



### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>1</sup>

1. Przedmiot zamówienia : Ziemiaki obierane sterylizowane
2. Ilość: gwarantowana : 177 700 kg  
opcjonalna : 177 700 kg  
OGÓŁEM: 355 400 kg
3. CPV: 15310000-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 4
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>1</sup> ***Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 29-30 ustawy Prawo zamówień publicznych***

## ZAŁĄCZNIK NR 1 DO OPZ

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## I. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

## ZADANIE I – DOSTAWA DO:

| Nazwa produktu                   | JM | *JW 4809 Zegrze<br>26 Wojskowy Oddział Gospodarczy |                |               |                   |                   | 2 Regionalna Baza Logistyczna (ZZ)<br>Warszawa | ** 1 Baza Lotnictwa Transportowego<br>Warszawa | OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna<br>Warszawa | OGÓLEM  |
|----------------------------------|----|--|----------------|---------------|-------------------|-------------------|--|--|---|---------|
|                                  |    | Magazyn Zegrze                                     | Magazyn Wesola | Magazyn Kazuń | Magazyn Przasnysz | Magazyn Ciechanów |  |  |   |         |
| Ziemniaki obierane sterylizowane | kg | 24 000   | 6 000          | 6 000         | 5 000             | 5 000             | 1 000  | 5 500  | 52 500  | 105 000 |

\* 26 WOG(JW. 4809) Zegrze – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: CSŁII Zegrze, 1 Brygada Pancerna(JW 1230) Wesola, 2 pułk saperów(JW 2189) Kazuń, 2 Ośrodek Radioelektroniczny(JW 5699) Przasnysz, 5 Mazowiecka Brygada Obrony Terytorialnej (JW 5448) Ciechanów

\*\*1 Baza Lotnictwa Transportowego (JW4198) Warszawa – dostawa do magazynów: Magazyn nr 1 - ul. Kajakowa 11; SWdK nr 1 - ul. Żwirki i Wigury 1c; SWdK nr 2 - ul. Leśna 1

## ZADANIE II – DOSTAWA DO:

| Nazwa produktu                   | JM | *42 Baza Lotnictwa Szkolnego Radom |                          |                   |                | **23 Baza Lotnictwa Taktycznego Mińsk Mazowiecki |                 | *** Oddział Zabezpieczenia Żandarmerii Wojskowej |                          | OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa | OGÓLEM |
|----------------------------------|----|------------------------------------|--------------------------|-------------------|----------------|--|-----------------|--|--------------------------|--|--------|
|                                  |    | Magazyn Radom                      | Magazyn Olszewnica Stara | Magazyn Sochaczew | Magazyn Grójec | Magazyn Mińsk Mazowiecki                         | Magazyn Siedlce | Magazyn Warszawa                                 | Magazyn Mińsk Mazowiecki |  |        |
| Ziemniaki obierane sterylizowane | kg | 19 000                             | 1 000                    | 2 000             | 3 000          | 7 000  | 4 500           | 750  | 3 000                    | 40 250                                       | 80 500 |

\* 42 Baza Lotnictwa Szkolnego Radom (OG) – dostawa do magazynów na terenie: 42 Baza Lotnictwa Szkolnego (JW4938)Radom ,32 dywizjon raketowy OP( JW 3934) Olszewnica Stara, 37 dywizjon raketowy OP (JW 3939) Sochaczew, 1 Ośrodek Radioelektroniczny( JW 3411) Grójec.

**\*\*23 Baza Lotnictwa Taktycznego Mińsk Mazowiecki-** dostawa do magazynów na terenie: 23 Baza Lotnictwa Taktycznego (JW 1131) Mińsk Mazowiecki, Grupa Zabezpieczenia Siedlce

**\*\*\* Oddział Zabezpieczenia Żandarmerii Wojskowej-** dostawa do magazynu na terenie: OZZW Warszawa, OZZW Mińsk Mazowiecki

**ZADANIE III – DOSTAWA DO:**

| Nazwa produktu                   | JM | *24 Wojskowy Oddział Gospodarczy Giżycko |                      |                |                   |                | **25 Wojskowy Oddział Gospodarczy Białystok |               | OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa | OGÓLEM |
|----------------------------------|----|--|----------------------|----------------|-------------------|----------------|---|---------------|--|--------|
|                                  |    | Magazyn Giżycko                          | Magazyn Bemowo Białe | Magazyn Orzysz | Magazyn Węgorzewo | Magazyn Gołdap | Magazyn Białystok                           | Magazyn Łomża |  |        |
| Ziemniaki obierane sterylizowane | kg | 6 000                                    | 12 500               | 12 000         | 6 000             | 6 000          | 3 750                                       | 2 500         | 48 750                                       | 97 500 |

**\*24 WOG (JW 4352) Giżycko**– dostawa do magazynów na terenie: 15 Brygada Zmechanizowana (JW 3797) Giżycko, Ośrodek Szkolenia Poligonowego Wojsk Lądowych (JW 2098) Bemowo Piskie, Ośrodek Szkolenia Poligonowego Wojsk Lądowych (JW 1460) Orzysz, 11 pułk artylerii (JW 2568) Węgorzewo, 15 pułk przeciwlotniczy( JW 4808) Gołdap.

**\*\* 25 WOG Białystok (JW 5338)**– dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie:25 WOG (JW 5338) Białystok, Grupa Zabezpieczenia Łomża

**ZADANIE IV – DOSTAWA DO:**

| Nazwa produktu                   | JM | *21 Wojskowy Oddział Gospodarczy Elbląg |                  |                    |               | **22 Wojskowy Oddział Gospodarczy Olsztyn |                            |                  | OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna Warszawa | OGÓLEM |
|----------------------------------|----|---|------------------|--------------------|---------------|---|----------------------------|------------------|--|--------|
|                                  |    | Magazyn Elbląg                          | Magazyn Braniewo | Magazyn Bartoszyce | Magazyn Morąg | Magazyn Olsztyn                           | Magazyn Lidzbark Warmiński | Magazyn Lipowiec |  |        |
| Ziemniaki obierane sterylizowane | kg | 6 000                                   | 6 500            | 5 500              | 2 700         | 6 000                                     | 7 000                      | 2 500            | 36 200                                       | 72 400 |

**\*21 WOG (JW5330)** – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: 21 WOG (JW 5330) Elbląg, 9 Brygada Kawalerii Pancernej (JW 2980) Braniewo, 20 Brygada Zmechanizowana (JW 1248) Morąg, 20 Brygada Zmechanizowana (JW 1248) Bartoszyce.

**\*\* (22 WOG)** – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: 22 WOG (JW 3674) Olsztyn, 9 pułk rozpoznawczy(JW 2039) Lidzbark Warmiński, 8 batalion radiotechniczny (JW 2031) Lipowiec.

## **II. SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DLA PRODUKTÓW OBJĘTYCH ZAMÓWIENIEM OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ZIEMNIAKI OBIERANE STERYLIZOWANE**

### **1. Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ziemniaków obieranych sterylizowanych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziemniaków obieranych sterylizowanych przeznaczonych dla odbiorcy.

#### **1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami).

- PN-EN ISO 4833-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów – Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu zalewowego w temperaturze 30 stopni C
- PN-ISO 21527-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni. Część 1: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody wyższej niż 0,95
- PN-A-75052-03 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej
- PN-A-75052-10 Przetwory owocowe, warzywne i warzywno-mięsne – Metody badań mikrobiologicznych – Oznaczanie obecności i miana bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych i termofilnych
- PN-EN ISO 21528-2 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania oznaczania liczby Enterobacteriaceae – Część 2: Metoda liczenia kolonii
- PN-ISO 15214 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej – Metoda płytkowa w temperaturze 30 stopni C
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne. Metody badań chemicznych

### 1.3 Określenie produktu

#### Ziemniaki obierane, sterylizowane

Produkt otrzymany ze świeżych ziemniaków jadalnych (jednolitych odmianowo w ramach partii dostawczej), obranych, pakowanych próżniowo w folię, utrwalony termicznie, dopuszcza się stosowanie środków konserwujących

## 2 Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

| Lp. | Cechy         | Wymagania   |
|-----|---------------|---|
| 1   | Wygląd        | Czyste, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), niedopuszczalna oślizgłość; ziemniaki o wyrównanej wielkości, bez uszkodzeń mechanicznych |
| 2   | Barwa         | Typowa dla odmiany (kremowa, jasnożółta, żółta); wyrównana w opakowaniu jednostkowym; niedopuszczalne poszarzenia                     |
| 3   | Konsystencja  | Miękka, lecz nie rozgotowana  |
| 4   | Smak i zapach | Typowy dla ziemniaka, niedopuszczalny obcy  |
| 5   | Jednolitość   | Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu, zabarwienia oraz o zbliżonej wielkości                                |

Przykład ziemniaków o prawidłowym i nieprawidłowym wyglądzie i barwie przedstawiono w załączniku nr 1.

### 2.3 Wymagania chemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania chemiczne**

| Lp. | Cechy   | Wymagania | Metody badań według |
|-----|---|-----------|---------------------|
| 1   | Zawartość soli, ułamek masowy wynoszący %, nie więcej niż | 1,0       | PN-A 82100          |

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

| Lp. | Cecha | Wymagania | Metody badań |
|-----|-------|-----------|--------------|
|-----|-------|-----------|--------------|

|   |   |   | <b>według</b>     |
|---|---|---|-------------------|
| 1 | Trwałość oznaczona metodą próby termostatowej                         | Wygląd opakowań i cechy organoleptyczne produktu bez zmian w stosunku do próbki nietermostatowanej (próba ujemna) | PN-A-75052-03     |
| 2 | Liczba drobnoustrojów w 1g, nie większa niż                           | 10jtk   | PN-EN ISO 4833-1  |
| 3 | Obecność w 1g bakterii beztlenowych przetrwalnikujących mezofilnych   | Nieobecne   | PN-A-75052-10     |
| 4 | Liczba drożdży i pleśni w 1 g, nie więcej niż                         | 10jtk   | PN-ISO 21527-1    |
| 5 | Liczba Enterobacteriaceae w 1g, nie więcej niż                        | 10jtk   | PN-EN ISO 21528-2 |
| 6 | Liczba mezofilnych bakterii fermentacji mlekowej w 1g, nie więcej niż | 10jtk   | PN-ISO 15214      |

**Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia ziemniaków obieranych sterylizowanych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech chemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

#### **5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

##### **6.1.1 Opakowania jednostkowe**

Opakowania jednostkowe – torby foliowe zgrzewane 3kg lub 4kg lub 5 kg. Produkt pakowany próżniowo.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowanie powinno umożliwiać ocenę wyglądu i barwy ziemniaków bez konieczności otwierania.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Przykładowy prawidłowy i nieprawidłowy sposób pakowania przedstawiono w załączniku nr 2.

##### **6.1.2 Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać w temperaturze od 2 do 20°C min. 2 miesiące.

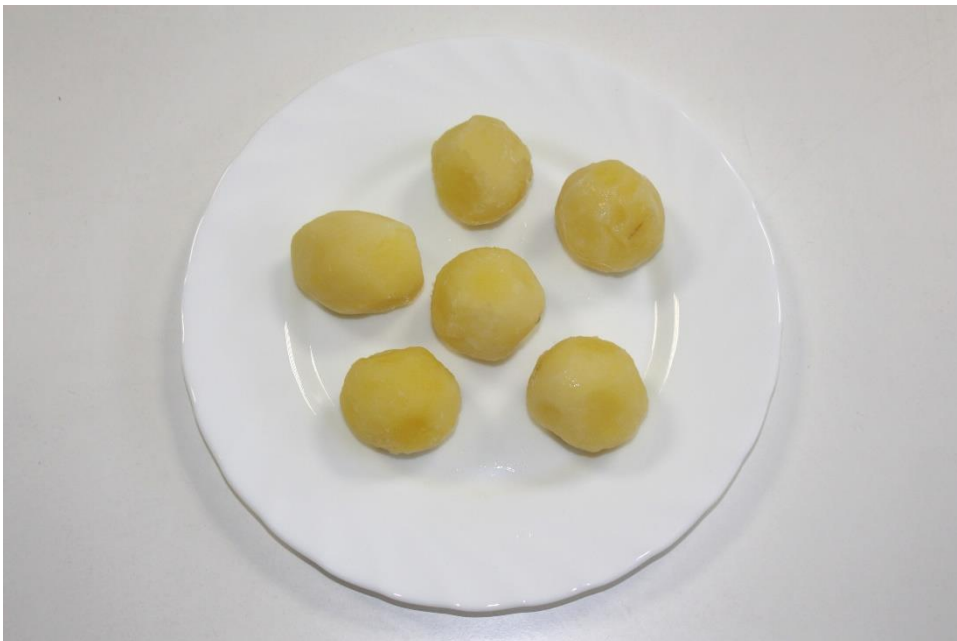
### **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw -1 raz w miesiącu\*

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa żywności u odbiorcy wojskowego.

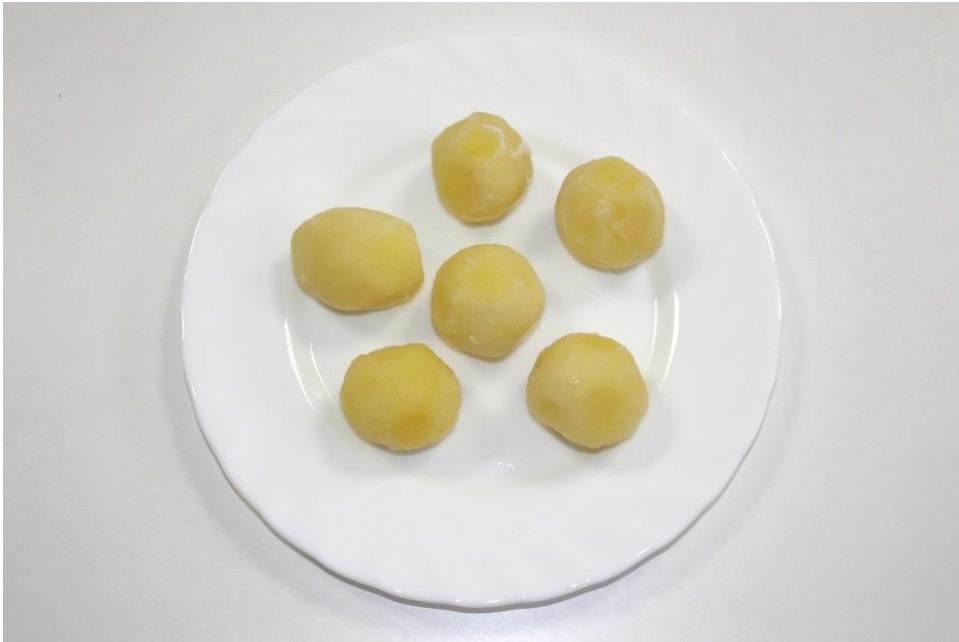
Załącznik nr 1

Zdjęcie nr 1 - Przykład ziemniaków o prawidłowym wyglądzie i barwie (przed przyrządzeniem).



Zdjęcie nr 2 - Przykład ziemniaków o prawidłowym wyglądzie i barwie (po przyrządzeniu).





Zdjęcie nr 3 - Przykład ziemniaków o nieprawidłowym wyglądzie i barwie (przed przyrządzeniem).



Zdjęcie nr 4 - Przykład ziemniaków o nieprawidłowym wyglądzie i barwie (po przyrządzeniu).



Zdjęcie nr 5 - Przykładowy prawidłowy sposób pakowania ziemniaków.



Zdjęcie nr 6 - Przykładowy nieprawidłowy sposób pakowania ziemniaków.

