

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część V

Sukcesywna dostawa warzyw i owoców do Ośrodka Szkolenia Służby Ochrony Państwa
w m. Raducz, 96-115 Nowy Kawęczyn

kod CPV: 03220000-9; 15300000-1;

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
1	Banany – barwy żółtej lub żółto-zielonej, bez uszkodzeń, bez plam chorobowych	kg	680,00
2	Brokuły – bez plam chorobowych, bez pleśni	szt.	210,00
3	Buraki – nie powinny być zaparzone, zamrażnięte, zapleśniałe, o średnicy 6-10 cm	kg	439,00
4	Cebula – powinna być zdrowa, czysta, bez uszkodzeń, o średnicy min. 4 cm	kg	648,00
5	Cytryna – powinna być zdrowa o nienaruszonej tkance i bez uszkodzeń, nie zaparzone, nie uszkodzone przez mróz, bez plam, dojrzałe, soczyste	kg	5,00
6	Czosnek w główkach – klasa 1, główka czosnku powinna być cała zwarta, twarda, pokryta całkowicie łuską, średnicy min. 4 cm	główki	10,00
7	Fasolka szparagowa – nie zwiędnięta, bez plam chorobowych	kg	20,00
8	Gruszka – świeża, bez uszkodzeń, nie poobijana, czysta, nie robaczywa	kg	140,00
9	Jabłko – zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych, bez oznak chorób i pleśni	kg	600,00
10	Kalafior – powinien być zdrowy, czysty, bez uszkodzeń i plam, o barwie białej, bez zaparzeń i obecności gąsienic	szt.	206,00
11	Kapusta biała – nie powinna być uszkodzona, zaparzona, bez obecności gąsienic	kg	566,00
12	Kapusta pekińska – zdrowa, bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez szkodników	kg	500,00

13	Koper – bez uszkodzeń mechanicznych, zielony, nie zwiędnięty, nie pożółknięty, nie uszkodzony, w pęczku	pęczki	150,00
14	Mandarynka - zdrowa, bez uszkodzeń mechanicznych, bez oznak chorób i pleśni	kg	100,00
15	Marchew – korzeń powinien być czysty, o barwie pomarańczowej, cały bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych, średnica min. 2 cm	kg	1323,00
16	Natka pietruszki - zielona, nie zwiędnięta, nie pożółknięta, nie uszkodzona, w pęczku	pęczki	180,00
17	Ogórek świeży – wyrób klasy I, nie powinien być zwiędnięty, bez uszkodzeń, jędrny, i twardy	kg	650,00
18	Papryka świeża – owoc powinien być dojrzały, o odpowiedniej barwie i zbliżonej wielkości i kształcie, bez nadgnić, uszkodzeń, pęknięć, pleśni, nie mniejsza niż 200 g	kg	320,00
19	Pieczarki – powinny być zdrowe, twarde, barwy białej, bez plam, nie większe niż 5 cm	kg	263,00
20	Pietruszka – korzeń powinien być zdrowy, bez śladów chorób, bez bocznych rozgałęzień, o średnicy nie mniejszej niż 2-5 cm	kg	180,00
21	Pomarańcza – zdrowa, nie uszkodzona, jędrna, bez plam, świeże o właściwej dojrzałości, soczyste o właściwej barwie skórki	kg	490,00
22	Pomidor – powinien być jędrny, nie pomarszczony, o jednolitym czerwonym zabarwieniu, o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowy, bez uszkodzeń i nadgnić, nie popękany o średnicy 5-8 cm	kg	1100,00
23	Por – cebula o średnicy nie mniejszej niż 2,5 cm, liście barwy zielonej, bez zaparzeń i nadgnić	kg	262,00
24	Rzodkiewka – powinna być świeża, czysta, nie popękana, nie sparciata, wiązana w pęczki z liśćmi, wyrównana pod względem zabarwienia i kształtu	pęczki	200,00
25	Salata – bez oznak zgnilizny, zaparzeń, bez szkodników, waga główki nie mniejsza niż 150 g	główki	200,00
26	Salata lodowa - bez oznak zgnilizny, zaparzeń	główki	200,00
27	Seler – korzeń czysty, cały, bez uszkodzeń, bez śladów gnicia o wadze korzenia nie mniejszej niż 200 g	kg	282,00
28	Szczypiorek – natka szczypiorku, powinna być zielona na całej długości, ułożona w pęczki, nie powinna być zwiędnięta i zaparzona	pęczki	550,00

29	Szpinak – liście czyste, świeże, nie zwiędłe i pognite, bez zanieczyszczeń, waga opakowania 100 g	kg	12,00
30	Ziemniaki – dojrzałe, kształtne, suche, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, jednolite odmianowo, nie pognite	kg	6051,00

Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

- Przedmiot zamówienia musi spełniać wymagania oraz być dostarczony zgodnie z procedurami niezbędnymi dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności wynikającymi z przepisów powszechnie obowiązującego prawa w szczególności:
 - rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463);
 - ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U.2020.2021 t.j. z dnia 2020.11.16);
- Przedmiot zamówienia musi być wyprodukowany, opakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności musi być: oznakowany w sposób zrozumiały, posiadać wyraźne i czytelne napisy w języku polskim, z nieusuwalną datą ważności.

Warunki dostaw:

- Terminy dostaw będą każdorazowo określone przez Zamawiającego, z minimum dwudniowym wyprzedzeniem.
- Dostawa przedmiotu zamówienia realizowana będzie na koszt Wykonawcy z zastrzeżeniem, że maksymalna liczba dostaw, które wliczone są w realizację zamówienia wynosi 52 w okresie 12 miesięcy. Za każdą kolejną dostawę Wykonawca może naliczyć dodatkową opłatę w wysokości realnie poniesionych i udokumentowanych kosztów.
- Przedmiot zamówienia musi być dostarczony zgodnie z zasadami system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).

