|  |  |
| --- | --- |
| **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****Załącznik nr 4 do SWZ****Sprawa nr 09/21/WŻ** |  |

**Przedmiotem zamówienia jest dostawa warzyw świeżych, kwaszonych, okopowych, pieczarek, owoców i ziemniaków do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
oraz Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach.**

(kod CPV): 03212100-1, 03221410-3, 03221270-9, 03221240-0. 03221120-3, 03222321-9, 03222111-4

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony w „Formularzu cenowym”.

* Przyjęcia towaru do magazynu będą odbywały się zgodnie z procedurą zawartą
w dokumentacji sanitarnej według zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP)
i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
* Z każdą dostawą produktów Wykonawca jest zobowiązany przedstawić świadectwo jakości dostarczanych wyrobów (atest) lub Państwowy Dokument Identyfikacyjny.

##### CZĘŚĆ I – WARZYWA OKOPOWE

##### – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | Marchew | kg | 12 000 |
| 2. | Pietruszka | kg | 3 800 |
| 3. | Por | kg | 3 800 |
| 4. | Seler | kg | 5 500 |
| 5. | Cebula | kg | 6 500 |
| 6. | Burak ćwikłowy | kg | 6 700 |

* 1. Oferowane warzywa są świeże, jędrne, niepopękane, bez bocznych rozwidleń i rozgałęzień, bez śladów zepsucia, pleśni, jednolite wielkościowo, jednolite odmianowo.
	2. Zamówienie realizowane będzie partiami (2 razy w tygodniu: poniedziałek, czwartek).
	3. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
	4. Cechami dyskwalifikującymi przy dostawie będzie: zaparzenie, spleśnienie, nadgnicie, uszkodzenie przez chorobę i szkodniki, uszkodzenie mechaniczne, obcy zapach, pozostałości środków ochrony roślin.

**CZĘŚĆ II – WARZYWA ŚWIEŻE I KWASZONE, PIECZARKA
 – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | Szczypior drobny | kg | 170 |
| 2. | Koper | kg | 280 |
| 3. | Natka pietruszki | kg | 320 |
| 4. | Sałata masłowa | kg | 2 600 |
| 5. | Sałata lodowa | kg | 1 700 |
| 6. | Pomidor | kg | 4 500 |
| 7. | Ogórek świeży | kg | 2 600 |
| 8. | Papryka świeża (czerwona, żółta) | kg | 3 500 |
| 9. | Rzodkiewka | kg | 300 |
| 10. | Rzodkiew biała | kg | 1 600 |
| 11. | Kapusta kwaszona | kg | 8 200 |
| 12. | Ogórek kwaszony | kg | 3 200 |
| 13. | Pieczarka kl. I (biała nierozwinięta) | kg | 3 100 |
| 14. | Szpinak świeży | kg | 360 |
| 15. | Czosnek świeży | kg | 50 |

* + 1. Oferowane warzywa świeże są niezwiędnięte, twarde, bez śladów zepsucia i pleśni.
		2. Oferowane warzywa kwaszone są twarde, bez śladów zepsucia i pleśni.
		3. Oferowana pieczarka jest świeża, niezwiędnięta, twarda, bez śladów zepsucia i pleśni, jednolita wielkość.
	1. Zamówienie realizowane będzie partiami (2 razy w tygodniu: poniedziałek, czwartek).
	2. Opakowanie jednostkowe warzyw kwaszonych - beczki plastikowe:

- kapusta kwaszona 70 - 80 kg,

- ogórek kwaszony 100 - 110 kg.

6. Cechami dyskwalifikującymi przy dostawie warzyw świeżych i pieczarek będzie: zaparzenie, spleśnienie, nadgnicie, obecność plam chorobowych, zwiędnięcie, uszkodzenia mechaniczne, obcy zapach.

7. Cechami dyskwalifikującymi przy dostawie warzyw kwaszonych będzie: zaparzenie, spleśnienie, nadgnicie, obcy zapach.

8. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.

**CZĘŚĆ III – ZIEMNIAKI – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | Ziemniaki jadalne „Irga“ | kg | 67 000 |  |  | 5 |
| 2. | Ziemniaki jadalne młode „Irga“ | kg | 8 000 |  |  | 5 |

* + 1. Oferowane ziemniaki są świeże bez śladów zepsucia i pleśni, bez widocznych narośli, jednolite wielkościowo.
		2. Po ugotowaniu są sypkie o białej lub kremowej barwie oraz przyjemnym zapachu.
		3. Zamówienie realizowane będzie partiami (2 razy tygodniu: poniedziałek, czwartek).
		4. Termin dostawy młodych ziemniaków - od 15 maja 2022 r. do 30 czerwca 2022 r.
	1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.

6. Cechami dyskwalifikującymi przy dostawie będzie: zaparzenie, spleśnienie, nadgnicie, uszkodzenie przez chorobę i szkodniki, uszkodzenia mechaniczne, obcy zapach, pozostałości środków ochrony roślin.

**CZĘŚĆ IV – KAPUSTA ŚWIEŻA
 – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | Kapusta biała | kg | 2 800 |
| 2. | Kapusta biała młoda | kg | 2 000 |
| 3. | Kapusta czerwona | kg | 2 000 |
| 4. | Kapusta pekińska | kg | 2 500 |

* + 1. Oferowana kapusta jest świeża, niezwiędnięta, twarda, bez śladów zepsucia i pleśni.
		2. Zamówienie realizowane będzie partiami (2 razy w tygodniu: poniedziałek, czwartek).
		3. Termin dostawy młodej kapusty - od 15 maja 2022 r. do 30 czerwca 2022 r.
		4. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
		5. Cechami dyskwalifikującymi przy dostawie będzie: zaparzenie, spleśnienie, nadgnicie, obecność plam chorobowych, zwiędnięcie, uszkodzenie mechaniczne, obcy zapach.

**CZĘŚĆ V – OWOCE**

 **– dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | Banan | kg | 4 200 |  |  | 5 |
| 2. | Pomarańcza | kg | 3 500 |  |  | 5 |
| 3. | Mandarynka | kg | 2 000 |  |  | 5 |
| 4. | Brzoskwinia | kg | 600 |  |  | 5 |
| 5. | Cytryny | kg | 700 |  |  | 5 |
| 6. | Jabłka deserowe „Jonagored” | kg | 19 000 |  |  | 5 |

* + - 1. Oferowane owoce są świeże, jędrne, bez śladów zepsucia i pleśni, jednolite wielkościowo.
			2. Zamówienie realizowane będzie partiami (dwa razy w tygodniu: poniedziałek, czwartek).
			3. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
			4. Cechami dyskwalifikującymi przy dostawie będzie: zaparzenie, zafermentowanie, spleśnienie, nadgnicie, obecność plam chorobowych, zwiędnięcie, uszkodzenia mechaniczne, obcy zapach.

**CZĘŚĆ VI – WARZYWA OKOPOWE, ZIEMNIAKI
 – dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | Marchew | kg | 2 500 |
| 2. | Pietruszka | kg | 500 |
| 3. | Por | kg | 500 |
| 4. | Seler | kg | 500 |
| 5. | Cebula | kg | 1 500 |
| 6. | Burak ćwikłowy | kg | 1 500 |
| 7. | Ziemniaki jadalne „Irga” | kg | 11 000 |
| 8. | Ziemniaki jadalne młode „Irga” | kg | 2 500 |

* + - * 1. Oferowany asortyment jest:
* warzywa okopowe są świeże, jędrne, niepopękane, bez bocznych rozwidleń i rozgałęzień, bez śladów zepsucia, pleśni, jednolite wielkościowo, jednolite odmianowo,
* ziemniaki są świeże bez śladów zepsucia i pleśni, bez widocznych narośli, jednolite wielkościowo, po ugotowaniu są sypkie o białej lub kremowej barwie oraz przyjemnym zapachu.
	+ - * 1. Zamówienie realizowane będzie partiami (raz w tygodniu).
				2. Termin dostawy młodych ziemniaków - od 15 maja 2022 r. do 30 czerwca 2022 r.
			1. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
	1. Cechami dyskwalifikującymi przy dostawie będzie: zaparzenie, spleśnienie, nadgnicie, uszkodzenie przez chorobę i szkodniki, uszkodzenia mechaniczne, obcy zapach, pozostałości środków ochrony roślin.

**CZĘŚĆ VII – WARZYWA ŚWIEŻE, KWASZONE, PIECZARKA, KAPUSTA ŚWIEŻA, OWOCE – dostawa do Wydziału Administracyjno-Gospodarczego w Sułkowicach**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1. | Szczypior drobny | kg | 25 |
| 2. | Koper | kg | 50 |
| 3. | Natka pietruszki | kg | 25 |
| 4. | Sałata masłowa | kg | 600 |
| 5. | Sałata lodowa | kg | 100 |
| 6. | Pomidor | kg | 3 000 |
| 7. | Ogórek świeży | kg | 2 500 |
| 8. | Papryka świeża (czerwona, żółta) | kg | 900 |
| 9. | Rzodkiewka | kg | 500 |
| 10. | Czosnek świeży | kg | 30 |
| 11. | Kapusta kwaszona | kg | 1 200 |
| 12. | Ogórek kwaszony | kg | 1 100 |
| 13. | Pieczarka kl. I (biała nierozwinięta) | kg | 600 |
| 14. | Kapusta biała | kg | 1 200 |
| 15. | Kapusta biała młoda | kg | 200 |
| 16. | Kapusta czerwona | kg | 400 |
| 17. | Kapusta pekińska | kg | 750 |
| 18. | Botwina  | kg | 100 |
| 19. | Szpinak świeży | kg | 100 |
| 20. | Jabłka deserowe „Jonagored” | kg | 2 100 |
| 21. | Gruszka deserowa „Lukasówka”, „Konferencja” | kg | 1 000 |
| 22. | Banan | kg | 1 500 |
| 23. | Mandarynka | kg | 1 000 |
| 24. | Cytryny | kg | 100 |

* + - * 1. Oferowany asortyment jest:

- warzywa świeże są niezwiędnięte, twarde, bez śladów zepsucia i pleśni,

- kapusta jest świeża, niezwiędnięta, twarda, bez śladów zepsucia i pleśni,

- pieczarka jest świeża, niezwiędnięta, twarda, bez śladów zepsucia i pleśni, jednolita wielkość,

- warzywa kwaszone są twarde, bez śladów zepsucia i pleśni, opakowanie jednostkowe
- wiadro plastikowe 5 - 10 kg,

- jabłka, gruszki są świeże, twarde, soczyste, niepoobijane, bez śladów zepsucia i pleśni, jednolite wielkościowo,

- owoce (banan, mandarynka, cytryna) są świeże, jędrne, bez śladów zepsucia i pleśni, jednolite wielkościowo.

* + - * 1. Zamówienie realizowane będzie partiami (dwa razy w tygodniu).
				2. Termin dostawy młodej kapusty, botwiny - od 01 czerwca 2022 r. do 30 czerwca 2022 r.
				3. W cenie jednostkowej wliczony jest koszt transportu przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.
			1. Cechami dyskwalifikującymi przy dostawie będzie: zaparzenie, spleśnienie, nadgnicie, obecność plam chorobowych, zwiędnięcie, uszkodzenia mechaniczne, obcy zapach.