|  |  |
| --- | --- |
| **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA** **Załącznik nr 4 do SWZ** **Sprawa nr 29/24/WŻ** |  |

**Przedmiotem zamówienia jest dostawa warzyw świeżych, kwaszonych, okopowych, pieczarek, owoców i ziemniaków do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie
oraz Wydziału Administracyjno – Gospodarczego CSP 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. | Marchew | kg | 13 000 |
| 2. | Pietruszka | kg | 4 000 |
| 3. | Por | kg | 4 000 |
| 4. | Seler | kg | 6 500 |
| 5. | Cebula | kg | 6 500 |
| 6. | Burak ćwikłowy | kg | 7 500 |

* 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.
	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. | Szczypior drobny | kg | 190 |
| 2. | Koper | kg | 300 |
| 3. | Natka pietruszki | kg | 300 |
| 4. | Sałata masłowa | kg | 2 800 |
| 5. | Sałata lodowa | kg | 1 300 |
| 6. | Pomidor | kg | 4 500 |
| 7. | Ogórek świeży | kg | 2 500 |
| 8. | Papryka świeża (czerwona, żółta) | kg | 3 500 |
| 9. | Rzodkiewka | kg | 300 |
| 10. | Rzodkiew biała | kg | 1 600 |
| 11. | Kapusta kwaszona  | kg | 6 500 |
| 12. | Ogórek kwaszony | kg | 3 200 |
| 13. | Pieczarka kl. I (biała nierozwinięta) | kg | 3 000 |
| 14. | Szpinak świeży | kg | 450 |
| 15. | Czosnek świeży | kg | 30 |
| 16. | Kapusta biała | kg | 2 800 |
| 17. | Kapusta biała młoda | kg | 1 700 |
| 18. | Kapusta czerwona | kg | 2 200 |
| 19. | Kapusta pekińska | kg | 1 800 |
| 20. | Kiełki brokuł, rzodkiewki, jarmużu | kg | 2 |
| 21. | Pomidor koktajlowy | kg | 30 |
| 22. | Rukola  | kg | 5 |

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.

4. Zamówienie realizowane będzie partiami – 2 razy w tygodniu.

5. Termin dostawy młodej kapusty – od 15 maja 2025 r. do 30 czerwca 2025 r.

6. Opakowanie jednostkowe warzyw kwaszonych – pojemniki plastikowe zamykanie nie mniejsze niż 5 kg.

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

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

9. 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. | Ziemniaki jadalne „Irga“ | kg | 70 000 |  |  | 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 w tygodniu.
		4. Termin dostawy młodych ziemniaków – od 15 maja 2025 r. do 30 czerwca 2025 r.
		5. 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 IV – OWOCE – dostawa do Centrum Szkolenia Policji w Legionowie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| 1. | Banan | kg | 5 000 |  |  | 5 |
| 2. | Pomarańcza | kg | 3 000 |  |  | 5 |
| 3. | Mandarynka | kg | 2 500 |  |  | 5 |
| 4. | Cytryny | kg | 500 |  |  | 5 |
| 5. | Jabłka deserowe „Jonagored” | kg | 11 000 |  |  | 5 |

* + - 1. Oferowane owoce są świeże, jędrne, bez śladów zepsucia i pleśni, jednolite wielkościowo.
			2. Zamówienie realizowane będzie partiami – 2 razy w tygodniu.
			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 V – WARZYWA OKOPOWE, ZIEMNIAKI, WARZYWA ŚWIEŻE, KWASZONE, PIECZARKA, OWOCE – dostawa do Wydziału Administracyjno – Gospodarczego w Sułkowicach**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot zamówienia** | **J.m.** | **Ilość** |
| 1. | Marchew | kg | 1 500 |
| 2. | Pietruszka | kg | 250 |
| 3. | Por | kg | 280 |
| 4. | Seler | kg | 250 |
| 5. | Cebula | kg | 1 500 |
| 6. | Burak ćwikłowy | kg | 800 |
| 7. | Ziemniaki jadalne „Irga” | kg | 7 000 |
| 8. | Ziemniaki jadalne młode „Irga” | kg | 1 000 |
| 9. | Szczypior drobny | kg | 15 |
| 10. | Koper | kg | 40 |
| 11. | Natka pietruszki | kg | 15 |
| 12. | Sałata masłowa | kg | 150 |
| 13. | Sałata lodowa | kg | 100 |
| 14. | Pomidor | kg | 1 500 |
| 15. | Ogórek świeży | kg | 1 000 |
| 16. | Papryka świeża (czerwona, żółta) | kg | 700 |
| 17. | Rzodkiewka | kg | 120 |
| 18. | Czosnek świeży | kg | 30 |
| 19. | Kapusta kwaszona | kg | 1 200 |
| 20. | Ogórek kwaszony | kg | 900 |
| 21. | Pieczarka kl. I (biała nierozwinięta) | kg | 250 |
| 22. | Kapusta biała | kg | 1 200 |
| 23. | Kapusta biała młoda | kg | 150 |
| 24. | Kapusta czerwona | kg | 350 |
| 25 | Kapusta pekińska | kg | 350 |
| 26. | Botwina  | kg | 30 |
| 27. | Szpinak świeży | kg | 25 |
| 28. | Jabłka deserowe „Jonagored” | kg | 1 000 |
| 29. | Gruszka deserowa „Lukasówka”, „Konferencja” | kg | 350 |
| 30. | Banan | kg | 750 |
| 31. | Mandarynka | kg | 300 |
| 32. | Cytryny | kg | 70 |

* + - * 1. Oferowany asortyment:

 – 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,

 – 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: warzywa okopowe, ziemniaki – raz w tygodniu; warzywa świeże i kwaszone, kapusta, pieczarka, owoce – 2 razy w tygodniu.
		2. Termin dostawy młodych ziemniaków – od 15 maja 2025 r. do 30 czerwca 2025 r.
		3. Termin dostawy młodej kapusty, botwiny – od 01 czerwca 2025 r. do 30 czerwca 2025 r.
		4. 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.