

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

<b>Opis Przedmiotu Zamówienia " Sukcesywna dostawa mrożonych warzyw, owoców, lodów"</b>				
<b>Lp.</b>	<b>Nazwa produktu</b>	<b>Ilość w roku</b>	<b>Gramatura wymagana przez Zamawiającego (wybór gramatury będzie dokonywany przez przedstawiciela zamawiającego w pisemnym zamówieniu)</b>	<b>J.m.</b>
1	Mieszanka warzyw ( Chińska)	100	500g - 2500g	Kg.
2	Jagoda	20	500g - 2500g	Kg.
3	Brokuły opakowanie (różyczki)	164	500g - 2500g	Kg.
4	Papryka mix	50	500g - 2500g	Kg.
5	Cząstki ziemniaczane ze skórką	150	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	60	500g - 2500g	Kg.
9	Fasola szparagowa ZIELONA	125	500g - 2500g	Kg.
10	Fasola szparagowa ŻÓŁTA	125	500g - 2500g	Kg.
11	Groszek zielony	25	500g - 2500g	Kg.
12	Kalafior opakowanie (różyczki)	150	500g - 2500g	Kg.
13	Marchew z groszkiem	75	500g - 2500g	Kg.
14	Maliny extra	30	500g - 2500g	Kg.
15	Pieczarka mrożona plastry	150	500g - 2500g	Kg.
16	Marchew młoda typ Liliput	125	500g - 2500g	Kg.
17	Podgrzybek mrożony kostka klasa I	75	500g - 2500g	Kg.
18	Marchewka typ Paryska kulki	20	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	50	500g - 2500g	Kg.
22	Wiśnia bez pestki	25	500g - 2500g	Kg.
23	Włoszczyzna krojona w paski (skład: marchewka, pietruszka, seler i por)	150	500g - 2500g	Kg.
24	Mieszanka Terrasso-Mix	50	500g - 2500g	Kg.
25	Włoszczyzna krojona w kostkę (skład: marchewka, pietruszka, seler i por)	125	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.

## 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 zlepień 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 zlepień; 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
		<b>Szczegółowe wymagania jakościowe dla poszczególnych pozycji asortymentowych</b>
maliny extra	cechy sensoryczne barwa smak i zapach konsystencja owoców całych, nie pokruszonych obecność larw	owoce całe, o typowych kształtach, syplek, bez zlepień trwałych, dopuszcza się owoce lekko oszronione, nieoblodzone typowa dla maliny typowe dla malin świeżych, lekko osłabiony, bez obcych zapachów i posmaków w stanie zamrożonym krucha, w stanie rozmrożonym osłabiona z wyciekami soku min. 85% nieopuszczalna
truskawki bez szypulek	wygląd barwa smak i zapach konsystencja uszkodzenia mechaniczne pokruszone	owoce bez szypulek, całe, syplek, nieoblodzone (tolerancja do 6%), bez trwałych zlepień (tolerancja do 6%); owoce w fazie dojrzałości konsumenckiej (tolerancja do 10%) charakterystyczna dla truskawki typowe dla truskawki, bez obcych zapachów i posmaków w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym osłabiona z lekkim wyciekami soku, owoce nieznacznie utraciły swój kształt (kl.I) tolerancja do 10% tolerancja do 5%
wisnia bez pestki/ czeresnia bez pestki	wygląd barwa smak i zapach konsystencja odgniecenia	owoce bez pestek, bez obłodek, zlepień trwałych (dopuszcza się zlepienie nietrwale) charakterystyczna dla wiśni/czerśni-czerwona do ciemnoczerwonej typowe dla wiśni/czerśni, bez obcych zapachów i posmaków w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym osłabiona z lekkim wyciekami soku tolerancja do 10%
Mieszanka warzyw ( Chiriska)	wygląd konsystencja barwa smak i zapach konsystencja	Warzywa syplek, nieopagniecione (uszkodzenia tolerancja do 10%, nie zdeformowane, niezdrewniałe, niepodsuszone (tolerancja do 5%) bez obłodek, bez zlepień trwałych (tolerancja do 10%) (dopuszcza się zlepienie nietrwale) w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym osłabiona wskutek blanszowania typowa dla blanszowanych brokułów typowy dla blanszowanych brokułów, bez obcych zapachów i posmaków w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym osłabiona wskutek blanszowania tolerancja do 10% tolerancja do 6%
brokuły różyczki (kalibra 20-40mm)	wygląd barwa smak i zapach konsystencja uszkodzenia mechaniczne, róża zlepienie trwałe, ususzka, pokruszone, barwa	typowa dla różyczki typowy dla różyczki, bez obcych zapachów i posmaków w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym osłabiona wskutek blanszowania tolerancja do 10% złocista
cząstki ziemniaczane ze skórką	smak i zapach konsystencja	typowy dla ziemniaka, bez obcych zapachów i posmaków w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym osłabiona wskutek wstępnego pieczenia
fasolka szparagowa żółta/zielona cięta	wygląd barwa smak i zapach konsystencja z oparzeliną mrozową	odcinki strąków z obciętymi końcówkami, bez uszkodzeń mechanicznych (tolerancja do 5%), syplek, bez obłodek (tolerancja do 3%), bez zlepień trwałych (tolerancja do 15%) (dopuszcza się zlepienie nietrwale) typowa dla odmiany fasoli, jednolita w partii typowy dla fasoli, bez obcych zapachów i posmaków w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym krucha bez mączystych ziaren, niegąbczasta, niewłóknista tolerancja do 10%
kalafior róża (kalibra 20-40mm)	wygląd barwa smak i zapach konsystencja róża rozluźniona, różyczki o niewłaściwym głęboki luz	kalafior rozdrobniony o właściwym kalibrze, zwężenie, bez przerastających zielonych listków, bez uszkodzeń mechanicznych (tolerancja do 10%), bez zlepień trwałych (tolerancja do 5%), nieoblodzone (tolerancja do 5%), róże dzielone i różyczki o barwie białej, białokremowej, nie dopuszcza się barwy szarej i brązowej typowy dla kalafiora, bez obcych zapachów i posmaków w stanie zamrożonym krucha, w stanie rozmrożonym osłabiona wskutek blanszowania tolerancja do 10% tolerancja do 5%
szpinak liście	wygląd barwa smak i zapach	szpinak zdrowy, czysty, nie oblodzony, bez zlepień trwałych (tolerancja do 5%) zielona typowy, lekko osłabiony, bez goryczki. Nie dopuszcza się posmaku zapleśnienia, fermentacji lub innych obcych smaków i zapachów
groszek zielony	barwa smak i zapach konsystencja	typowa dla groszku zielonego typowy dla groszku zielonego, bez obcych zapachów i posmaków w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym struktura osłabiona
Marchew z groszkiem	wygląd barwa smak i zapach konsystencja	mieszanka marchew, groszek zdrowa, czysta, nie oblodzona, bez zlepień trwałych typowa dla użytej odmiany, jasnożółta do żółtej, dopuszczalna delikatna niejednolitość barw z odcieniem pomarańczowym typowy dla marchwi i groszku, bez obcych zapachów i posmaków w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym struktura osłabiona procesem blanszowania
Marchewka typ Paryska kulki	barwa smak i zapach konsystencja zlepienie trwałe ciała obce, obce zanieczyszczenia roślinne	nieopuszczalne, brak tolerancji typowa dla odmiany, pomarańczowa, dopuszczalna delikatna niejednolitość barw z odcieniem pomarańczowym typowy dla marchwi, bez obcych zapachów i posmaków w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym struktura osłabiona procesem blanszowania tolerancja do 5%
Marchew młoda typ Lilput	wygląd barwa smak i zapach konsystencja ciała obce, obce zanieczyszczenia roślinne	nieopuszczalne, brak tolerancji marchew zdrowa, czysta, nie oblodzona, bez zlepień trwałych (tolerancja do 5%) pomarańczowa do pomarańczowo-czerwonej. Na przekroju barwa rdzenia zbliżona do barwy kory typowy dla marchwi, bez obcych zapachów i posmaków w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym struktura osłabiona wskutek blanszowania
Jagoda	wygląd barwa smak i zapach konsystencja	owoce syplek, nieopagniecione (uszkodzenia tolerancja do 10%, odczyszczenia tolerancja do 9%, nie zdeformowane, niezdrewniałe, niepodsuszone (tolerancja do 5%) bez obłodek, bez zlepień trwałych (dopuszcza się zlepienie nietrwale) czarnogranatowa (nie dopuszcza się jagód o barwie zielonej) typowe dla jagody, bez obcych zapachów i posmaków w stanie zamrożonym twarda, krucha w stanie rozmrożonym osłabiona z lekkim wyciekami soku
Owoce mieszane, mieszanka owocowa leśna	poszczególne cechy jakościowe tożsame z wymaganiami dla poszczególnych składników mieszanki, takie jak truskawki, maliny itp.	
mieszanka warzywna włoszczyzna paski (marchew słupek-65%, seler słupek-15%, pietruszka słupek-15%, por-5%)	poszczególne cechy jakościowe tożsame z wymaganiami dla poszczególnych składników mieszanki; zlepienie trwałe – tolerancja do 10%; uszkodzenia przez choroby i szkodniki-tolerancja do 6szt/500g;	
Papryka mix	wygląd barwa smak i zapach konsystencja ciała obce, obce zanieczyszczenia roślinne	papryka zdrowa, czysta, nie oblodzona, bez zlepień trwałych (tolerancja do 5%) papryka czerwona barwa czerwona do pomarańczowo-czerwonej, papryka zielona barwa zielona do zielono-czerwonej, papryka żółta barwa żółta typowy dla papryki, bez obcych zapachów i posmaków; w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym struktura osłabiona nie obecne, brak tolerancji
Frytki	barwa smak i zapach konsystencja	złocista typowy dla ziemniaka, bez obcych zapachów i posmaków w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym osłabiona wskutek wstępnego pieczenia
rolady lodowe, lody różne smaki	lody na bazie świeżego mleka i śmietany, brak sztucznych aromatów i barwników, produkta bez użycia gotowych komponentów	
borowik szlachetny cały klasa I	barwa smak i zapach konsystencja	typowa dla suszonych grzybów typowy dla typowa dla suszonych borowików, bez obcych zapachów i posmaków w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym osłabiona wskutek blanszowania, bez zlepień trwałych, nie oblodzone
Podgrzybek mrożony cały klasa I	barwa smak i zapach konsystencja	typowa dla suszonych grzybów typowy dla typowa dla suszonych podgrzybków, bez obcych zapachów i posmaków w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym osłabiona wskutek blanszowania, bez zlepień trwałych, nie oblodzone
Pieczarka mrożona plasty	wygląd barwa smak i zapach konsystencja ciała obce, obce zanieczyszczenia roślinne	pieczarka zdrowa, czysta, nie oblodzona, bez zlepień trwałych (tolerancja do 5%) pomarańczowa do pomarańczowo-czerwonej. Na przekroju barwa rdzenia zbliżona do barwy kory typowy dla pieczarki, bez obcych zapachów i posmaków; w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym struktura osłabiona nieobecne, brak tolerancji
Mieszanka cateringowa	wygląd konsystencja	Warzywa syplek, nieopagniecione (uszkodzenia tolerancja do 10%, nie zdeformowane, niezdrewniałe, niepodsuszone (tolerancja do 5%) bez obłodek, bez zlepień trwałych (tolerancja do 10%) (dopuszcza się zlepienie nietrwale) w stanie zamrożonym twarda, w stanie rozmrożonym osłabiona wskutek blanszowania
mieszanka warzywna włoszczyzna kostka (marchew kostka-65%, seler kostka-15%, pietruszka kostka-15%, por kregi-5%)	poszczególne cechy jakościowe tożsame z wymaganiami dla poszczególnych składników mieszanki; zlepienie 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.