

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  
**Dostawa warzyw i owoców do stołówki Bursy w Zielonej Górze.**

1. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 4 do SWZ** - Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.
2. Zamawiający przewiduje zastosowanie prawa opcji **do 25%** zamówienia, poprzez zwiększenie dostaw minimalnej ilości towaru opisanego w **załączniku nr 2A** do SWZ, w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia, z zastrzeżeniem zmniejszenia dostaw określonych w umowie.
3. Wykonawca dostarczać będzie towar sukcesywnie (partiami), wg złożonego zapotrzebowania - do magazynów Zamawiającego znajdujących się w budynku Bursy ul. Botaniczna 60 w Zielonej Górze. Odbioru towaru dokonają upoważnieni pracownicy zamawiającego, potwierdzając zgodność dostawy pod względem ilościowym i jakościowym na dokumencie odbioru (np. protokole odbioru towaru, lub WZ wykonawcy).
4. Zamówienia będą składane telefonicznie lub drogą elektroniczną.
5. Wykonawca będzie realizował dostawy codziennie, w dni robocze od poniedziałku do piątku, w godzinach **od 05:00 do 06:00** lub w **wyjątkowo w godzinach ustalonych przez strony umowy. UWAGA: W wyjątkowych sytuacjach przewiduje się dostawę drugi raz w ciągu tego samego dnia, po telefonicznym zgłoszeniu do godz. 12:00.**
6. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia zamówionej partii towaru własnym transportem i na własny koszt do magazynu zamawiającego.
7. Środki transportowe, którymi będą realizowane dostawy muszą zapewniać warunki przewożenia i przechowywania wymagane dla towaru objętego przedmiotem zamówienia oraz muszą posiadać decyzję właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, stwierdzającą spełnienie warunków sanitarno-higienicznych do przewozu towarów objętych przedmiotem zamówienia.
8. Warunki transportu zamówionego towaru będą odpowiadały zasadom Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
9. Zamawiający wyjaśnia, że dostawy nowalijek, owoców lub warzyw sezonowych (np. ziemniaki młode) dostarczane będą w okresach sezonowego ich występowania, ze zwróceniem uwagi na odmiany wczesno i późno plenne. Zamawiający nie jest w stanie szczegółowo określić terminu dostaw ze względu na występujące anomalie pogodowe i zmianę klimatu.
10. Ilekroć podana jest waga w 1 kg, wykonawca może dostarczać produkty w opakowaniach mniejszych, lecz zostaje przyjęta wartość ceny za dany produkt dla 1 kg.
11. Zawartość zanieczyszczeń w warzywach i owocach oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
12. Metody badań i sprawdzeń: sprawdzanie znakowania i stanu opakowania odbywać się będzie metodą wizualną, a sprawdzenie masy netto metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta. Wielkość oraz wagę oznaczać się będzie przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki lub wagi. Owoce lub warzywa o wielkości lub wadze niezgodnej z wymaganiami zawartymi w opisie przedmiotu zamówienia będzie się oddzielać, ważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki - wynik podaje się w procentach.
13. Metody badań wg norm: owoce PN-R-75021 – owoce świeże – badanie jakości; warzywa PN-R-75356 Warzywa świeże – badanie jakości; PN-A-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe - metody badań; PN-R-74456- rośliny okopowe -badanie jakości ziemniaków; PN-R-74452- rośliny okopowe - pobieranie próbek ziemniaków; kapusta kiszona - pobieranie próbek wg PN-A 75050; PN-A-75101-04 przetwory owocowe i warzywne - przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – oznaczanie kwasowości ogólnej; PN-A-75101-06 Przetwory owocowe i warzywne – przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – oznaczanie pH metodą potencjometryczną.
14. Dopuszczalne są minimalne wady, jeżeli nie wpływają ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość: nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia, lekkie uszkodzenie szypułki, bardzo niewielkie szorstkie ordzawienia, nieznaczne widoczne wady skórki do 2cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie lub niewielkie wady skórki spowodowane otarciem lub innymi niewielkimi uszkodzeniami powierzchniowymi pokrywającymi w sumie nie więcej niż 2cm<sup>2</sup> w zależności od gatunku i powierzchni owocu. Nieznaczne wady nie mogą jednak naruszać miąższu owocu lub warzywa.
15. Opakowania winny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, np. worki raszlowe lub folia VAC – worek PE, zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE. Powinny zawierać na opakowaniu co najmniej: nazwę i adres producenta lub dystrybutora; nazwę towaru; klasę jakości; datę

produkcji lub termin przydatności do spożycia; kraj pochodzenia; ilości sztuk w opakowaniu lub wagę, warunki przechowywania i inne dane zgodnie z obowiązującym prawem. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

16. Ceny jednostkowe wyszczególnione w **załączniku nr 2A** mogą być zmienione, zgodnie z zapisami umowy.

17. Wykonawca ma prawo każdorazowo zastosować upust/rabat na dostarczony towar korzystny dla zamawiającego, jeżeli wystąpią okoliczności wpływające na jego udzielenie.

18. Dokonanie odbioru przedmiotu umowy nie wpływa na możliwość skorzystania przez zamawiającego z uprawnień przysługujących mu na mocy przepisów prawa lub umowy w przypadku nienależytego wykonania umowy, a w szczególności do prawa naliczenia kar umownych, dochodzenia odszkodowań oraz odstąpienia od umowy, jeżeli fakt nienależytego wykonania umowy zostanie ujawniony po dokonaniu odbioru towaru.

19. Wykaz ilości i rodzaju towaru (asortymentu) oraz jakość, objętego przedmiotem zamówienia została określona w **załączniku nr 2A** do SWZ.

## OPIS CECH CHARAKTERYSTYCZNYCH DLA ZAMAWIANEGO TOWARU

1) **jabłka, gruszki** – całe, zdrowe; bez oznak gnicia, plam parcha i pleśni; bez obcych smaków i zapachów i uszkodzeń mechanicznych; czyste; odpowiednio dojrzałe, ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki; pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Minimalna powierzchnia wybarwienia charakterystyczna dla danej odmiany: 1/2 łącznej powierzchni o czerwonym wybarwieniu w przypadku grupy wybarwienia A; 1/3 łącznej powierzchni o czerwonym wybarwieniu o zróżnicowanej intensywności w przypadku grupy wybarwienia B; 1/10 łącznej powierzchni o lekkim, marmurkowym lub prążkowanym czerwonym wybarwieniu w przypadku grupy wybarwienia C. Jabłka mogą nie posiadać szypułek, jeżeli miejsce odłamania szypułki jest czyste, a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona. Średnica mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym dla jabłek wynosi 65mm, ± dopuszczalna tolerancja do 10mm; dla gruszek 55mm;

2) **banany** – twarde (nieprzejrzałe, bez czarnych plam), całe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny paluszków, wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; kolor od jasno zielonkawej do jasnożółtej. Rączki i kiście (części rączek) powinny zawierać solidną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu i prawidłowym ucięciu (nie na skos i nie rozdartą, bez fragmentów łodygi), wolną od zarażenia grzybami. Długość owocu nie mniej niż 140mm, szerokość przekroju poprzecznego owocu między powierzchniami bocznymi a środkiem, prostopadle do osi podłużnej, nie mniej niż 27 mm; termin przydatności do spożycia winien wynosić nie mniej niż **7 dni** od daty dostawy do magazynu zamawiającego;

3) **ziemniaki** (średnica od 40 do 120mm), **w tym ziemniaki wczesne** (min. średnica 30mm) – oczyszczone, zdrowe, konsystencja twarda, jędrna, jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, nieuszkodzone, nie nadmarznięte, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; bez przebarwień i zaperzenia; bez zanieczyszczeń środkami chemicznymi; barwa miąższu jasnożółta; Dopuszcza się bulwy z wadami % wagowy, nie więcej niż 4%. Zawartość pestycydów zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Opakowanie jednostkowe może stanowić worki raszlowe przeznaczona do kontaktu z żywnością; termin przydatności do spożycia winien wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy do magazynu zamawiającego; sugerowana odmiana Winieta, Irga lub Irys;

4) **buraki** (okrągłe kula lub podłużne) - świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, praktycznie wolne od szkodników, wolne od szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem jakości, odmiany i wielkości; barwa ciemnoczerwona; średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju, od 4 do 10 cm; termin przydatności do spożycia winien wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy do magazynu zamawiającego;

5) **cebula** - cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bez blaszkowych), dostatecznie sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, praktycznie wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są lekkie

zabrudzenia nie pokrywające więcej niż 1/5 części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu. Kształt kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony; średnica nie mniej niż 4 cm do 8 cm. Sugerowane odmiany: Sochaczewska, Rawska, Globo;

6) **marchew** - wygląd korzeni: świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, niezdrewniałe, proste, kształtne (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należyć osuszone po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zabliznione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu. Średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju od 2-4 cm; termin przydatności do spożycia winien wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy do magazynu zamawiającego;

7) **pietruska korzeniowa** – zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzawień skórki, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; nać pietruski powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony; średnica korzenia, mierzona w najszerszym miejscu od 30 do 60 mm; termin przydatności do spożycia winien wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy do magazynu zamawiającego;

8) **por** - zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami; biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej; dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu; minimalna średnica 20 mm; termin przydatności do spożycia winien wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy do magazynu zamawiającego;

9) **seler korzeniowy** - kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzawień skórki, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), praktycznie wolne od owadów i szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki i uszkodzenia mechaniczne, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego; średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu od 70 do 130 mm ( $\pm$  dopuszczalna tolerancja do 30mm); termin przydatności do spożycia nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy do magazynu zamawiającego;

10) **kapusta biała, kapusta czerwona kl. I** - główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, praktycznie wolne od owadów i szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia, pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Masa główki kapusta biała wczesna **700-900** gram; kapusta biała **1200-1400** gram, tolerancja  $\pm 5\%$ ; termin przydatności do spożycia nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy do magazynu zamawiającego;

11) **ogórki** - świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, praktycznie wolne od owadów i szkodników wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku: 10mm na każde 10cm długości ogórka); dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia (z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem, że są zabliznione, bez obcych smaków i uszkodzeń mechanicznych. Niedopuszczalny smak gorzki; barwa zielona, typowa dla odmiany; dł. min. 90mm max. 150mm. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż **7 dni** od

daty dostawy do magazynu zamawiającego;

12) **czosnek** - główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), nieprzerośnięte, o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, nieuszkodzone przez słońce lub mróz; z całkiem wysuszonym szczypiorem o długości nieprzekraczającej 3cm, łuską zewnętrzną okrywającą główkę i łuską okrywającą pojedyncze ząbki; dopuszczalne są nieznaczne otarcia zewnętrznej skórki główki pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu. Minimalna średnica główek 30 mm. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż **7 dni** od daty dostawy do magazynu zamawiającego;

13) **kalafior** - świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), bez liści, całe, twarde, o gęstej strukturze, z krótko przyciętym głąbem (usunięta cała część niejadalna głąba), praktycznie wolne od owadów i szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od wystających liści na główce; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia oraz bardzo nieznaczne zdrewnienie, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Średnica minimalna 150 mm, z tolerancją  $\pm 30$ mm; termin przydatności do spożycia nie mniej niż **7 dni** od daty dostawy do magazynu zamawiającego;

14) **pomidory** - zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piątek), bez pustych komór na przekroju. Dla pomidorów na gałązkach szypułki muszą być świeże, zdrowe i czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, wybarwienia oraz bardzo nieznaczne odgniecenia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości, prezentację w opakowaniu. Dla pomidorów „żebrowanych” dopuszcza się: zablźnione pęknięcia o długości nie większej niż 1cm, nieznaczne wypukłości, małą nieskorkowaciałą narośl, skorkowacenie blizny słupkowej o powierzchni do 1cm<sup>2</sup>, delikatną bliznę słupkową o wydłużonym kształcie (przypominającą szew), ale nie dłuższą niż 2/3 największej średnicy owocu. Minimalna średnica 30mm, maksymalna do 75mm;

15) **natka pietruszki, koperek, szczypiorek** (tzw. nowalijki) – świeże, zdrowe (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu; masa pęczka pietruszki 50 gram - tolerancja  $\pm 5\%$ ; masa pęczka koperku 50 gram i dł. do 15 cm - tolerancja  $\pm 5\%$ ; masa pęczka szczypiorku 50 gram, długość nie większa niż 25 cm - tolerancja  $\pm 5\%$ ; termin przydatności do spożycia nie mniej niż **7 dni** od daty dostawy do magazynu zamawiającego;

16) **sałata typu masłowa** - świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana w główki, praktycznie wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste. Minimalna masa główki nie mniej niż 100 gram z upraw pod osłonami, z upraw gruntowych nie mniej niż 150 gram. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż **3 dni** od daty dostawy do magazynu zamawiającego;

17) **kapusta kiszona kl. I** – produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąbu, pokrojonej, z dodatkiem soli spożywczej, może być z dodatkiem marchwi, poddanej fermentacji mlekowej, nie pasteryzowany; smak charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukiszonej, aromatyczny, słono-kwaśny; bez zanieczyszczeń i obcych zapachów. Opakowania stanowią wiadra wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością od 10kg do 20kg. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż **30 dni**, licząc od daty dostawy do magazynu zamawiającego; nie dopuszcza się produktu konserwowanego askorbinianem potasu.

18) **ogórki kiszone kl. I** - produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej - w przypadku opakowań niehermetycznych, lub utrwalony w procesie

pasteryzacji w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione bez obcych posmaków i zapachów kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, bez oznak śluzowacenia i zapleśnienia; wymiary ogórków od 6 do 10cm; średnica od 2 do 4cm; Termin przydatności do spożycia nie mniej niż **30 dni**, licząc od daty dostawy do magazynu zamawiającego; nie dopuszcza się produktu konserwowanego askorbinianem potasu;

19) **cukinia zielona** - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry;

20) **cytryny** - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry