

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

1. Przedmiot zamówienia : Kapusta kwaszona
2. Ilość: gwarantowana: 15 000 kg  
opcjonalna : 45 000 kg  
OGÓŁEM: 60 000 kg
3. CPV: 15331142-4
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>1</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA<sup>2</sup>

1. Przedmiot zamówienia : Ogórki kwaszone
2. Ilość: gwarantowana: 15 000 kg  
opcjonalna: 45 000 kg  
OGÓŁEM: 60 000 kg
3. CPV: 15331000-7
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 3
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....

---

<sup>2</sup> *Opis przedmiotu zamówienia musi odpowiadać wymaganiom art. 99-103 ustawy Prawo zamówień publicznych*

**ZAŁĄCZNIK NR 1 DO OPZ****SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA****I. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA****ZADANIE I – DOSTAWA DO:**

<b>Nazwa produktu</b>	<b>JM</b>	<b>*26 Wojskowy Oddział Gospodarczy Zegrze</b>	<b>OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna WARSZAWA</b>	<b>OGÓLEM</b>
Kapusta kwaszona	kg	6 000	18 000	<b>24 000</b>
Ogórki kwaszone	kg	6 000	18 000	<b>24 000</b>

**\*26 WOG (JW 4809) Zegrze** – dostawa do magazynów Grup Zabezpieczenia WOG na terenie: 26 WOG CSŁiI Zegrze, ZZ Logistyk Skład Hajnówka, ZZ Logistyk II, ul. Łomaska 92 A, Biała Podlaska

**ZADANIE II – DOSTAWA DO:**

<b>Nazwa produktu</b>	<b>JM</b>	<b>*25 Wojskowy Oddział Gospodarczy Białystok</b>	<b>OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna WARSZAWA</b>	<b>OGÓLEM</b>
Kapusta kwaszona	kg	4 000	12 000	<b>16 000</b>
Ogórki kwaszone	kg	4 000	12 000	<b>16 000</b>

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

**ZADANIE III – DOSTAWA DO**

<b>Nazwa produktu</b>	<b>JM</b>	<b>*24 Wojskowy Oddział Gospodarczy Giżycko</b>	<b>OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna WARSZAWA</b>	<b>OGÓLEM</b>
-----------------------	-----------	---	---	---------------

Kapusta kwaszona	kg	5 000	15 000	<b>20 000</b>
Ogórki kwaszone	kg	5 000	15 000	<b>20 000</b>

\* **24 WOG (JW 4352) Giżycko**– dostawa do magazynów na terenie: Ośrodek Szkolenia Poligonowego Wojsk Lądowych (JW 1460) Orzysz.

## **II. SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DLA PRODUKTÓW OBJĘTYCH ZAMÓWIENIEM**

### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA KAPUSTA KWASZONA**

#### **1. Wstęp**

##### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kapusty kwaszonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty kwaszonej przeznaczonej 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-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-06 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie pH metodą potencjometryczną
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odciekniętych owoców i warzyw

- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

### 1.3 Określenie produktu

#### Kapusta kwaszona

Produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąbu, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, poddanej fermentacji mlekowej, nie pasteryzowany.

## 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	Barwa - skrawków - soku	Biała lub kremowobiała z odcieniem żółtawym Białokremowa, opalizująca
2	Smak i zapach	Charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słonokwaśny
3	Konsystencja	Skrawki jędrne, chrupkie

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soku, %(m/m), nie więcej niż	10	PN-A-75101-15
2	Grubość skrawków, mm	0,8-1	PN-A-75101-16
3	pH	3,4-4,0	PN-A-75101-06
4	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy,%(m/m)	1,0-1,5	PN-A-75101-04
5	Zawartość soli, %(m/m),	1,2-2,5	PN-A-75101-10
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18

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

## **2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

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 kapusty kwaszonej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc 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**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

### **5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tabelicy 2.

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

### **6.1 Pakowanie**

Opakowanie jednostkowe – od 10 do 20 kg.

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

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

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

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu\*.

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

# **OGÓRKI KWASZONE**

## **1. Wstęp**

### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ogórków kwaszonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ogórków kwaszonych 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-A-75101-04 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie kwasowości ogólnej
- PN-A-75101-06 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie pH metodą potencjometryczną
- PN-A-75101-10 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości chlorków
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie masy netto i masy odcikniętych owoców i warzyw
- PN-A-75101-16 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości owoców lub warzyw z wadami
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości zanieczyszczeń mineralnych

### **1.3 Określenie produktu**

**Ogórki kwaszone**

Produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych (m.in. koper, chrzan, liść laurowy, ziele angielskie), w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego, nie pasteryzowany.

## 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 ogólny - ogórków  - zalewy	Ogórki całe, kształt możliwie prosty, barwa oliwkowozielona powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; Barwa od białoszarej do zielonkawoszarej, bez oznak śluzowacenia i zapleśnienia
2	Konsystencja i przekrój poprzeczny	Ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wymiary ogórków, cm - długość - średnica	od 6 do 14 od 2 do 5 jednak nie większa niż połowa długości ogórka	pkt. 5.3.2
2	Zawartość ogórków, z następującymi wadami, %(m/m), nie więcej niż: - o nietypowej barwie - lekko zakrzywionych - silnie zakrzywionych, zniekształconych (ogórki o kształcie maczugowatym, przewężone, baryłkowate) - z nieznacznymi uszkodzeniami mechanicznymi - z plamami i uszkodzeniami chorobowymi	5 10 2 5 3	PN-A-75101-16
3	Zawartość ogórków, % (m/m), nie więcej niż: - o osłabionej konsystencji - z pustymi kanałami wewnętrznymi	5 4	
4	Dopuszczalna suma wad (poza ogórkami nieznacznymi zakrzywionymi i wykazującymi odchylenia od wymaganych wymiarów, % (m/m), nie więcej niż	10	



5	Wartość pH	3,2 - 3,8	PN-A-75101-06
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy, %(m/m), nie mniej niż	0,7	PN-A-75101-04
7	Chlorek sodu, %(m/m)	1,5 – 3,0	PN-A-75101-10
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
9	Stosunek masy ogórków odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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

## 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

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 ogórków kwaszonych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc 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

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabelicy 1.

### 5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

5.3.1 Według norm podanych w Tabelicy 2.

5.3.2 Sprawdzenie wymiarów ogórków.

Długość i średnicę ogórków zmierzyć za pomocą odpowiedniego przyrządu pomiarowego.

## 6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

### 6.1 Pakowanie

Opakowanie jednostkowe – od 10 do 20 kg.

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

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

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

## **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **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 przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.

## **8. Inne wymagania**

Cena jednostkowa netto dotyczy masy produktu po odcieku bez zalewy.