Zamówienie publiczne

Tytuł zamówienia	Dostawy w roku 2017 warzyw zielonych sezonowych i dyni
Rodzaj ogłoszenia	Ogłoszenie o zamówieniu
Tryb zamówienia	przetarg nieograniczony
Województwo	ŚLĄSKIE
Powiat	Chorzów
Gmina	Chorzów
Miasto	Chorzów
Ulica	inne Promenada gen. Jerzego Ziętka
Numer budynku	7
Data publikacji od	2016-12-22
Data publikacji do	2017-07-04
Termin składania ofert	2016-12-30

I. Opis przedmiotu zamówienia

botwinasezonowo, V-XII	pęczek	1611
brokułsezonowo, VI-XII	szt	3608
cukiniasezonowo, VII-XI	kg	722
cykoria sezonowo, V-XII	szt	5825
dynia olbrzymia sezonowo, IX-XII	kg	4070
fasolka szparagowa sezonowo, IX-X	kg	240
jarmużsezonowo, I-II; VI-XII	szt	13910
Kalarepa sezonowo, V-XII	szt	3130
kapusta pekińska sezonowo, I-II; IX-XII	szt	2528
koperek zielony sezonowo, V-XI	pęczek	1000
pietruszka zielona I-XII	pęczek	12835
por sezonowo, VI-XII	szt	892
sałata sezonowo, VI-XII	szt	13210
seler naciowy sezonowo, VI-XII	szt	992
szpinak sezonowo, V-VII; VIII-XII	kg	485

Wymagania jakościowe dla warzyw:

Botwina: cała;zdrowa;czysta, o świeżym wyglądzie;wolna od szkodników oraz

uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego; wolna od jakichkolwiek obcych zapachów, dojrzała;bez żółtych, czy zdrewniałych liści; nie może być zwiędnięta nadpleśniała, nadgnita; pakowana w pęczki 200 – 350 g; o średnicy korzenia od 2 do 4 cm, jednolita pod względem pochodzenia i odmiany.

Brokuł: cały, zdrowy, czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, o świeżym wyglądzie, wolny od szkodników, wolny od obcych zapachów. Przycięcie łodygi powinno być czyste. Puste łodygi nie są uważane za wadę pod warunkiem, że pusta część jest zdrowa, świeża i nie ma zmienionej barwy.Minimalna średnica główki powinna wynosić 8-10 cm długość brokułów nie może przekraczać 20 cm.

Cukinia: cukinie muszą byćnieuszkodzone, czyste, twarde, bez wgłębień, wolne od wszelkich widocznych ciał obcych, o świeżym wyglądzie, wolne od szkodników i wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez obcego zapachu . Nie dopuszcza się produktu, który zaczyna gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia,

Minimalna długość 20 cm , maksymalna 35 cm.

Cykoria: produkt świeży, czysty, wolny od widocznych substancji obcych, wolny od szkodników, bez wyrośniętych pędów kwiatostanowych, wolny od obcych zapachów,wolny od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, szkodniki i choroby wpływające ujemnie na wygląd lub zdatność do spożycia,liście z łodygą: minimum 25 cm długości o zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany, wyklucza się produkt z objawami gnicia.

Dynia olbrzymia: cała, zdrowa; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki, wolna od jakichkolwiek obcych zapachów, bez odgnieceń i skaleczeń. Waga minimalna sztuki 3 kg.

Fasola szparagowa: cała, zdrowa; nie dopuszcza się fasoli z objawami gnicia lub zepsucia, czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, o świeżym wyglądzie, bez wyściółki pergaminowej, wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez obcych zapachów i/lub smaków, jędrna, krucha. Minimalna szerokość strąka 6 mm.

Jarmuż: liście z łodygą min. 25 cm długościo normalnym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany,wolny od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, pasożyty zwierzęce i choroby wpływające ujemnie na wygląd lub zdatność do

spożycia, zdrowy, wyklucza się produkt z objawami gnicia, bez pędów kwiatostanowych.

Kalarepa: cała, zdrowa; nie dopuszcza się kalarepy z objawami zepsucia, czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, o świeżym wyglądzie, wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez oznak wyrastania kwiatostanu, bez odgnieceń i skaleczeń, (zagojone lekkie pęknięcia dopuszczalne)**,** nie zdrewniała, liście obcięte, korzeń przycięty na długość 0,5 cm. Średnica poprzeczna — nie mniejsza niż 4 cm).

Kapusta pekińska: prawidłowo wykształcona, zwarta;liście zewnętrzne: kolor od białego do zielonego,bez uszkodzeń mechanicznych;zdrowa – bez śladów gnicia i chorób grzybowych,bez szkodników i śladów po szkodnikach;o świeżym wyglądzie;czysta;bez uszkodzeń mrozowych;bez wyrośniętych pędów kwiatostanowych;bez nadmiernego zawilgocenia; bez obcych zapachów,główka przycięta poniżej najniższego liścia;wielkość główki min. 0,8 kg.

Pietruszka zielona nać świeża: zdrowa, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia, o świeżym wyglądzie;czysta tj. wolna od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów);bez plam, pożółkłych i zeschniętych części;bez obcych zapachów,niezwiędnięta,bez oznak wyrastania w pęd nasienny; pakowana w pęczki 100 – 200 g.

Por: cały, korzenie i liście przycięte, bez oznak gnicia lub zepsucia, czysty, wolny od widocznych zanieczyszczeń obcych, o świeżym wyglądzie z usuniętymi zwiędniętymi i uschniętymi liśćmi, wolny od szkodników, i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez oznak wyrastania w pęd nasienny, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów.

Sałata: sałatycałe, zdrowe; nie dopuszcza się sałat z objawami gnicia lub takiego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste i oczyszczone z zewnętrznych liści,
oświeżym wyglądzie, niezwiędnięte, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez oznak wyrastania w pęd nasienny, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów. Sałaty głowiaste, waga główki min. 200
gr.

Szpinak:w postaci liści lub rozet**,** zdrowy,o zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany,wolny od uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby wpływające ujemnie na wygląd lub zdatność do spożycia, wyklucza się produkt z objawami gnicia, czysty, wolny od widocznych substancji obcych, wolny od szkodników, bez pędów kwiatostanowych, wolny od obcych zapachów.

Seler naciowy – cały (dopuszcza się usunięcie górnej części), prawidłowo wykształcony**,**
o regularnym kształcie,o świeżym wyglądzie, zdrowy, bez oznak gnicia i zepsucia, bez uszkodzeń spowodowanych przez mróz, bez pustych przestrzeni, odrostów korzeniowych, pędów kwiatostanowych, czysty, wolny od widocznych zanieczyszczeń, bez szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów, wolny od śladów chorób na liściach i ogonkach liściowych, ogonki liściowe niepołamane, nie powinny być zgniecione, popękane itp.

Koperek zielony - o świeżym wyglądzie, zdrowy, bez oznak gnicia i zepsucia, bez uszkodzeń spowodowanych przez mróz, czysty, wolny od widocznych zanieczyszczeń, bez szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków, wolny od śladów chorób; pakowany w pęczki min. 20 g.

Wszystkie warzywa powinny być: Świeże, czyste, bez oznak uszkodzenia, bez oznak psucia, nie zaparzone, nie zmarznięte, posiadać charakterystyczny kształt, barwę, zapach i smak.

Materiały wykorzystane wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i odpowiedniej jakości, tak aby uniknąć jakiegokolwiek wewnętrznego lub zewnętrznego uszkodzenia produktu.

Opakowania muszą być wolne od ciał obcych (sznurki, wióry, trawy, ziemia, gryzonie itp.)

W przypadku dostarczania towaru w folii, worki foliowe powinny być perforowane.

Jakość dostarczonego towaru objęta będzie stałym nadzorem ze strony zamawiającego. Nie spełnienie wymogów jakościowych lub ilościowych może spowodować nie przyjęcie części lub całości danej dostawy.

Częstotliwość dostaw : nie częściej niż 2 razy w tygodniu, w terminach i ilościach uzgodnionych
z Zamawiającym.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany asortymentu w obrębie umowy wynikającej ze stanu ilościowego zwierząt, stanu zdrowia lub stanu fizjologicznego zwierząt, zaleceń dietetycznych lekarza weterynarii itp. W takim przypadku Wykonawca będzie zobowiązany dostarczyć zwiększoną ilość danego asortymentu w cenie jak w umowie.

W przypadku zakwestionowania dostawy z uwagi na nieodpowiednią ilość lub jakość towaru, Wykonawca zobowiązany jest wymienić zakwestionowaną partię towaru na wolną od wad jakościowych lub uzupełnić braki ilościowe w terminie do 48 godzin, na własny koszt.

Dostawy odbywać się będą transportem wykonawcy, w godzinach pracy Magazynu zamawiającego
tj. od poniedziałku do piątku od godz. 7.00 do godz. 13.00.

Poszczególne dostawy będą następować w terminie do 3 dni roboczych od chwili zgłoszenia zapotrzebowania w oparciu o zamówienia z Magazynu zamawiającego składane telefonicznie, e-mailem lub zgłaszane w inny nie budzący wątpliwości sposób.

Załączniki

- ogłoszenie o zamówieniu BZP.doc (78 KB)
- SIWZ.doc (139 KB)
- formularz ofertowy.doc (57,5 KB)
- oswiadczenie-podstawy-wykluczenia.docx (26,47 KB)
- oswiadczenie-warunki-udzialu.docx (26,66 KB)
- pytania Wykonawcy z dn. 22.12..doc (36,5 KB)
- Odpowiedź na pytania z dn. 22.12..pdf (315,69 KB)
- wzór umowy.doc (65,5 KB)
- modyfikacja siwz.pdf (463,34 KB)
- informacja z otwarcia ofert.pdf (413,14 KB)
- rozstrzygnięcie.pdf (462,37 KB)
- Ogłoszenie o udzieleniu zamówienia.doc (54 KB)