

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Nazwa przedmiotu zamówienia: Dostawa ziemniaków, warzyw, owoców i jaj świeżych do Zakładu Karnego w Brzegu
Termin realizacji: od 1 stycznia 2025 r. do 30 czerwca 2025 r.

Część 1 – ziemniaki

Lp.	Nazwa	Stawka VAT [%]	Jm,	Ilość
1	Ziemniak jadalny	5	kg	45 000
	Ziemniak jadalny PN-75/R-74450; CPV 03212100-1 wymagania: bulwy jedno odmianowe o średnicy poprzecznej min. 6 cm i podłużnej 6 cm, nieprzerośnięte kielkami i perzem, zdrowe, (bez oznak gnicia, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych), nie dopuszcza się nadmiernie zawilgoconych na powierzchni, zaparzonych, zapleśniałych, zmarzniętych, zanieczyszczonych środkami ochrony roślin, wolne od szkodników i szkód przez nie wyrządzonych, jednolite pod względem pochodzenia i odmiany. Opakowanie stanowią worki do 30 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być czyste, całe, bez obcych zapachów zabrudzeń i pleśni.			

Oznakowanie artykułów żywnościowych zgodne z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania artykułów spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29)

Część 2 - warzywa i owoce

Lp.	Nazwa	Stawka VAT [%]	Jm,	Ilość
1	Burak ćwikłowy	5	kg	3 000
	Burak ćwikłowy: PN-72/R-75360, CPV 03221111-7 wymagania: korzenie świeże, całe, zdrowe, (bez oznak gnicia, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych) wolne od szkodników i szkód przez nie wyrządzonych, jednolite pod względem pochodzenia, odmiany i wielkości, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Opakowanie stanowi worek raszłowy od 25 do 30 kg lub skrzynki do 20 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być czyste, całe, bez obcych zapachów zabrudzeń i pleśni.			
2	Cebula biała	5	kg	4 000
	Cebula biała: PN-87/R-75357, CPV 03221113-1 wymagania: świeża, cała, zdrowa, (bez oznak gnicia, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych) wolne od szkodników i szkód przez nie wyrządzonych, jednolita pod względem pochodzenia, odmiany i wielkości, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Opakowanie stanowi worek raszłowy od 25 do 30 kg lub skrzynki do 20 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być czyste, całe, bez obcych zapachów zabrudzeń i pleśni.			
3	Marchew jadalna	5	kg	6 500
	Marchew jadalna: PN-84/R-75358, CPV 03221112-4 wymagania: korzenie świeże, całe, zdrowe, (bez oznak gnicia, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych) wolne od szkodników i szkód przez nie wyrządzonych, jednolita pod względem pochodzenia i odmiany, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Opakowanie stanowi worek raszłowy od 25 do 30 kg wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być czyste, całe, bez obcych zapachów zabrudzeń i pleśni.			
4	Seler korzeniowy	5	kg	3 400
	Seler korzeniowy: PN-R-75371, CPV 03221110-0 wymagania: korzenie kształtne, twarde, świeże, całe, zdrowe, (bez oznak gnicia, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych) wolne od szkodników i szkód przez nie wyrządzonych, jednolite pod względem pochodzenia. Opakowanie stanowi worek raszłowy od 25 do 30 kg, lub skrzynka do 20 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być czyste, całe, bez obcych zapachów zabrudzeń i pleśni.			
5	Kapusta biała głowiasta	5	kg	7 000
	Kapusta biała głowiasta: PN-72/R-75362, CPV 03221410-3 wymagania: główki twarde, świeże, całe, zdrowe, (bez oznak gnicia, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych) wolne od szkodników i szkód przez nie wyrządzonych, jednolite pod względem pochodzenia i odmiany. Opakowanie stanowi worek raszłowy od 25 do 30 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być czyste, całe, bez obcych zapachów zabrudzeń i pleśni.			
6	Kapusta czerwona głowiasta	5	kg	1 500
	Kapusta czerwona głowiasta: PN-72/R-75362, CPV 03221410-3 wymagania: główki twarde, świeże, całe, zdrowe, (bez oznak gnicia, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych) wolne od szkodników i szkód przez nie wyrządzonych, jednolite pod względem pochodzenia i odmiany. Opakowanie stanowi worek raszłowy od 25 do 30 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być czyste, całe, bez obcych zapachów zabrudzeń i pleśni.			

7	Pieczarka świeża	5	kg	300
	Pieczarka świeża: PN-70/A-75030, CPV 03221260-6 wymagania: świeże, cała, zdrowe, (bez oznak gnicia, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych) wolne od szkodników i szkód przez nie wyrządzonych, jednolite pod względem pochodzenia i odmiany. Opakowanie stanowi karton 4 do 5 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być czyste, całe, bez obcych zapachów zabrudzeń i pleśni.			
8	Pomidor czerwony	5	kg	150
	Pomidor czerwony: PN-93/R-75416 wymagania: twardy, świeży, cały, zdrowy, o średnicy 4 do 6 cm, (bez oznak gnicia, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych) wolne od szkodników i szkód przez nie wyrządzonych, jednolite pod względem pochodzenia i odmiany. Opakowanie stanowi karton 5 do 10 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być czyste, całe, bez obcych zapachów zabrudzeń i pleśni. DOSTAWA W OKRESIE: od 1 maja 2025 r. do 30 czerwca 2025 r.			
9	Jabłko słodko winne (jadalne)	5	kg	3 000
	Jabłko słodko winne (jadalne): PN-84/R-75024, CPV 03222321-9 wymagania: twarde, świeże, zdrowe, (bez oznak gnicia, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych) wolne od szkodników i szkód przez nie wyrządzonych, jednolite pod względem pochodzenia i odmiany. Opakowanie stanowi skrzynki do 20 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być czyste, całe, bez obcych zapachów zabrudzeń i pleśni.			
10	Rzodkiewka	5	pęczek	100
	Rzodkiewka PN-R-75543:1996 odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia, średnica: min 2,5 cm, wygląd: nie popękana bez zgrubień i zdrewnień, cechy dyskwalifikujące: zaparzenie, obcy smak i zapach, obecność szkodników i ich pozostałości, zgnicie, pozostałość środków ochrony roślin, zmarznięcie, zwiędnięcie. Rzodkiewka wiązana w pęczek, w pęczku min. 10 rzodkiewek			
11	Kalafior świeży	5	kg	100
	Kalafior świeży PN- 84/R-75024 wymagania: główki twarde, świeże, całe, zdrowe, (bez oznak gnicia, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych, bez liści) wolne od szkodników i szkód przez nie wyrządzonych, jednolite pod względem pochodzenia i odmiany. Opakowanie stanowi worek raszłowy od 25 do 30 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być czyste, całe, bez obcych zapachów zabrudzeń i pleśni. DOSTAWA W OKRESIE: od 1 maja 2025 r. do 30 czerwca 2025 r.			
12	Kapusta pekińska	5	kg	300
	Kapusta pekińska: PN-72/R-75362, CPV 03221410-3 wymagania: główki twarde, świeże, całe, zdrowe, (bez oznak gnicia, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych) wolne od szkodników i szkód przez nie wyrządzonych, jednolite pod względem pochodzenia i odmiany. Opakowanie stanowi worek raszłowy od 25 do 30 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być czyste, całe, bez obcych zapachów zabrudzeń i pleśni.			

Oznakowanie artykułów żywnościowych zgodne z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania artykułów spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29)

Część 3 - warzywa przetworzone

Lp.	Nazwa	Stawka VAT [%]	Jm,	Ilość
1	Kapusta kwaszona	5	kg	3 000
	Kapusta kwaszona: PN-72/A-77701, CPV 15331142-4 wymagania: drobno szatkowana, lekko kwaśna (bez oznak gnicia, śladów pleśni) jednolita pod względem pochodzenia. Opakowanie stanowi beczka do 80kg, wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.			
2	Ogórek kwaszony	5	kg	1 600
	Ogórek kwaszony: PN-72/A-77700, CPV 15331000-7 wymagania: cały, lekko kwaśny, o długości 8 do 13cm (bez oznak gnicia, śladów pleśni) jednolity pod względem pochodzenia. Opakowanie stanowi beczka do 80kg, wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.			

Oznakowanie artykułów żywnościowych zgodne z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania artykułów spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29)

Część 4 - jaja świeże

Lp.	Nazwa	Stawka VAT [%]	Jm.	Ilość
1	Jaja kurze świeże konsumpcyjne klasy M	5	szt.	35 000
	Jaja kurze świeże konsumpcyjne klasy M. (53-63 g.), CPV 03142500-3 wymagania: Towar nie może wykazywać oznak zepsucia, uszkodzenia i nieświeżości. Na każdym produkcie wymagane są etykiety z nazwą producenta, nazwą produktu, składem, wagą i terminem przydatności do spożycia. Dostarczony towar ma być świeży, ułożony w opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością w sposób nie powodujący deformacji. Opakowanie: wytłoczki papierowe lub plastikowe zawierające od 10 do 30 jaj			

Oznakowanie artykułów żywnościowych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania artykułów spożywczych (Dz.U. z 2015 r. poz. 29)

Uwaga:

- Realizacja dostaw musi odbywać się zgodnie z wymogami sanitarnymi określonymi w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2023 poz. 1448 z późn. zm.).
- Wykonawca realizuje dostawy własnym transportem i na własne ryzyko (m.in. kwestia zabezpieczenia i ubezpieczenia przewożonej partii towaru). Ustala się iż, każdorazowo przed wydaniem przedmiotu umowy ilość dostarczonego towaru oraz jego zgodność z zamówieniem, sprawdzona zostanie w siedzibie Zamawiającego przez strony umowy.
- Dostarczone towary muszą spełniać obowiązujące wymagania i normy jakościowe zgodnie z wymaganiami zawartymi w Polskich Normach muszą być świeże lub posiadać ważne terminy przydatności do spożycia. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego złej jakości dostarczonego towaru, strony sporządzają protokół wskazując w nim rodzaj stwierdzonych wad. Protokół ten stanowić będzie wezwanie Zamawiającego skierowane do Wykonawcy o wymianę dostarczonej partii towaru lub jej poszczególnego elementu na nową partię na własny koszt i ryzyko.
- Podana ilość ww artykułów ma charakter szacunkowy i nie stanowi ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanych dostaw. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia wielkości dostaw, zależnie od potrzeb Zamawiającego.
- Odbiór jakościowy, gwarancja i reklamacja: Zamawiający zbada dostarczoną partię towaru w trakcie przyjęcia do magazynu. W przypadku stwierdzenia wad, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o tym fakcie Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany wymienić w tym samym dniu wadliwą partię towaru. Przedmiot zamówienia winien być odpowiednio oznakowany (zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i rozwoju wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych) oraz posiadać Handlowy Dokument Identyfikacyjny.
- Zamówienia będą składane i przyjmowane telefonicznie lub pocztą elektroniczną (e-mail) na numer telefonu lub adres poczty elektronicznej wskazany w formularzu ofertowym. Zamówienia będą składane przez Zamawiającego z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem. Dostawy będą przyjmowane od poniedziałku do czwartku w godzinach od 8.00 do 14.00. W wyjątkowych sytuacjach dopuszczalna jest zmiana godziny dostawy po uprzednim uzgodnieniu telefonicznym pomiędzy dostawcą i odbiorcą (w godzinach pracy magazynu).
- Dostawy produktów spożywczych obok ceny zakupu Zamawiający zasadniczo nie ponosi dodatkowych kosztów związanych z korzystaniem z przedmiotu zamówienia. Jedynym uwzględnianym przez Zamawiającego jest koszt dostawy. Korzystanie wyłącznie z kryterium cenowego pozwala Zamawiającemu zgodnie z art. 246 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych zastosować jedno kryterium. Wymagania jakościowe określone w opisie przedmiotu zamówienia odnoszą się do głównych elementów, istotnych cech składających się na przedmiot zamówienia uregulowanych w dyrektywach i aktach prawnych. Wymagany opis gwarantować ma to, że Wykonawcy zaoferują przedmiot zamówienia nieróżniący się jakościowo, realizowany w taki sam sposób i na takich samych zasadach. W takich okolicznościach Wykonawcy mogą konkurować ze sobą wyłącznie lub przede wszystkim ceną. Należy bowiem pamiętać, że gospodarne, celowe i efektywne wydatkowanie środków publicznych nie polega na ponoszeniu wyższych kosztów za świadczenie w zamian za nieistotne z punktu widzenia Zamawiającego „wzrosty jego jakości”. Stanowiąc kryteria należy mieć na uwadze obowiązek zachowania nowej zasady efektywności ekonomicznej z art. 17 ustawy. Zasada ta wyraża się w obowiązku udzielenia zamówienia w sposób zapewniający zarówno najlepszą jakość przedmiotu zamówienia w stosunku do środków, które Zamawiający może przeznaczyć na jego realizację, jaki i najlepszy stosunek nakładów do efektów, w tym efektów społecznych, środowiskowych i gospodarczych. Szacując wartość zamówień na dostawy produktów spożywczych uwzględniono przedmiot (dostawa), koszty transportu towarów do Zamawiającego, a także towarzyszących transportowi usług. Koszt zużycia równa się kosztowi nabycia.