

Dział II

Opis przedmiotu zamówienia

Dostawa warzyw okopowych (grupa I) do Gdańskiego Ogrodu Zoologicznego w latach 2024-2025

1. Przewidywane ilości

| L.p. | Produkt | Ilość | |
|------|---------------------------|-----------|----------|
| 1. | Marchew płukana | 42 000 kg | cały rok |
| 2. | Burak czerwony płukany | 31 800 kg | cały rok |
| 3. | Burak pastewny płukany | 21 600 kg | IX-IV |
| 4. | Ziemniak płukany | 10 200 kg | cały rok |
| 5. | Kapusta biała | 11 000 kg | cały rok |
| 6. | Pietruszka korzeń płukany | 5 050 kg | cały rok |
| 7. | Por | 4 000 kg | cały rok |
| 8. | Seler płukany | 5 200 kg | cały rok |
| 9. | Kalafior | 1 020 kg | VII-X |
| 10. | Kalarepa | 800 kg | VIII-X |
| 11. | Cebula | 2 000 kg | cały rok |
| 12. | Czosnek | 21 kg | cały rok |
| 13. | Kapusta włoska | 1 400 kg | cały rok |

2. Realizacja dostaw

- a. Zamawiający przewiduje realizację dostaw w okresie od wrzesień 2024 r. do 31.12.2025 r.
- b. Termin pierwszej dostawy – według potrzeb Zamawiającego.
- c. Zamawiający przewiduje realizację dostaw z przeciętną częstotliwością 2 razy w tygodniu, zależnie od trwałości przechowalniczej warzyw, w ilościach określanych na bieżąco przez Zamawiającego.
- d. Maksymalny termin dostawy – 72 godziny od daty zgłoszenia.
- e. Wykonawca dostarcza towar – warzywa do siedziby Gdańskiego Ogrodu Zoologicznego przy ul. Karwieńskiej 3 własnym transportem (samochód typu izoterma), na własny koszt wraz z wyładowaniem do magazynu

3. Wymagania zamawiającego

- a. Wszystkie warzywa muszą spełniać wymagania minimalne:
 - posiadać ogólny wygląd, barwę, smak i zapach charakterystyczny dla gatunku, być w odpowiednim stadium dojrzałości, niezdrewniałe;
 - być świeże, niezagrzone, niezaparzone, bez obcych zapachów i smaków;
 - być jędrne, całe, bez oznak uszkodzeń mechanicznych (nie dopuszcza się nadmiernego zwiędnięcia, połamania, popękania, zgniecenia) oraz uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami powodujących obniżenie jakości przechowalniczej i pokarmowej;
 - być wolne od chorób, zgnilizny, porażenia grzybami pleśniowymi;
 - być wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych;
 - być wolne od zanieczyszczenia glebą;
 - spełniać wymagania określone w obecnie obowiązujących przepisach w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości chemicznych

środków ochrony roślin, które mogą znajdować się w nich lub na ich powierzchni oraz niektórych zanieczyszczeń: Rozporządzenie (WE) Nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 ze zm.; Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 ze zm.).

b. Dodatkowe wymagania:

- marchew – w okresie od czerwca/lipca marchew powinna być młoda, nie zeszłoroczna; okazy nie powinny być mniejsze niż 10 cm;
- ziemniak – niekiełkujący
- por – bez pędów kwiatostanowych, liście zielone.