

**ZAŁĄCZNIK NR 6 DO SWZ – SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAKUPU**
**1. Określenie przedmiotu zakupu**

Opis Przedmiotu Zamówienia "Sukcesywna dostawa owoców, warzyw, owoców sezonowych"			
L.p	Nazwa produktu	Ilość w roku	J.m.
1	arbuz	20	Kg.
2	bakłażan	25	Kg.
3	banan <i>(dojrzały, żółty bez przebarwień, bez obić, bez zgnieceń, bez pęknięć)</i>	15	Kg.
4	cykoria tacka opak. 0,5 kg	20	Szt.
5	botwina	40	Szt.
6	brokuły (1szt=min.0,4kg)	100	Szt.
7	Pieczarki opak. 500G	300	Szt.
8	Kiwi opak. 1 kg	20	Kg.
9	Ananas świeży	60	Szt.
10	Burak czerwony	250	Kg.
11	cebula	400	Kg.
12	cebula czerwona	50	Kg.
13	cukinia	50	Kg.
14	cytryny	50	Kg.
15	czosnek w główkach 1szt. ok. 0,1kg	150	Szt.
16	dymka (pęczek ok. 0,5kg)	80	Pęczki.
17	fasola szparagowa zielona	30	Kg.
18	fasola szparagowa żółta	30	Kg.
19	imbir świeży (korzeń)	5	Kg.
20	jabłka (duże-średnica min. 6 cm)	100	Kg.

21	jarmuż myty (opakowanie 0,1-0,3 kg)	5	Kg.
22	kalafior	40	Szt.
23	kapusta biała	200	Kg.
24	kapusta czerwona	80	Kg.
25	kapusta kiszona (opakowanie max.5 kg, w składzie bez substancji konserwujących, octu/kwasu octowego, cukru)	500	Kg.
26	kapusta pekińska	150	Kg.
27	kapusta włoska	50	Kg.
28	koperek (pęczek bez łodyg; wagowa tolerancja długości łodygi do 3cm)	200	Pęczki.
29	limonka	5	Kg.
30	mandarynka bezpestkowa	50	Kg.
31	Melon luz	50	Szt.
32	marchew (waga 1szt.max. 0,2 kg; długość nie mniej niż 10 cm)	100	Kg.
33	marchew młoda (wagowo bez naci i łodyg)	20	Kg.
34	melon miódowy (1szt. min. 0,7kg)	40	Szt.
35	Maliny świeże luz ( <i>dopuszcza się dostawę odmian tylko krajowych, uprawianych w Polsce</i> )	5	Kg.
36	Natka pietruszki karbowana pęczek( pęczek bez łodyg, tolerancja długości łodygi do 3 cm)	120	Pęczki.
37	natka pietruszki (pęczek bez łodyg; wagowa tolerancja długości łodygi do 3cm)	100	Pęczki.
38	awokado	30	Szt.
39	ogórek kiszony bez substancji konserwujących, bez regulatorów kwasowości (opakowanie max. 3kg)	50	Kg.
40	ogórek małosolny bez substancji konserwujących, bez regulatorów kwasowości (opakowanie max. 1,5kg)	20	Kg.
41	ogórek "długi" lub "krótki"	100	Kg.
42	papryka czerwona	50	Kg.
43	papryka żółta	40	Kg.
44	pietruszka korzeń (waga 1szt.max. 0,15 kg)	80	Kg.

45	pomarańcza (słodka i soczysta)	40	Kg.
46	Pomidorki koktajlowe	50	Kg.
47	pomidor	50	Kg.
48	pomidor malinowy	50	Kg.
49	por	20	Kg.
50	rzodkiewka pęczek (1pęczek=ok.0,15kg)	100	Pęczki.
51	sałata lodowa (klasa I)	100	Szt.
52	sałata rukola (opakowanie 0,1-0,3 kg)	100	Szt.
53	Salata karbowana luz	100	Szt.
54	sałata rzymska	40	Szt.
55	seler (waga 1szt. max. 0,7 kg)	100	Kg.
56	seler naciowy (1szt=ok.0,4kg)	50	Szt.
57	szczypior-pęczek	50	Pęczki.
58	szpinak świeży "baby" 100% młode liście (opakowanie max 1 kg)	20	Kg.
59	śliwa ( <i>dopuszcza się dostawę odmian tylko krajowych, uprawianych w Polsce</i> )	20	Kg.
60	truskawka ( <i>dopuszcza się dostawę odmian tylko krajowych, uprawianych w Polsce</i> )	20	Kg.
61	winogrono białe bezpestkowe, rodzynkowe	100	Kg.
62	winogrono ciemne bezpestkowe	100	Kg.
63	ziemniaki	1500	Kg.
64	ziemniaki młode	300	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. Ustawa <b>o wymogach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego</b> z dnia 16.12.2005 r. (Dz.U. Nr 17 poz. 127 z 2006 r.)
3. Ustawy o <b>jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych</b> z dnia 21 grudnia 2000 r. (Dz. U. Nr. 187. poz. 1577 z 2005 r.)
4. Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. <b>w sprawie higieny środków spożywczych</b> (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r., str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdział 13, t. 34)
5. Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. <b>w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością</b> oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004 r.)
6. Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2002 r. <b>w sprawie znakowania środków spożywczych i dozwolonych substancji dodatkowych</b> (Dz. U. Nr 220 poz. 1856 z 2002 r., z późn. zm.)
7. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. <b>ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego</b> (Dz. U. nr 171 poz. 1225 z 2006 r.)
8. Ustawy o <b>jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych</b> z dnia 21 grudnia 2000 r. (Dz. U. Nr. 187. poz. 1577 z 2005 r.)
9. 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.
<b>Warunki dostaw:</b>
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: telefon, e-mail.
e) czas dostawy: 24 godziny od daty złożenia zamówienia.
<b>Minimalny termin do spożycia:</b>
- owoce i warzywa świeże – 3 dni

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

Przedmiotem zamówienia jest **Sukcesywna dostawa owoców, warzyw, owoców sezonowych** 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 warzywa

1	BURAKI	Świeży, zdrowy, czysty, bez pędów kwiatostanowych, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych, bez obcych zapachów, smaków, oznak podgnicia. Niedopuszczalne: zaparzenie, zamarznięcie, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie i silne zwiednięcie.
2	BOTWINA	zdrowe, jędrne, suche, nieuszkodzone i niezanieczyszczone.
3	CEBULA	zdrowe, czyste, bez uszkodzeń, ścisła, dojrzała, bez plam gnilnych, jednolita odmianowo, niezmarznięta, szyjka zaschnięta, łuska sucha niepopękana. Niedopuszczalne nadgnięte, zgniłe, bez lub z uszkodzoną łuską, zamarznięte.
4	CUKINIA	cała, zdrowa, czysta, dojrzała, o kształcie i barwie typowej dla odmiany, o świeżym wyglądzie, z odciętą szypułką, wolna od uszkodzeń, szkodników, oznak podgnicia
5	BROKUŁY	główki czyste, świeże, całe, zdrowe, jędrne, ścisłe, bez uszkodzeń i szkodników, ciemnozielone, bez żółkniętych i zbrązowiłych Paczków kwiatowych, wolne od nadmiernego zawilgocenia, jednolite, bez obcych zapachów i smaków; łodyga niezdrewniała, bez pustych kanałów, jednolita odmianowo partia,
6	PIECZARKI	główki czyste, świeże, całe, zdrowe, jędrne, ścisłe, bez uszkodzeń i szkodników, smak swoisty
7	CYKORIA	główki jędrne, barwy biało-żółtej, liście przylegające, cała, zdrowa, czysta, świeża, wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nie spowodowanych, bez czerwonego zabarwienia, nadmarznięcia i śladów uszkodzeń.
8	CZOSNEK	główki zdrowe, zwarte bez pleśni, czyste, bez zmian i objawów gnicia, obcych zapachów i posmaków,
9	FASOLA SZPARAGOWA	świeża, jędrna, zdrowa, cała, o charakterystycznej barwie dla odmiany oraz dobrze wykształconych strakach, strąki niemazyste, niepomszczone, bez przebarwień wskazujących na zbyt duży stopień dojrzałości.
10	OGÓREK	cały, zdrowy, czysty, dojrzały, o świeżym wyglądzie, z odciętą szypułką, wolna od uszkodzeń, szkodników, oznak podgnicia
11	KALAFIOR	główki czyste, świeże, ścisłe, niezwiędnięte, zdrowe, jednolite odmianowo, nieuszkodzone, długość łuku róż minimum 10cm. kalibra 10-35cm;
12	BAKŁAŻAN	cały, zdrowy, czysty, niepopękany, niezdrewniały, bez ognieci i uszkodzeń, bez plam, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia.
13	KAPUSTA BIAŁA	główki czyste, świeże, ścisłe, niezwiędnięte, zdrowe, zapach swoisty, jednolite odmianowo, nieuszkodzone.
14	KAPUSTA CZERWONA	główki czyste, świeże, ścisłe, niezwiędnięte, zdrowe, zapach swoisty, jednolite odmianowo, nieuszkodzone.
15	KAPUSTA WŁOSKA	główki czyste, świeże, ścisłe, niezwiędnięte, zdrowe, zapach swoisty, jednolite odmianowo, nieuszkodzone.
16	KAPUSTA PEKIŃSKA	główki czyste, świeże, ścisłe, niezwiędnięte, zdrowe, jednolite odmianowo, nieuszkodzone, kształt główki wydłużony, wysokość główki 30-40cm;
17	KAPUSTA KISZONA	smak i zapach właściwy,
18	KOPEREK PĘCZEK	czyste, zdrowe, niezwiędnięte, jędrne, jednolite odmianowo w partii, bez nadmiernego zwiłknienia, zapach i smak charakterystyczny, bez uszkodzeń spowodowanych chorobami oraz szkodnikami
19	MARCHE WKA	korzenie jędrne, zdrowe, czyste, całe, niepopękane, bez bocznych rozwidleń i rozgałęzień, jednolite odmianowo w partii, długość korzenia min 10 cm,
20	NATKA PIETRUSZKI	czyste, zdrowe, niezwiędnięte, jędrne, jednolite odmianowo w partii, bez nadmiernego zwiłknienia, zapach i smak charakterystyczny, bez uszkodzeń spowodowanych chorobami oraz szkodnikami
21	OGÓREK KISZONY KG	jędrny, świeży, smak swoisty, bez uszkodzeń, szkodników,
22	OGÓREK	jędrne, wyrośnięte, skórka ciemnozielona do bladzielonej. Niedopuszczalne ogórki o matowej skórze i żółtym zabarwieniu. Nie powinny mieć białawych, brązowych lub żółtawych przebarwień. Odmiany szklarniowe i/lub gruntowe bez posmaku gorzkiego owoców.
23	PAPRYKA CZERWONA, ŻÓŁTA	owoce niezwiędnięte, zdrowe, całe, czyste, jednolite odmianowo w partii, jędrne, smak i zapach charakterystyczny, bez uszkodzeń spowodowanych chorobami i szkodnikami, kształt i barwa charakterystyczne dla odmiany, bez oparzeń słonecznych.
24	PIETRUSZKA	zdrowa, czysta, gładka, świeża, bez oznak zmarznięcia, twarda, jędrna, bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, wolna od szkodników i uszkodzeń nimi spowodowanych, smak swoisty,
25	POMIDOR	całe, czyste, świeże, zdrowe, wolne od oznak podgnicia, jędrne, bez zielonej piętki, bez pęknięć, zbliżenie i skorkowaceń, kształt, barwa, średnica charakterystyczne dla odmiany, w partii jednolite odmianowo.
26	POR	całe, zdrowe, czyste, świeże, wolne od szkodników i uszkodzeń nimi spowodowanych, bez pędów nasiennych, wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego, bez obcych zapachów i smaków, minimalna średnica 0,8 cm (dla odmian wczesnych) i 1 cm dla pozostałych grup.
27	RZODKIEWKA PĘCZEK	zdrowa, bez uszkodzeń, czysta, niezwiędnięta, świeża, wolna od owadów i uszkodzeń nimi spowodowanych, bez oznak nadgnicia, obcych smaków i zapachów.
28	SALATA	zdrowa, bez uszkodzeń, czysta, niezwiędnięta, praktycznie bez liści zanieczyszczonych ziemią, świeże, wolne od owadów i uszkodzeń nimi spowodowanych, bez oznak nadgnicia, obcych smaków i zapachów.
29	SELER	świeży, zdrowy, czysty, bez oznak nadmarznięcia, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych, bez nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego (bez oznak podgnicia), bez obcych smaków i zapachów
30	SELER Naciowy (1szt=ok.0,4kg)	świeży, zdrowy, czysty, bez pędów kwiatostanowych, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych, bez nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego (bez oznak podgnicia), bez obcych smaków i zapachów
31	Dymka (pęczek ok. 0,5kg)	czysta, zdrowa, niezwiędnięta, jędrna, bez nadmiernego zwiłknienia, zapach i smak charakterystyczny, bez uszkodzeń spowodowanych chorobami oraz szkodnikami
32	SZCZYPIOR	liście barwy intensywnie zielonej, wewnątrz puste, cienkie, delikatne, igielkowate, czyste, zdrowe, bez uszkodzeń, oznak zwiędnięcia i gnicia.
33	ZIEMIANKI MŁODE	Niedopuszczalne zaparzenie, obce smaki i zapachy, zamarznięcie, pozostałość środków ochrony roślin, zapleśnienie. Dla odmian ziemniaków późnych dopuszczalne porośnięcie kielkami poniżej 1 cm.
34	ZIEMIANKI	(tj. spełniające wymagania w zakresie jakości handlowej ziemniaków określonych w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej ziemniaków (Dz. U. z 2003 r. Nr 194, poz. 1900 z późn. zm.)

#### 4. Wymagania jakościowe owoce.

1	ANANAS	Zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, jędrne, jednolite odmianowo, prawidłowo wykształcone z typowym zabarwieniem, miąższ owoców soczysty, bez śladów pleśni, bez śladów przemrożenia będących efektem niewłaściwej temperatury przechowywania owoców.
2	CYTRYNY	Zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, jędrne, jednolite odmianowo, prawidłowo wykształcone z typowym zabarwieniem, miąższ owoców soczysty, bez śladów pleśni, bez śladów przemrożenia będących efektem niewłaściwej temperatury przechowywania owoców przed dostawą.
3	LIMONKA	Zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, jędrne, jednolite odmianowo, prawidłowo wykształcone z typowym zabarwieniem, miąższ owoców soczysty, bez śladów pleśni, bez śladów przemrożenia będących efektem niewłaściwej temperatury przechowywania owoców przed dostawą.
4	JABŁKA	Zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, jędrne, jednolite odmianowo, prawidłowo wykształcone z typowym zabarwieniem, miąższ owoców soczysty, bez śladów pleśni, bez śladów przemrożenia będących efektem niewłaściwej temperatury przechowywania owoców.
5	KIWI	Zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, jędrne, jednolite odmianowo, prawidłowo wykształcone z typowym zabarwieniem, miąższ owoców soczysty, bez śladów pleśni, bez śladów przemrożenia będących efektem niewłaściwej temperatury przechowywania owoców.
6	MANDARYNKA BEZPESTKOWA	Zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, jędrne, jednolite odmianowo, prawidłowo wykształcone z typowym zabarwieniem, miąższ owoców soczysty, bez śladów pleśni, bez śladów przemrożenia będących efektem niewłaściwej temperatury przechowywania owoców.
7	POMARAŃCZE słodkie	Zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, jędrne, jednolite odmianowo, prawidłowo wykształcone z typowym zabarwieniem, miąższ owoców soczysty, bez śladów pleśni, bez śladów przemrożenia będących efektem niewłaściwej temperatury przechowywania owoców.
8	ARBUZ	Zdrowy, czysty, bez uszkodzeń mechanicznych, jędrne, miąższ owoców soczysty, słodki, bez śladów pleśni, bez śladów przemrożenia będących efektem niewłaściwej temperatury przechowywania owoców.
9	Truskawka	Zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, jędrne, jednolite odmianowo, prawidłowo wykształcone z typowym zabarwieniem, miąższ owoców soczysty, bez śladów pleśni, bez śladów przemrożenia będących efektem niewłaściwej temperatury przechowywania owoców.
10	Śliwa	Zdrowe, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, jędrne, jednolite odmianowo, prawidłowo wykształcone z typowym zabarwieniem, miąższ owoców soczysty, bez śladów pleśni, bez śladów przemrożenia będących efektem niewłaściwej temperatury przechowywania owoców.
11	MELON	Zdrowy, czysty, bez uszkodzeń mechanicznych, jędrne, miąższ owoców soczysty, słodki, bez śladów pleśni, bez śladów przemrożenia będących efektem niewłaściwej temperatury przechowywania owoców.
12	WINOGRONO	całe, zdrowe, czyste, dojrzałe, o świeżym wyglądzie, wolne od uszkodzeń, szkodników, oznak podgnicia, brak pestek

## 5. Termin realizacji zakupu

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

## 6. Minimum logistyczne

200 zł netto.

## 7. 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.

## 8. Gwarancja

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

## 9. Podwykonawstwo

Zamawiający dopuszcza wykonywania przedmiotu zakupu przez podwykonawców.