

ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SWZ – SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAKUPU**1. Określenie przedmiotu zakupu**

Opis Przedmiotu Zamówienia " Sukcesywna dostawa mrożonych warzyw, owoców, lodów"				
Lp.	Nazwa produktu	Ilość w roku	Gramatura wymagana przez Zamawiającego (wybór gramatury będzie dokonywany przez przedstawiciela zamawiającego w pisemnym zamówieniu)	J.m.
1	Mieszanka warzyw (Chińska)	225	500g - 2500g	Kg.
2	Jagoda	50	500g - 2500g	Kg.
3	Brokuły opakowanie (różyczki)	200	500g - 2500g	Kg.
4	Papryka mix	120	500g - 2500g	Kg.
5	Cząstki ziemniaczane ze skórką	250	500g - 2500g	Kg.
6	Frytki	250	500g - 2500g	Kg.
7	rolady lodowe, lody różne smaki	25	500g - 2500g	Kg.
8	borowik szlachetny cały klasa I	80	500g - 2500g	Kg.
9	Fasola szparagowa ZIELONA	200	500g - 2500g	Kg.
10	Fasola szparagowa ŻÓŁTA	200	500g - 2500g	Kg.
11	Groszek zielony	50	500g - 2500g	Kg.
12	Kalafior opakowanie (różyczki)	200	500g - 2500g	Kg.
13	Marchew z groszkiem	75	500g - 2500g	Kg.
14	Maliny extra	30	500g - 2500g	Kg.
15	Pieczarka mrożona plastry	300	500g - 2500g	Kg.
16	Marchew młoda typ Liliput	125	500g - 2500g	Kg.
17	Podgrzybek mrożony kostka klasa I	150	500g - 2500g	Kg.
18	Marchewka typ Paryska kulki	50	500g - 2500g	Kg.
19	Owoce mieszane (skład: truskawki, maliny, czarna porzeczka, wiśnie)	150	500g - 2500g	Kg.
20	Szpinak liście opakowanie (100% szpinak)	125	500g - 2500g	Kg.

21	Truskawki bez szypułek	124	500g - 2500g	Kg.
22	Wiśnia bez pestki	25	500g - 2500g	Kg.
23	Włoszczyzna krojona w paski (skład: marchewka, pietruszka, seler i por)	400	500g - 2500g	Kg.
24	Mieszanka cateringowa Terrasso-Mix	100	500g - 2500g	Kg.
25	Włoszczyzna krojona w kostkę (skład: marchewka, pietruszka, seler i por)	200	500g - 2500g	Kg.

WYMAGANIA OGÓLNE

Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji i spełniał wymagania:

1. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. **o bezpieczeństwie żywności i żywienia** (Dz.U. z dnia 27 września 2006 r. nr 171 poz. 1225)

2. Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. **w sprawie higieny środków spożywczych** (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r., str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdział 13, t. 34)

3. Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. **w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością** oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004 r.)

4. Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2002 r. **w sprawie znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych** (Dz. U. Nr 220 poz. 1856 z 2002 r., z późn. zm.)

5. Ustawy **o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych** z dnia 21 grudnia 2000 r. (Dz. U. Nr. 187. poz. 1577 z 2005 r.)

6. Wszystkie oferowane przez Wykonawcę Produkty oraz Produkty Dodatkowe powinny spełniać wymagania ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448, ze zm.), ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1980, ze zm.) oraz inne wynikające z obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej przepisów prawnych.

Oznakowanie opakowania powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres.

b.) nazwę produktu,

c.) pojemność opakowania.

d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)

e.) warunki przechowywania.

Warunki dostaw:

a) częstotliwość dostaw: na zamówienie.

b) miejsce dostaw: OKS Złote Brzozy, ul. Żołnierska 101, 04-457 Warszawa.

c) godziny dostaw: w dni robocze od poniedziałku do piątku od 08:00 – 14:00.

d) sposób zamówienia: e-mail.

e) czas dostawy: 24 godziny od daty złożenia zamówienia.

Minimalny termin do spożycia: 6 miesięcy

2. Zasady realizacji zakupu (w tym załadunku i rozładunku)

Przedmiotem zamówienia jest **Sukcesywna dostawa mrożonych warzyw, owoców, lodów** na podstawie każdorazowo składanych przez Zamawiającego zamówień szczegółowych. Składanie zamówień odbywa się drogą elektroniczną (e-mail) lub w formie pisemnej. W terminie jednego dnia roboczego od daty złożenia zamówienia, Wykonawca potwierdza poprzez pocztę e-mail otrzymanie i przyjęcie do realizacji oraz gotowość do realizacji dostawy. Dostawy będą realizowane wyłącznie w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach 8:00-14:00. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia zamówienia do siedziby Ośrodka Konferencyjno - Szkoleniowego „Złote Brzozy”, ul. Żołnierska 101, 04-457 Warszawa. Rozładunek dostarczonego towaru oznacza wyładowanie towaru przez Wykonawcę z pojazdu dostawczego (w tym rozładunek z palety) oraz złożenie go w wyznaczonym pomieszczeniu magazynowym.

3. Wymagania jakościowe surowców będących przedmiotem zamówienia

Mrożone: owoce, warzywa, mieszanki owocowe, mieszanki warzywne, lody		
Opakowanie jednostkowe		folia lub inne dopuszczone do kontaktu z żywnością
Warunki dostawy	Warzywa i mieszanki warzywne, owoce i mieszanki owocowe, lody	temperatura surowca w momencie przyjęcia min – 18 °C (dopuszcza się zwiększenie temp. o max. 3 °C do max. 20min) na czas wyładunku, sprawdzenia i przeniesienia towaru do mroźni - temperatura komory chłodniczej środka transportu min – 18 °C; - nie dopuszcza się pozostawienia towaru na schodach lub przed drzwiami lub na placu itp. Dostawca zobowiązany jest wnieść towar do budynku do strefy przyjęcia towaru lub innego miejsca w budynku OKS Złote Brzozy wskazanego przez Kucharza. - środek transportu powinien być czysty, zaopiniowany przez PPIS do przewozu żywności w stanie zamrożenia, - wykonawca umożliwia przedstawicielowi zamawiającego kontrolę temperatury w komorze transportowej (kontrola własnym termometrem lub odczyt z termometru znajdującego się na stałe w komorze transportowej środka transportu); - wymagana czysta odzież ochronna kierowcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd
Organoleptyczna ocena jakości		Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym;
Wymagania ogólne dla grupy surowców	Warzywa i mieszanki warzywne Owoce mieszanki owocowe Lody	Warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone. Nie zawierające GMO; bez uszkodzeń mechanicznych, nieuszkodzony przez choroby lub szkodniki, wolny od zanieczyszczeń obcych, mineralnych i pochodzenia roślinnego Owoce jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, czyste, nie podsuszone, nie popękane,. Owoce bez szypulek, syplek, bez trwałych zlepieńców;Nie zawierające GMO; bez uszkodzeń mechanicznych, nieuszkodzony przez choroby lub szkodniki, wolny od zanieczyszczeń obcych, mineralnych i pochodzenia roślinnego Lody produkowane na bazie świeżych produktów bez użycia barwników i aromatów
Szczegółowe wymagania jakościowe dla poszczególnych pozycji asortymentowych		
maliny extra	cechy sensoryczne	owoce całe, o typowych kształtach, syplek, bez zlepieńców trwałych, dopuszcza się owoce lekko oszronione, nieoblodzone
	barwa	typowa dla maliny
	smak i zapach	typowe dla malin świeżych, lekko osłabiony, bez obcych zapachów i posmaków
	konsystencja	w stanie zamrożonym krucha, w stanie rozmrożonym osłabiona z wyciekami soku
truskawki bez szypulek	owoców całych, nie pokruszonych	min. 85%
	obecność larw	niedopuszczalna
	wygląd	owoce bez szypulek, całe, syplek, nieoblodzone (tolerancja do 6%), bez trwałych zlepieńców (tolerancja do 6%); owoce w fazie dojrzałości konsumenckiej (tolerancja do 6%)
	barwa	charakterystyczna dla truskawki
wiśnia bez pestki/ czereśnia bez pestki	smak i zapach	typowe dla truskawki, bez obcych zapachów i posmaków
	konsystencja	w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym osłabiona z lekkim wyciekami soku, owoce nieznacznie utraciły swój kształt (kl.I)
	uszkodzenia mechaniczne	tolerancja do 10%
	uszkodzenia mechaniczne	tolerancja do 5%
Mieszanka warzyw (Chińska)	wygląd	owoce bez pestek, bez obłodek, zlepieńców trwałych (dopuszcza się zlepieńce nietrwałe)
	barwa	charakterystyczna dla wiśni/czereśni-czerwona do ciemnoczerwonej
	smak i zapach	typowe dla wiśni/czereśni, bez obcych zapachów i posmaków
	konsystencja	w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym osłabiona z lekkim wyciekami soku
brokuły różyczki (kalibra 20-40mm)	odniesienia	tolerancja do 10%
	wygląd	Warzywa syplek, niepognięcone (uszkodzenia tolerancja do 10%, nie zdeformowane, niezdrewniałe, niepodsuszone (tolerancja do 5%) bez obłodek, bez zlepieńców trwałych (tolerancja do 10%) (dopuszcza się zlepieńce nietrwałe)
	konsystencja	w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym osłabiona wskutek blanszowania
	barwa	typowa dla blanszowanych brokułów
cząstki ziemniaczane ze skórką	smak i zapach	typowy dla blanszowanych brokułów, bez obcych zapachów i posmaków
	konsystencja	w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym osłabiona wskutek blanszowania
	uszkodzenia mechaniczne, róża	tolerancja do 10%
	zlepieńce trwałe, ususzka, pokruszone,	tolerancja do 6%
fasolka szparagowa żółta/zielona ciężka	barwa	złocista
	smak i zapach	typowy dla ziemniaka, bez obcych zapachów i posmaków
	konsystencja	w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym osłabiona wskutek wstępnego pieczenia
	wygląd	odcinki strąków z obciętymi końcówkami, bez uszkodzeń mechanicznych (tolerancja do 5%), syplek, bez obłodek (tolerancja do 3%), bez zlepieńców trwałych (tolerancja do 15%) (dopuszcza się zlepieńce nietrwałe)
kalafior róża (kalibra 20-40mm)	barwa	typowa dla odmiany fasoli, jednolita w partii
	smak i zapach	typowy dla fasoli, bez obcych zapachów i posmaków
	konsystencja	w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym krucha bez mączystych ziaren, niegąbczasta, niewłóknista
	z oparzelnią mrozową	tolerancja do 10%
szpinak liście	wygląd	kalafior rozdrobniony o właściwym kalibrze, zwężenie, bez przerastających zielonych listków, bez uszkodzeń mechanicznych (tolerancja do 10%), bez zlepieńców trwałych (tolerancja do 5%), nieoblodzone (tolerancja do 5%),
	barwa	róża dzielone i różyczki o barwie białej, białokremowej, nie dopuszcza się barwy szarej i brązowej
	smak i zapach	typowy dla kalafiora, bez obcych zapachów i posmaków
	konsystencja	w stanie zamrożonym krucha, w stanie rozmrożonym osłabiona wskutek blanszowania
groszek zielony	róża rozluźniona, różyczki o niewłaściwym	tolerancja do 10%
	głęboki luz	tolerancja do 5%
	wygląd	szpinak zdrowy, czysty, nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych (tolerancja do 5%)
	barwa	zielona
Marchew z groszkiem	smak i zapach	typowy, lekko osłabiony, bez goryczki. Nie dopuszcza się posmaku zapleśnienia, fermentacji lub innych obcych smaków i zapachów
	barwa	typowa dla groszku zielonego
	smak i zapach	typowy dla groszku zielonego, bez obcych zapachów i posmaków
	konsystencja	w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym struktura osłabiona
Marchewka typ Paryska kulki	wygląd	mieszanka marchew, groszek zdrowa, czysta, nie oblodzona, bez zlepieńców trwałych
	barwa	typowa dla użytej odmiany, jasnożółta do żółtej, dopuszczalna delikatna niejednolitość barw z odcieniem pomarańczowym
	smak i zapach	typowy dla marchwi i groszku, bez obcych zapachów i posmaków
	konsystencja	w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym struktura osłabiona procesem blanszowania
Marchew młoda typ Lilput	ciała obce	niedopuszczalne, brak tolerancji
	barwa	typowe dla użytej odmiany, pomarańczowa, dopuszczalna delikatna niejednolitość barw z odcieniem pomarańczowym
	smak i zapach	typowy dla marchwi, bez obcych zapachów i posmaków
	konsystencja	w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym struktura osłabiona procesem blanszowania
Jagoda	zlepieńce trwałe	tolerancja do 5%
	ciała obce, obce zanieczyszczenia roślinne	niedopuszczalne, brak tolerancji
	wygląd	marchew zdrowa, czysta, nie oblodzona, bez zlepieńców trwałych (tolerancja do 5%)
	barwa	pomarańczowa do pomarańczowo-czerwonej. Na przekroju barwa rdzenia zbliżona do barwy kory
Owoce mieszane, mieszanka owocowa leśna	smak i zapach	typowy dla marchwi, bez obcych zapachów i posmaków
	konsystencja	w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym struktura osłabiona wskutek blanszowania
	ciała obce, obce zanieczyszczenia roślinne	niedopuszczalne, brak tolerancji
	wygląd	owoce syplek, niepognięcone (uszkodzenia tolerancja do 10%, odkształcenia tolerancja do 9%, nie zdeformowane, niezdrewniałe, niepodsuszone (tolerancja do 5%) bez obłodek, bez zlepieńców trwałych(dopuszcza się zlepieńce nietrwałe)
Papryka mix	barwa	czarnogranatowa (nie dopuszcza się jagód o barwie zielonej)
	smak i zapach	typowe dla jagody, bez obcych zapachów i posmaków
	konsystencja	w stanie zamrożonym twarda, krucha w stanie rozmrożonym osłabiona z lekkim wyciekami soku
	wygląd	
Frytki	barwa	papryka zdrowa, czysta, nie oblodzona, bez zlepieńców trwałych (tolerancja do 5%)
	smak i zapach	papryka czerwona barwa czerwona do pomarańczowo-czerwonej, papryka zielona barwa zielona do zielono-czerwonej, papryka żółta barwa żółta
	konsystencja	typowy dla papryki, bez obcych zapachów i posmaków
	ciała obce, obce zanieczyszczenia roślinne	w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym struktura osłabiona
rolady lodowe, lody różne smaki	barwa	nie obecne, brak tolerancji
	smak i zapach	złocista
	konsystencja	typowy dla ziemniaka, bez obcych zapachów i posmaków
	wygląd	w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym osłabiona wskutek wstępnego pieczenia
borowik szlachetny cały klasa I	barwa	lody na bazie świeżego mleka i śmietany, brak sztucznych aromatów i barwników, produkta bez użycia gotowych komponentów
	smak i zapach	typowa dla suszonych grzybów
	konsystencja	typowy dla typowa dla suszonych borowików, bez obcych zapachów i posmaków
	wygląd	w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym osłabiona wskutek blanszowania, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone
Podgrzybek mroźny cały klasa I	barwa	typowa dla suszonych grzybów
	smak i zapach	typowy dla typowa dla suszonych podgrzybków, bez obcych zapachów i posmaków
	konsystencja	w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym osłabiona wskutek blanszowania, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone
	wygląd	pieczarka zdrowa, czysta, nie oblodzona, bez zlepieńców trwałych (tolerancja do 5%)
Pieczarka mrożona plastry	barwa	pomarańczowa do pomarańczowo-czerwonej. Na przekroju barwa rdzenia zbliżona do barwy kory
	smak i zapach	typowy dla pieczarki, bez obcych zapachów i posmaków
	konsystencja	w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym struktura osłabiona
	ciała obce, obce zanieczyszczenia roślinne	niedopuszczalne, brak tolerancji
Mieszanka cateringowa	wygląd	Warzywa syplek, niepognięcone (uszkodzenia tolerancja do 10%, nie zdeformowane, niezdrewniałe, niepodsuszone (tolerancja do 5%) bez obłodek, bez zlepieńców trwałych (tolerancja do 10%) (dopuszcza się zlepieńce nietrwałe)
	barwa	typowa dla marchwi, bez obcych zapachów i posmaków
	konsystencja	w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym osłabiona wskutek blanszowania
	wygląd	
mieszanka warzywna włoszczyzna kostka (marchew kostka-65%, seler kostka-15%, pietruszka kostka-15%, por-5%)	barwa	typowe dla marchwi, bez obcych zapachów i posmaków
	smak i zapach	w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym osłabiona wskutek blanszowania
	konsystencja	
	wygląd	poszczególne cechy jakościowe tożsame z wymaganiami dla poszczególnych składników mieszanki; zlepieńce trwałe – tolerancja do 10%; uszkodzenia przez choroby i szkodniki-tolerancja do 6szt/500g;

4. Termin realizacji zakupu

Umowa zostaje zawarta na okres 12 miesięcy od dnia podpisania umowy oraz zgodnie z projektem umowy zakupowej.

5. Minimum logistyczne

300 zł netto.

6. Miejsce realizacji zakupu

Ośrodek Konferencyjno - Szkoleniowy „Złote Brzozy” ul. Żołnierska 101, 04-457 Warszawa w dni od poniedziałku do piątku w godzinach 8:00 – 14:00.

7. Gwarancja

Wykonawca gwarantuje zachowanie parametrów dostarczanego asortymentu, wymagań jakościowych zgodnie z wymogami określonymi w Umowie lub dokumentacji postępowania.

8. Podwykonawstwo

Zamawiający dopuszcza wykonywania przedmiotu zakupu przez podwykonawców.