

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dostawa warzyw i owoców

CPV: 03200000-3

CPV : 15300000-1

dla Powiatowego Zespołu Domów Pomocy Społecznej w Nowym Targu
z siedzibą w Zaskalu

MIEJSCE DOSTAWY: Miejscem dostawy jest Dom i magazyn zlokalizowany w :

a) Dom Pomocy Społecznej w Zaskalu

Adres: ul. Kardynała Karola Wojtyły 136, 34-424 Szaflary
Tel. 18 265 55 92

b) Dom Pomocy Społecznej w Rabce-Zdroju

Adres: ul. Parkowa 4, 34-700 Rabka-Zdrój
Tel. 18 2680434

MAJ 2025 ROK

CZĘŚĆ NR 5

Lp.	Asortyment Minimalne wymagania jakościowe	Jednostka miary	Ilość Zaskale	Ilość Rabka
1	2	3	4	5
1	Aronia VIII-IX (w sezonie) - świeża, zdrowa, dojrzała, ale nie przejrzała, bez objawów gnicia i pleśni, czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń, uszkodzeń, szkodników.	kg	20	0
2	Arbuz VII-IX - średniej wielkości kulistego kształtu (sztuka cała ok. 3,5-6 kg) świeży, zdrowy, dojrzały, bez objawów gnicia i pleśni, Owoc słodki w smaku z soczystym miąższem w kolorze różowo-czerwonym, bez uszkodzeń. Skórka owocu czysty, cała bez żadnych ubytków wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń, uszkodzeń, szkodników.	kg	300	250
3	Banan - świeży, zdrowy, średniej wielkości (sztuka ok. 180g-200g) w kolorze intensywnie żółtym, bez jakichkolwiek uszkodzeń, ubytków, odgnieień. Owoc słodki w smaku. Niedopuszczalne ślady gnicia, pleśni, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń ziemia, kurz, pozostałości po środkach ochrony roślin, szkodników, bez obcych zapachów/ smaków.	kg	650	450
4	Brokuł - (sztuka ok. - 500g) - różę brokuła świeże, jędrne, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), zwarte o ściśle przylegających, zamkniętych pąkach kwiatowych; wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, świeży, bez jakichkolwiek uszkodzeń, ubytków, odgnieień. Niedopuszczalne ślady gnicia, pleśni, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń, jak ziemia, kurz, pozostałości po środkach ochrony roślin, szkodników, bez obcych zapachów/smaków. Różę o jednolitej barwie zielonej, niedopuszczalne są przebarwienia (np. zbrązowiałe lub żółknięte pąki kwiatowe). Dopuszczalne są małe, delikatne liście, pod warunkiem, że są one zielone, zdrowe i nie wyrastają ponad powierzchnię róży więcej niż o 3cm.	szt	180	50
5	Brukselka - główki świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, pleśni, zmarznięcia), zwarte, zamknięte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; bez obcych zapachów i smaków. Główki barwy zielonej do ciemno-zielonej.	kg	5	5
6	Brzoskwinie - świeże i zdrowe, bez uszkodzeń, średniej wielkości (sztuka ok. 100g-130g). Owoc słodko kwaśny w smaku z miękkim i soczystym miąższem, bez uszkodzeń, skórka owocu cała bez żadnych ubytków, bez śladów pleśni i gnicia, czyste. Wolne od szkodników, obcych zapachów i smaków, bez jakichkolwiek zanieczyszczeń, bez śladów ziemi, brudu, bez plam po opryskach, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej.	kg	270	250
7	Burak czerwony - korzeń kula średniej wielkości, zdrowy, czysty, barwy ciemnoczerwonej charakterystycznej dla odmiany, bez jakichkolwiek uszkodzeń, ubytków, odgnieień. Niedopuszczalne ślady gnicia i pleśni, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń jak ziemia, kurz, pozostałości po środkach ochrony roślin, szkodników, bez obcych zapachów/smaków, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej.	kg	300	200

8	Cebula - średniej wielkości, zdrowa, cała, czysta bez jakichkolwiek zanieczyszczeń, uszkodzeń, ubytków, odgnieceń. Kształt kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, ściśnięta jędrna. Barwy łuski suchej jasnożółtej, a łuski mięsistej białokremowej, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami. Niedopuszczalne ślady gnicia, pleśni, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń jak ziemia, kurz, pozostałości po środkach ochrony roślin, szkodników, bez obcych zapachów/ smaków.	kg	110	80
9	Cebula czerwona - średniej wielkości, zdrowa, cała, czysta bez jakichkolwiek zanieczyszczeń, uszkodzeń, ubytków, odgnieceń. Kształt kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, ściśnięta, jędrna, barwy łuski suchej od ciemnoczerwonej do fioletowej, a łuski mięsistej białofioletowa, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami. Niedopuszczalne ślady gnicia, pleśni, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń jak ziemia, kurz, pozostałości po środkach ochrony roślin, szkodników, bez obcych zapachów/ smaków.	kg	5	4
10	Cukinia - zdrowa, jędrna, czysta, średniej wielkości, bez oznak gnicia i pleśni, bez jakichkolwiek zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez śladów ziemi, brudu, bez plam po opryskach, bez obcych zapachów / smaków.	kg	70	60
11	Cytryna - zdrowa (bez śladów gnicia i pleśni), soczysta, średniej wielkości, kształt kulisty, odpowiednio dojrzałe bez jakichkolwiek uszkodzeń, zanieczyszczeń obcych, bez śladów ziemi, brudu, bez plam po opryskach, odgnieceń, bez uszkodzeń. Skórka owocu cała bez żadnych ubytków, bez śladów pleśni i gnicia, czysta, bez obcych zapachów / smaków. Pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolna od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznego.	kg	110	80
12	Czereśnia VII-VIII - cała, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), odpowiednio dojrzała, ale nie przejrzała, czysta, wolna od szkodników oraz szkód wyrządzonych przez szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od oparzelin słonecznych, obić i wad spowodowanych gradem; barwa charakterystyczna dla odmiany, jednolita.	kg	40	20
13	Czosnek - polski, świeży, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń, uszkodzeń, szkodników. Główki twarde, zwarte, zdrowe, nieprzerośnięte, o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej.	kg	12	6
14	Fasola Jaś - (masa netto 500g) ziarna czyste, zdrowe, dobrze wykształcone, średniej wielkości bez śladów pleśni; sucha, zdrowa, bez uszkodzeń, wolna od szkodników oraz uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	8	25
15	Fasolka szparagowa VII-IX - świeża żółta lub zielona, jędrna, cała, czysta, zdrowa, dojrzała, bez objawów gnicia i pleśni, czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń, uszkodzeń, szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, młoda i delikatna, nieprzerośnięta, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, praktycznie bezwłóknista, jeżeli występują nasiona to powinny być małe i miękkie. Smak i zapach niedopuszczalny obcy.	kg	60	40

16	Grapefruit - świeży, dojrzały, zdrowy, średniej wielkości, kształt kulisty, czysty, bez jakichkolwiek uszkodzeń, zanieczyszczeń obcych, bez śladów ziemi, brudu, bez plam po opryskach, odgnieceń, bez uszkodzeń. Skórka owocu cała bez żadnych ubytków, bez śladów pleśni i gnicia, wolna od szkodników, obcych zapachów i smaków.	kg	80	0
17	Groch luskany/półowki - (masa netto 500g) suchy, zdrowy, bez uszkodzeń, bez śladów pleśni, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez nie, bez obcych zapachów i smaków. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	8	9
18	Gruszka - owoc czysty, cały bez uszkodzeń, zdrowy, odpowiednio dojrzała, ale nie przejrzała, średniej wielkości, bez uszkodzeń, skórka owocu cała bez żadnych ubytków, bez śladów pleśni i gnicia, bez jakichkolwiek zanieczyszczeń, wolne od szkodników. Owoc wolny od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, bez śladów ziemi, brudu, bez plam po opryskach, bez obcych zapachów i smaków. Owoc pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Miąższ owocu soczysty, słodki, aromatyczny. Barwa charakterystyczna dla odmiany	kg	300	200
19	Grzyby suszone 20-50g - suche, zdrowe, bez uszkodzeń, bez śladów pleśni, wolne od szkodników, bez obcych zapachów i smaków. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	1	1
20	Jabłko VII-VIII- zdrowe, odpowiednio dojrzałe, ale nie przejrzałe, średniej wielkości (sztuka ok.200-250g) kształt kulisty, bez uszkodzeń, skórka owocu cała bez żadnych ubytków, bez śladów pleśni i gnicia, czyste, bez jakichkolwiek zanieczyszczeń, bez śladów ziemi, brudu, bez plam po opryskach, bez obcych zapachów i smaków. Owoc wolny od szkodników. Miąższ soczysty, słodki, aromatyczny, pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej;	kg	550	300
21	Jabłko IX-XII- opis jak wyżej	kg	1500	1000
22	Jagoda czarna - świeża, zdrowa, dojrzała, ale nieprzejrzała, bez objawów gnicia i pleśni, czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń uszkodzeń, szkodników, bez obcych zapachów i smaków.	kg	20	15
23	Kalafior - (sztuka ok. 500g) świeży, biały, zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia) bez liści, czysty, nie uszkodzony, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń oraz szkodników, owadów oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez obcych zapachów i smaków.	szt	170	100
24	Kapusta biała VII-VIII- młoda świeża, czysta, zdrowa, Liście główki jędrne nie uszkodzone, bez objawów zepsucia, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń oraz szkodników, bez obcych zapachów i smaków.	kg	30	30
25	Kapusta biała IX-XII- główka zwarta świeża, czysta, zdrowa, nie uszkodzona bez objawów zepsucia, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń oraz szkodników, bez obcych zapachów i smaków.	kg	40	50

26	Kapusta czerwona – główka zwarta świeża, czysta, zdrowa, nie uszkodzona bez objawów zepsucia, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń oraz szkodników, bez obcych zapachów i smaków.	kg	40	30
27	Kapusta kiszona - zdrowa, świeża, czysta, nie uszkodzona bez objawów zepsucia, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń oraz szkodników, bez obcych zapachów i smaków. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia; masa netto ok. 1kg ,	kg	65	50
28	Kapusta pekińska - świeża, zdrowa, czysta, nie uszkodzona, bez oznak gnicia, śladów pleśni, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń oraz bez obcych zapachów i smaków, wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; główka powinna być prawidłowo wykształcona, ze zwartymi liśćmi; liście kształtu owalnego duże, szerokie, pomarszczone i żyłkowane, z brzegu faliste; łodyga ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia czyste. Kształt wydłużony, barwy zielonej lub seledynowa.	kg	40	30
29	Kapusta włoska - zdrowa, świeża, czysta, nie uszkodzona bez oznak gnicia, śladów pleśni, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń oraz bez obcych zapachów i smaków. Główki zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; liście pomarszczone i mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia czyste. Barwa zielona do ciemnozielonej.	kg	120	80
30	Kiwi - zdrowe, całe (bez szypułki), odpowiednio jędrne o zdrowym zielonym miąższu (nie mogą być miękkie, zwiędnięte), odpowiednio dojrzałe lecz nie przejrzałe, owoc o równej wielkości, minimalna masa owocu - sztuka ok. 80g-100g, bez jakichkolwiek uszkodzeń, zanieczyszczeń, bez śladów ziemi, brudu, bez plam po opryskach, odgnieceń, bez uszkodzeń, skórka owocu cała bez żadnych ubytków, bez śladów pleśni i gnicia, czyste, wolny od szkodników, bez obcych zapachów/ smaków, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej.	szt	1000	0
31	Koperek zielony - (pęczki duże ok 100g) świeży, zdrowy, bez objawów gnicia i pleśni, czysty, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń, uszkodzeń, szkodników.	szt	100	100
32	Mandarynka - zdrowa, cała, dojrzała, bez pestek, słodka z łatwo odchodzącą skórką, średniej wielkości (sztuka ok. 100g-150g) kształt kulisty, bez jakichkolwiek uszkodzeń, zanieczyszczeń obcych, bez śladów ziemi, brudu, bez plam po opryskach, odgnieceń, bez uszkodzeń, skórka owocu cała bez żadnych ubytków, bez śladów pleśni i gnicia, czyste, wolne od szkodników, obcych zapachów i smaków. Owoc pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolny od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznego; zabarwienie typowe dla danej odmiany	kg	220	500
33	Marchew VII-IX- korzeń niezdrewniały; młoda świeża, średniej wielkości, czysta, zdrowa, bez objawów zepsucia śladów gnicia i pleśni, nie uszkodzona, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń oraz szkodników, bez obcych zapachów i smaków.	kg	350	300

34	Marchew X-XII - korzeń niezdrewniały; świeża, średniej wielkości, czysta, zdrowa, bez objawów zepsucia śladów gnicia i pleśni, nie uszkodzona, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń oraz szkodników, bez obcych zapachów i smaków.	kg	350	300
35	Morela - cała, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, czysta, odpowiednio dojrzała ale nie przejrzała, wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; zabarwienie owocu typowe dla odmiany.	kg	50	20
36	Nektarynki - całe, zdrowe, bez uszkodzeń, średniej wielkości (100g-130g), dojrzałe ale nieprzejrzałe, o całkowicie zdrowym miąższu, w smaku słodko kwaśnym z miękkim i soczystym miąższem, bez uszkodzeń, skórka owocu cała bez żadnych ubytków, bez oznak gnicia i pleśni, czyste, bez jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, bez śladów ziemi, brudu, bez plam po opryskach. Owoc wolny od szkodników, bez obcych zapachów i smaków, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; zabarwienie owocu typowe dla danej odmiany.	kg	280	200
37	Ogórek kiszony/małosolny - zdrowy, twardy, średniej wielkości, bez uszkodzeń i ubytków, odgniecień, pęknięć, czysty, bez jakichkolwiek zanieczyszczeń, wolny od szkodników, bez oznak psucia i pleśni, bez obcych zapachów i smaków. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia. Masa netto w granicach od 400g-600g po odcieku.	kg	50	40
38	Ogórek zielony VII-X - świeży zdrowy, czysty, twardy, średniej wielkości, bez uszkodzeń i ubytków, odgniecień, pęknięć. Niedopuszczalne są uszkodzenia spowodowane zbyt niską temperaturą, bez jakichkolwiek zanieczyszczeń, wolny od szkodników, bez oznak psucia, gnicia i pleśni, bez obcych zapachów i smaków.	kg	60	70
39	Ogórek zielony XI-XII - opis jak wyżej	kg	20	15
40	Papryka czerwona VII-X - zdrowa, świeża, jędrna, bez objawów gnicia i pleśni czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń, uszkodzeń, szkodników.	kg	25	20
41	Papryka czerwona XI-XII - opis jak wyżej	kg	12	8
42	Pieczarka - średniej wielkości, zdrowa, biała, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń, szkodników, śladów gnicia i pleśni, bez obcych zapachów i smaków, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, z zamkniętym lub lekko otwartym kapeluszem i odciętą dolną częścią trzonu.	kg	40	30
43	Pietruszka natka (pęczek duży ok. 100g) świeża, zdrowa, barwy zielonej, bez objawów gnicia i pleśni lub zapażenia, bez plam pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń, uszkodzeń, szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych;	szt	120	100
44	Pietruszka VII-IX - Korzeń świeży, zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czysta, twarda, jędrna, kształtna bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzewień skórki. Wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń i szkodników. Wolna od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez obcych zapachów i smaków. Korzeń czysty o niezdrewniałej strukturze, średniej wielkości, o charakterystycznym smaku i aromacie.	kg	130	90
45	Pietruszka korzeń X-XII - opis jak wyżej	kg	130	90

46	Pomarańcza - słodka, soczysta dojrzała, zdrowa, średniej wielkości (sztuka ok. 200-220g), kształt kulisty, bez jakichkolwiek uszkodzeń, zanieczyszczeń, bez śladów ziemi, brudu, bez plam po opryskach, odgnieceń, bez uszkodzeń. Skórka owocu cała bez żadnych ubytków, bez śladów pleśni i gnicia. Owoc czysty wolny od obcych zapachów i smaków oraz szkodników, bez oznak gnicia i pleśni), odpowiednio dojrzała i rozwinięta, czysta, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolna od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznego; barwa typowa dla danej odmiany (od jasno pomarańczowego do pomarańczowego).	kg	300	250
47	Pomidor VII-IX - czerwony, zdrowy, dojrzały ale nieprzejrzały, twardy, średniej wielkości, kulisty w kształcie, bez uszkodzeń i ubytków, odgnieceń, pęknięć, niedopuszczalne są uszkodzenia spowodowane zbyt niską temperaturą, czyste, bez jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników, bez oznak psucia, gnicia i pleśni, bez obcych zapachów i smaków.	kg	350	250
48	Pomidor X-XII - opis jak wyżej	kg	350	250
49	Por sałatkowy - zdrowy (bez oznak gnicia, pleśni), świeży, czysty. Wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń i szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami.	kg	150	20
50	Porzeczka czarna - świeża, zdrowa, dojrzała bez oznak gnicia i pleśni. Czysta. wolna od jakichkolwiek uszkodzeń oraz szkodników, bez obcych zapachów i smaków. Smak charakterystyczny dla odmiany.	kg	20	0
51	Porzeczka czerwona - świeża, zdrowa, dojrzała bez oznak gnicia i pleśni. Czysta. wolna od jakichkolwiek uszkodzeń oraz szkodników, bez obcych zapachów i smaków. Smak charakterystyczny dla odmiany.	kg	20	0
52	Rabarbar VII-IX - pozbawiony liści, świeży, zdrowy, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez objawów gnicia i pleśni, czysty, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń, uszkodzeń, szkodników, bez obcych zapachów i smaków.	kg	60	60
53	Rzodkiewka -pęczki - świeża, zdrowa, jędrna, czysta, nie uszkodzona, bez objawów zepsucia, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń oraz szkodników, bez obcych zapachów i smaków.	szt	100	0
54	Salata zielona VII-IX - świeża, jędrna, czysta, cała zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana w główki, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, bez obcych zapachów i smaków. Korzenie odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia czyste.	szt	130	120
55	Salata zielona X-XII - opis jak wyżej	szt	60	60
56	Salata lodowa 300-400g - świeża, jędrna, czysta, cała zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; główki odpowiednio ukształtowane, liście sztywne, pofałdowane o barwie od jasno-zielonej do zielonej; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia czyste.	szt	15	10

57	Seler – korzeń kulisty średniej wielkości niezdrewniały czysty, jasny, zdrowy, obcinany, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego. Bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, cały bez uszkodzeń, świeży, bez objawów gnicia i pleśni, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń oraz szkodników, bez obcych zapachów i smaków.	kg	360	250
58	Szczypiorek zielony (pęczki duże ok 100g) - świeży, zdrowy, bez objawów gnicia i pleśni lub zaparzenia, czysty, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń, uszkodzeń, szkodników, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów).	szt	60	70
59	Śliwki suszone -zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń, szkodników, bez obcych zapachów i smaków. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Oznakowane: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.	kg	5	5
60	Śliwka (Węgierka) VII-X - owoce całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe ale nieprzejrzałe, zdrowe bez oznak gnicia i pleśni, czyste, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń, szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki oraz choroby. Owoc pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; barwa charakterystyczna dla odmiany, jednolita.	kg	130	80
61	Truskawka - świeża, zdrowa, soczysta, dojrzała, ale nie przejrzała, bez oznak gnicia śladów pleśni, czyste, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń, uszkodzeń, szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki. Owoc słodki pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; z kielichem i świeżą, zieloną szypułką; barwa i kształt charakterystyczna dla odmiany.	kg	60	50
62	Winogrona - (czerwone lub zielone). Poszczególne grona zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń, uszkodzeń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; poszczególne pojedyncze owoce /grona całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne, jędrne, twarde, mocno osadzone.	kg	220	180
63	Wiśnie VII-VIII- świeże, zdrowe, dojrzałe, ale nie przejrzałe, bez oznak gnicia i pleśni, czyste, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń, uszkodzeń, szkodników, wolne od szkód wyrządzonych przez szkodniki. Owoce pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od oparzelin słonecznych, obić i innych wad. Barwa charakterystyczna dla odmiany, jednolita.	kg	50	30
64	Ziemniak młody VII-VIII - konsumpcyjny, świeży, czysty, zdrowy, średniej wielkości bez jakichkolwiek uszkodzeń, obcych zanieczyszczeń, bez śladów ziemi, brudu, odgnieceń, skórka cała bez żadnych ubytków i śladów gnicia oraz pleśni, wolne od szkodników, obcych zapachów i smaków.	kg	1500	1200
65	Ziemniak IX-XII - konsumpcyjny, świeży, czysty, zdrowy, średniej wielkości bez jakichkolwiek uszkodzeń, obcych zanieczyszczeń, bez śladów ziemi, brudu, odgnieceń, skórka cała bez żadnych ubytków i śladów gnicia oraz pleśni, wolne od szkodników, obcych zapachów i smaków.	kg	2500	2100

Przedmiot, terminy oraz warunki wykonania zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest **sukcesywna dostawa warzyw i owoców** wraz z transportem i rozładunkiem dla Powiatowego Zespołu Domów Pomocy Społecznej w Nowym Targu z siedzibą w Zaskalu do wyznaczonego Domu i wskazanego magazynu zlokalizowanego w:
 - a) **Zaskalu, ul. K. K. Wojtyły 136, 34-424 Szaflary**
 - b) **Rabce-Zdroju 34-700, ul. Parkowa 4**
2. Dostawa według zapotrzebowania Odbiorcy zgłaszanego Wykonawcy w formie odrębnych częściowych / cząstkowych zamówień w terminie wykonania **od 01 lipca 2025 roku do 31 grudnia 2025 roku.**
3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zamówiony towar/asortyment wraz z fakturą do wskazanego Domu i wyznaczonego magazynu **co najmniej 2 – 3 razy w tygodniu, od poniedziałku do piątku w godzinach od 7.00 - 11.00.**
4. Nie dopuszcza się składania oferty tylko na niektóre pozycje asortymentowe zamówienia. Oferta nie obejmująca wszystkich pozycji asortymentowych zamówienia będzie odrzucona.
5. Niedopuszczalne jest zmienianie wielkości tabel oraz treści zawartych w załącznikach formularza oferty.
6. Podane ilości w formularzu są wielkościami szacunkowymi (przewidywanymi).
7. Szacunkowe ilości produktów podane w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia nie są wiążące dla Zamawiającego w czasie realizacji umowy – rzeczywista ilość wynikać będzie z bieżącego zapotrzebowania Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza zmniejszenie dostawy, nie więcej niż 20%.
8. Zamawiający wymaga, aby „Termin realizacji dostawy” nie był dłuższy niż 24 godziny od złożenia zamówienia.
9. Wykonawca zobowiązany jest na każde żądanie Zamawiającego okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi. Na prośbę Zamawiającego, Wykonawca przedstawienia karty charakterystyki produktów.
10. Zamawiający wymaga aby towar będący przedmiotem dostawy był świeży z minimum 70% terminem przydatności do spożycia przewidzianym dla danego artykułu.
11. Dostarczane produkty będą I gatunku, posiadać będą niezbędne dokumenty dotyczące badań i dopuszczenia do obrotu na terenie Polski, w tym dokumentację pozwalającą na zidentyfikowanie źródła pochodzenia dostarczonej partii towaru (producent i kraj pochodzenia), które będą udostępniane na wniosek Zamawiającego.
12. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy w odpowiednio oznaczonych i oryginalnych opakowaniach, zgodnie z aktualnymi przepisami prawnymi.
13. Zamawiający wymaga, aby wszystkie dostarczane produkty oznakowane były w sposób zrozumiały, wyraźny, czytelny i trwałe:
 - a) posiadały nienaruszone fabryczne jednostkowe opakowanie, dopuszczone do kontaktu z żywnością; opakowanie oznakowane **w języku polskim**: nazwa produktu, nazwa i adres producenta, masa netto, wykaz składników, wartość odżywcza w 100g produktu, warunki przechowywania, numer partii, data produkcji, data minimalnej trwałości /przydatności do spożycia.
 - b) posiadały odpowiednie atesty;

- c) posiadały HDI (handlowe dokumenty identyfikacyjne) - świadectwo kontroli jakości;
 - d) spełniały normy związane ze Zintegrowanym Systemem Zarządzania HACCP.
14. Dostawy realizowane będą sukcesywnie w ilościach i asortymencie określonym przez Zamawiającego każdorazowo pisemnie lub telefonicznie z wyprzedzeniem dzień przed dostawą.
15. Koszty przewozu, rozładunku, dostarczenia na miejsce wskazane, zabezpieczenia i ubezpieczenia towaru za czas przewozu ponosi Wykonawca.
16. Zamawiający zapewni odbiór zamówionego towaru/asortymentu do wskazanego Domu i wyznaczonego magazynu zlokalizowanego:
- a) **Zaskalu, ul. K. K. Wojtyły 136, 34-424 Szaflary**
 - b) **Rabce-Zdroju 34-700, ul. Parkowa 4**
17. Odbiór zamówionego towaru/asortymentu realizowany jest w pomieszczeniach magazynowych tylko w obecności kierowcy (Dostawcy) oraz osoby wyznaczonej / upoważnionej przez Zamawiającego.
18. Dostawa obejmuje rozładunek i wniesienie w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
19. Produkty muszą być dostarczane do Zamawiającego na koszt Wykonawcy, środkiem transportu do tego przeznaczonym (spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne), w warunkach zapewniających ich wysoką jakość, brak uszkodzeń oraz odpowiednie przechowywanie i transport. Jak również musi być zapewnione skuteczne rozdzielanie produktów (rozdzielność towarowa) względem asortymentu, oraz transport w odpowiedniej temperaturze dostosowanej do rodzaju i asortymentu produktów.
20. Dostawy będą realizowane zgodnie z zasadami „Dobrej praktyki higienicznej”, szczególnie w zakresie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu. Pojemniki oraz opakowania będą posiadały atest PZH dopuszczający do kontaktu z żywnością. Transportery / kontenery lub pojemniki używane do przewozu artykułów żywnościowych muszą być utrzymywane w czystości i w dobrym stanie, aby chronić produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem. W sposób zapobiegający utracie walorów smakowych, odżywczych oraz jakościowych.
21. Artykuły żywnościowe objęte dostawą muszą spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego.
22. Zapewnienie transportu samochodem przystosowanym do przewozu żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych 0°C - 4°C lub nie wymagającej przechowywania w obniżonych temperaturach max. do 20°C.
23. Ponadto dostawa i transport artykułów żywnościowych musi odbywać się w warunkach chroniąc produkt przed: uszkodzeniami, zanieczyszczeniem zewnętrznym, szkodnikami oraz z zachowaniem zasad higieniczno-sanitarnych. Każdy pojazd wykorzystywany do przewozu żywności musi być do tego przystosowany i zatwierdzony przed PIS
24. Produkty muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych podanych w Formularzu Cenowym / Ofertowym.
25. Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów w opakowaniach o innych wielkościach/gramaturze tylko w przypadku zmiany sposobu konfekcjonowania towarów objętych umową lub zmiany wielkości opakowania wprowadzonej przez producenta z zachowaniem zasady proporcjonalności w stosunku do ceny objętej umową, **pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego.**

26. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać zamówiony towar odpowiedniej jakości – zgodnie z Polskimi Normami lub atestami wydanymi przez odpowiedni Zakład Higieny Weterynaryjnej, posiadający udokumentowane, wymagane prawem dopuszczenia do obrotu krajowego, aktualne atesty i certyfikaty – za co ponosi odpowiedzialność. Przy każdej dostawie należy dołączyć odpowiednie dokumenty. Zamawiający dokonuje odbioru ilościowego i jakościowego dostarczonego towaru. W przypadku braku ilościowego lub złej jakości składa niezwłocznie reklamację, którą Wykonawca przyjmuje, rozpatruje i niezwłocznie wymienia towar złej jakości na towar dobrej jakości lub uzupełnia braki ilościowe pod rygorem natychmiastowego odstąpienia od umowy przez Zamawiającego. Przy czym odstąpienie od umowy przez Zamawiającego nie zwalnia Wykonawca od wymiany towaru lub uzupełnienia braków ilościowych w towarze już dostarczonym.
27. Zamawiający może odmówić przyjęcie towaru / artykułów żywnościowych:
- a) których nie zamówił bądź przekraczających zamówioną ilość,
 - b) niespełniających wymogów jakościowych,
 - c) dostarczonych po terminie realizacji zamówienia,
- W przypadku stwierdzenia uchybień w dostawie Zamawiający przekazuje Wykonawcy drogą elektroniczną protokół reklamacyjny.
- W przypadku złożenia reklamacji przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do jej rozpatrzenia i wyeliminowania wad (dokonania wymiany lub skorygowania dostawy).
28. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia całej partii towaru lub jej części w przypadku dostawy artykułów żywnościowych złej jakości (po terminie przydatności do spożycia / zbyt krótka data oraz na granicy przydatności do spożycia) lub gdy w trakcie oceny wizualnej zostaną stwierdzone uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy. W tej sytuacji Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.
29. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej, a kosztami powstałymi z tego tytułu obciążyć Wykonawcę w przypadku nieuzasadnionej zwłoki w dostawie lub odmowy dostarczenia Zamawiającemu produktów objętych formularzem ofertowym.
30. W przypadku zakupu interwencyjnego Zamawiający odstępuje od zakupu u Wykonawcy towaru objętego zakupem interwencyjnym. Z tego tytułu Wykonawca nie ma żadnych roszczeń.
31. W przypadku zakupu interwencyjnego Wykonawca zobowiązany jest do zwrotu Zamawiającemu różnicy pomiędzy ceną zakupu interwencyjnego, a ceną dostawy ustaloną w umowie. Wykonawca wyraża zgodę na dokonanie przez Zamawiającego potrącenia obliczonej różnicy z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
32. Artykuły nie będą wskazywały oznak nieświeżości lub zepsucia. Produkty będą świeże, zdrowe w dobrym smaku z terminem przydatności do spożycia minimum 5 do 7 dni od daty dostawy.
33. Zamawiający wymaga aby towar będący przedmiotem dostawy był świeży, zdrowy, dobry w smaku, w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju, suchy ale o odpowiedniej wilgotności dla danego rodzaju produktu (pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i wewnętrznej), nie zwiędnięte, bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian, bez śladów gnicia i pleśni, barwy charakterystycznej i typowa dla odmiany, wolny od zabrudzeń (ziemi, kurzu, pyłu itp.),

uszkodzeń, zanieczyszczeń, szkodników; zabezpieczony przed zbyt niskimi temperaturami itp., zgodnie z opisem ujętym w formularzu.

34. Warzywa i owoce muszą być bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania; smak i zapach: niedopuszczalny obcy; jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.
35. Cechy dyskwalifikujące artykuły żywnościowe/towary: obce posmaki, zapachy, oślizgłość, ślady gnicia, nalot pleśni, zmiany w zabarwieniu produktu, z objawami przemrożenia, objawy obniżenia jędrności, soczystości i elastyczności produktu, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, brak Handlowego Dokumentu Identyfikującego, warunki termiczne transportu lub temperatura surowców nie odpowiadająca wymaganiom.
36. Rozliczenia mogą być przeprowadzone jedynie w złotych polskich.
37. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą będą następowały po każdym zrealizowanym prawidłowo zamówieniu, według cen jednostkowych brutto przedstawionych w formularzu cenowym, na podstawie faktycznie zrealizowanych dostaw. Poprawy faktur bądź korekty (cenowe, ilościowe) będą realizowane w ciągu 24 godzin od dnia dostawy.
38. Dostarczony towar odpowiada przepisom i normom obowiązującym na terenie Unii Europejskiej oraz Polski, zgodny z obowiązującymi atestami oraz systemem HACCP.
39. Przy realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany jest spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego, oraz do ich przestrzegania w szczególności m. in. :
 - a) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 poz. 1448), oraz akta wykonawcze wydane na podstawie tej ustawy; w tym HACCP
 - b) ustawy z dnia 16 grudnia 2005r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2023r. poz. 872),
 - c) ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2023r. poz. 1980),
 - d) rozporządzeniem WE nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.Urz.UE L 139 z dnia 30.04.2004r. poz. 1 z późn.zm.)
 - e) rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 roku w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2015. poz. 29 ze zm.).
 - f) zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów zgodne z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007r., w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007r. Nr 106, poz. 730 ze zmianami).
 - g) ustawy z dnia 12 grudnia 2003 r. o ogólnym bezpieczeństwie produktów (t.j. Dz. U. z 2021r., poz. 222)
 - h) ustawie z 21.12.2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 1980)
 - i) rozporządzeniu (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z późn.zm.)

- j) rozporządzenie (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L2002.31.1 z późn.zm.)
- k) rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady UE Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) 1925 /2006 oraz uchylenia Dyrektywy Komisji 87/250/EWG, Dyrektywy Rady (WE) nr90/496/EWG, Dyrektywy Komisji 1999/10WE, Dyrektywy 2000/13 WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/WE oraz Rozporządzenia Komisji (WE) NR 608/2004 (Dz.U.U.E. L .304/18 z dnia 22.11. 2011 z późn.zm.)
- l) rozporządzenie (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE. L .2004338.4);
- m) rozporządzenie delegowane 2019/428 zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 543/2011 w zakresie norm handlowych w sektorze owoców i warzyw (Dz.U.U.E.L.2019.75.1)

40. Zamawiający informuje, że na każdym etapie prowadzonego postępowania, jaki i odbioru asortymentu zamówionego towaru (w trakcie dostaw) zamawiający może zweryfikować i dokonać kontroli zgodności danego produktu z wymaganiami zawartym w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia. Niedopuszczalne jest złożenie oferty z gorszymi parametrami niżeli wymaga zamawiający.
41. Zamawiający wymaga aby u Wykonawcy została wyznaczona osoba do prowadzenia nadzoru nad prawidłowym przebiegiem realizacji zamówienia (udzielania wszelkich informacji oraz składania wyjaśnień w przypadku wystąpienia jakichkolwiek nieprawidłowości).

Osoby wyznaczone do nadzoru nad prawidłowym przebiegiem realizacji zamówienia:

- a) po stronie Zamawiającego (Zaskale) -, tel., e-mail:
- b) po stronie Zamawiającego (Rabka) -, tel., e-mail:
- c) po stronie Wykonawcy -, tel., e-mail:

Zmiana danych określonych powyżej nie stanowi zmiany umowy i następuje po uprzednim pisemnym powiadomieniu drugiej strony.