

### Opis Przedmiotu Zamówienia

Tryb podstawowy bez negocjacji, o wartości zamówienia mniejszej niż progi unijne

numer referencyjny postępowania:  
**DZP/DG-SŻYW/11/2025**

**Załącznik nr 3 do SWZ**

#### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA Część nr 1: owoce świeże

1. Zamawiający będzie składał zamówienie na owoce (banany, grapefruit, gruszka, jabłka, kiwi, mandarynki, pomarańcze) w ilościach podanych **w sztukach**, które Wykonawca będzie **rozliczał w kg**.
2. Dostawy powinny być realizowane zgodnie ze złożonym zamówieniem.
3. Do każdej faktury należy dołączyć aktualne notowania cenowe WGRO.
4. Owoce muszą spełniać następujące wymagania minimalne, czyli muszą być:
  - świeże;
  - całe zdrowe (bez oznak chorobowych, zepsucia oraz przemrożenia, bez śladów pleśni);
  - **czyste/myte** (pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należyście osuszone po umyciu);
  - jędrne, nieprzerośnięte, niezdrewniałe;
  - niedopuszczalne są owoce: nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde co dyskwalifikuje je pod względem przydatności do spożycia; przejrzałe; owoce, które po wystawieniu z chłodni wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę przechowalniczą, czy wady spowodowane zbyt niską temperaturą;
  - wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
  - wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego;
  - wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków;
  - wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe;
  - w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w stanie nieuszkodzonym.
5. W przypadku dostaw produktów „sezonowych” Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania Zamawiającego o dostępności i możliwości realizacji dostawy danego produktu oraz o zaprzestaniu jego dostaw w wyniku zakończenia sezonu.
6. Zamawiający wymaga, aby realizacja Przedmiotu Umowy, przez cały okres trwania Umowy, następowała przy użyciu środka transportu posiadającego aktualne decyzje, zaświadczenia, opinie, wyniki kontroli wydane przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej albo Inspekcji Weterynaryjnej lub inny dokument wystawiony przez uprawniony organ kontroli, potwierdzający spełnienie przez środki transportu wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w obrocie artykułami żywnościowymi w zakresie przystosowania do przewozu produktów spożywczych.
7. Zamawiający wymaga, aby transport w okresie letnim, kiedy temperatura otoczenia przekracza 25°C odbywał się w warunkach chłodniczych, tj. w temperaturze do 10°C.