Odmiany:

jadalne, seler myty (bez pozostałości ziemi i naci)

średnica: od 7 do 13 cm,

Cechy dyskwalifikujące:

objawy gnicia, nadmierne zabrudzenia i zanieczyszczenia, zamarznięte, wyrastający pęd kwiatostanu, uszkodzenia spowodowane przez choroby lub szkodniki, owady i szkodniki, obce zapachy lub smak, pozostałości środków ochrony roślin, stłuczenia i ordzewienia skórki, puste przestrzenie na przekroju podłużnym:

Opakowania:

worek lub skrzynka,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 49 **Seler naciowy**

liście jadalne selera naciowego _długość do 50 cm bez objawów starzenia

Opakowania:

skrzynka,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 50 **Szczypior świeży:**

Wymagania minimalne:

świeża, bez pożółkłych i zeschniętych części, bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia, czysta bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów, bez pędów kwiatostanowych, wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby, wielkość pęczka 50 g, bez pozostałości środków ochrony roślin,

Opakowania:

skrzynka,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 51 **Szparagi**

Szparagi - białe, zielone i fioletowe - to roślina o długich, gałęzistych pędach z drobnymi, łuskowatymi listkami

Opakowania:

skrzynka,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie:

poz 52 **Szpinak**

Szpinak warzywny – gatunek rośliny jednorocznej z rodziny szarłatowatych, ew. z wyodrębnianych osobno komosowatych.

Opakowania:

skrzynka,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 53 **Tymianek świeży w doniczce:**

ziola w doniczce

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 54 **Ziemniaki jadalne późne:**

Odmiany: jadalne polskiej produkcji - przeznaczone do bezpośredniego spożycia typu Pasat, Jasia, Ślęza, Skawa, minimalna średnica kłębów w cm - poprzeczna – 4, 0, podłużna – 4,5

Cechy dyskwalifikujące:

zanieczyszczenia środkami ochrony roślin, zaparzenie i zapleśnienie, porośnięcie kielkami powyżej 1 cm, obce zapachy:

Ziemniaki z innych krajów np. Marokańskie, Hiszpańskie itp.

Opakowania:

worki raszlowe do 25 kg,

Częstotliwość dostaw:

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Uwaga: Wykonawca na potrzeby spełnienia wymagań jakościowych realizacji dostaw zobowiązany jest posiadać wdrożony i stosowany system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP, objęty nadzorem właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej nad stosowaniem zasad wdrożonego i działającego systemu HACCP. Powyższy wymóg dotyczy wszystkich pomieszczeń, budynków, magazynów przeznaczonych przez Wykonawcę do zabezpieczenia realizacji umowy.

Część II – Owoce świeże

poz 1 **Ananasy świeże całe:**

owoc ananasa dojrzały z „pióropuszem” liści

minimalna waga 700g

Opakowania:

pudło kartonowe do 5 kg,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 2 **Arbuzy świeże całe:**

arbuz cały dojrzały o masie od 3-7kg bez uszkodzeń

Opakowania:

pudło kartonowe

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 3 **Banany w I klasie:**

Cechy dyskwalifikujące:

gnicie i pleśnienie, zanieczyszczenia obce, uszkodzenia od szkodników, występowanie szkodników i ich pozostałości, obcy zapach i smak, zdeformowany kształt, całkowicie zielona barwa skórki, przejrzałe, mocne przebarwienia lub plamy na skórcie,

Opakowania:

pudło kartonowe do 25 kg,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 4 **Brzoskwinie świeże:**

owoce brzoskwini o średnicy min 6 cm, dojrzałe odpowiednio wybarwione, bez owoców zielonych

Opakowania:

pudło kartonowe do 15 kg,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 5 **Cytryny w klasie I:**

o wielkości średnicy od 58 –83 mm,

Cechy dyskwalifikujące:

gnicie, zanieczyszczenia obce, uszkodzone, posiadające zmiany mrozowe, obcy zapach i smak,

Opakowania:

pudło kartonowe lub skrzynka do 15 kg,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 6 **Czereśnie świeże w wyborze I**

odmiany uprawne, typu Kordia, Burlat, Regina, Van

Minimalna wielkość średnicy:

dla odmian wielkościowych –35 mm, dla innych odmian – 30 mm:

Cechy dyskwalifikujące:

gnicie, zanieczyszczenia obce, uszkodzenia przez szkodniki i choroby, obcy zapach i smak, pęknięcia i obicia, przejrzałe,

Opakowania:

skrzynka do 10 kg,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 7 **Gruszka świeża w wyborze I, klasie I:**

Odmiany: Konferencja, willimsa, faworytka, klapsa

grupa A

Minimalna wielkość średnic owoców:

z grupy A od 8 cm, różnica średnic może wynosić 10 mm,

Cechy dyskwalifikujące:

gnicie, zanieczyszczenia obce, szkodniki. uszkodzenia od szkodników, obcy zapach i smak, zamrożone, z rozpadem miąższu, porażone miękką oparzeliną chłodziową,

Opakowania:

skrzynka do 25 kg,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 8 **Jablka świeże w wyborze I, klasie I:**

Odmiany: grupa A delikates, gloster, golden delicious, idared, ligol, lobo, paulared, pinova, rubin, champion.

Minimalna wielkość średnic owoców:

z grupy A – 7 cm, różnica średnic może wynosić 10 mm,

Cechy dyskwalifikujące:

gnicie, zanieczyszczenia obce, uszkodzenia od szkodników, obcy zapach i smak, zamrożone, z rozpadem mięszu, porażone miękką oparzeliną chłodziową,

Opakowania:

skrzynka do 25 kg,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 9 **Kiwi :**

dojrzały owoc kiwi

Opakowania:

Pojemnik plastikowy od 0,5 kg do 1 kg

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

poz 10 **Mandarynki w klasie I:**

o wielkości średnicy od 39 – 60 mm,

Cechy dyskwalifikujące:

gnicie, zanieczyszczenia obce, uszkodzone, posiadające zmiany mrozowe, obcy zapach i smak,

Opakowania:

pudło kartonowe lub skrzynka do 15 kg,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie, 60 % zamówienia będzie realizowane w IV kwartale roku, pozostałe 40% przez cały rok.

poz 11 **Pomarańcze w klasie I:**

o wielkości średnicy od 64 do 92 mm,

Cechy dyskwalifikujące:

gnicie zanieczyszczenia obce, uszkodzone, posiadające zmiany mrozowe, obcy zapach i smak,

Opakowania:

pudło kartonowe lub skrzynka do 15 kg,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie, 60 % zamówienia będzie realizowane w IV kwartale roku, pozostałe 40% przez cały rok.

poz 12 **Śliwki świeże w wyborze I:**

odmiany uprawne typu: Herman, Kalipso, Opal, Polinka,

Minimalna wielkość średnicy:

dla odmian wielkościowych – 35 mm, dla innych odmian – 30 mm:

Cechy dyskwalifikujące:

gnicie, zanieczyszczenia obce, uszkodzenia przez szkodniki i choroby, obcy zapach i smak, pęknięcia i obicia, przejrzałe,

Opakowania:

skrzynka do 10 kg,

Częstotliwość dostaw:

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

poz 13 **Winogrona (białe, czerwone):**

kiście winogron o wadze do 1 kg, odpowiednio do gatunku wybarwione, bez zgnitych owoców

Opakowania:

Skrzynka drewniana wyłożona materiałem zapobiegającym uszkodzeniu owoców do 8 kg

Częstotliwość dostaw:

skrzynka do 6-7 kg,

Godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 11.00

Inne wymagania:

odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Uwaga: Wykonawca na potrzeby spełnienia wymagań jakościowych realizacji dostaw zobowiązany jest posiadać wdrożony i stosowany system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP, objęty nadzorem właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej nad stosowaniem zasad wdrożonego i działającego systemu HACCP. Powyższy wymóg dotyczy wszystkich pomieszczeń, budynków, magazynów przeznaczonych przez Wykonawcę do zabezpieczenia realizacji umowy