

Zamówienie publiczne

Tytuł zamówienia	Dostawy w roku 2018 owoców egzotycznych, jabłek, warzyw i warzyw okopowych
Przedmiot zamówienia	Dostawy w roku 2018 owoców egzotycznych, jabłek, warzyw i warzyw okopowych
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	2017-12-22
Data publikacji do	2018-04-09
Termin składania ofert	2018-01-02

Pakiet nr. 1 warzywa

1	2	3	4
Lp.	Artykuł	Jednostka miary	Ilość
1	batat	kg	750
2	bazylia w doniczce	szt	356
3	buraki czerwone I-XII	kg	12545
4	cebula I-XII	kg	700
5	cykoria biała I -15.04, XII	kg	544
6	czosnek I-XII	szt	1690
7	kalarepa od I - IV , XII	szt	2189
8	kietki roślinne opak. 250g (brokuł, lucerna, fasola mung, słonecznik, soczewica, mieszanka) I-XII	opak.	232
9	kukurydza kolby VII-IX	szt	652
10	marchew I-XII	kg	15804
11	ogórki zielone I - VI	kg	825
12	ogórki zielone VII-XII	kg	829
13	papryka czerwona I - VII	kg	864

14	papryka czerwona VIII-XII	kg	1023
15	pomidory I - VI,XI-XII	kg	1178
16	pomidory VII-X	kg	784
17	por I - V 0,2-0,4 kg/szt	szt	914
18	roszponka op. 100 gr I-XII	szt	782
19	rukola op.100 gr I-XII	szt	782
20	sałata od I -15.04.	szt	2250
21	seler naciowy I-V , XII	szt	1334
22	ziemniaki I-XII	kg	1125

Wymagania jakościowe dla warzyw:

Bataty bulwy o różnych formach: bataty podłużne, okrągłe, wrzecionowate czy też walcowate. Bulwy o długości od 8 cm do 20 cm. Ich skórka jawi się gamą barw sięgającą od purpurowej, brązowej lub żółtawej po białawą. Całe, czyste, zdrowe, jędrne, nie zazieleniałe, o kształcie i zabarwieniu miąższu charakterystycznym dla danej odmiany, suche, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, nie zapleśniałe.

Buraki czerwone: całe, zdrowe, nie włókniste, średnica korzeni od 5 do 10 cm, kształt charakterystyczny dla odmiany, zabarwienie przekroju ciemnoczerwone.

Cebula: Zdrowa, czysta, bez uszkodzeń, bez nadmiernej wilgotności zewnętrznej, z zaschniętą szyjką, dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), średnica min. 4 cm, kształt typowy dla danej odmiany, kształt suchej okrywy jednolity dla danej odmiany, szczypior i korzenie zaschnięte.

Czosnek: pojedyncze główki muszą mieć łodygę i korzenie całkowicie odcięte, być jędrne i pełne w środku, waga pojedynczej główki: 70g (+/- 10g). Główki nie mogą być wyschnięte, zbutwiałe, porośnięte pleśnią.

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).

Kolby kukurydzy cukrowej – świeże , kolby jasnokremowe lub jasnożółte, o zbitych, ciasno przylegających ziarnach. Przy naciskaniu ich powinno się wyczuwać, że są miękkie.

Marchew: korzenie jędrne, całe, niepopękane , jednolite odmianowo, barwa jednolita typowa dla odmiany, dopuszcza się rozwidlenie korzenia.

Ogórki: całe, min. 8 cm długości, zdrowe, bez oznak gnicia czy zepsucia, bez objawów chorobowych, jędrne, o typowym dla odmiany kształcie i barwie. Niedopuszczalne są pęknięcia, otarcia i inne uszkodzenia. Ogórki wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.

Papryka czerwona – cała, zdrowa, jędrna, dojrzała, bez wad skórki, bez oznak gnicia lub innego zepsucia, wolna od oznak chorób lub zmian, o świeżym wyglądzie, wolna od zanieczyszczeń obcych, wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, o cechach charakterystycznych dla odmiany, wolna od uszkodzeń mrozowych, wolna od nie zabliźnionych uszkodzeń, bez oparzeń słonecznych, z szypułką, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów.

Pomidory czerwone: całe, min. 4 cm średnicy, zdrowe, dojrzałe, czyste, o świeżym wyglądzie, jędrne tj. odporne na zwykły nacisk palców, bez oznak gnicia i innych zmian, wolne od objawów chorobowych lub zepsucia, wolne od szkodników czy uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od zanieczyszczeń. Niedopuszczalne są widoczne odgniecenia i uszkodzenia spowodowane chorobami czy niską temperaturą.

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, waga średnio 0,2 – 0,4 kg.

Salata- sałatyczące, zdrowe; nie dopuszcza się sałat z objawami gnicia lub takiego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste i oczyszczone z zewnętrznych liści, o świeżym 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 g.

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.

Ziemniaki: Całe, czyste, zdrowe, jędrne, nie zazieleniałe, o kształcie i zabarwieniu miąższu charakterystycznym dla danej odmiany, suche, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, nie zapleśniałe, jednolite odmianowo, nie porośnięte, wielkość bulw okrągłych i okrągło – owalnych poprzecznie min. 40 mm, minimalna średnica bulw podłużnych – poprzecznie 40mm a podłużnie 1,45 x większa od poprzecznej.

Kiełki roślinne – opakowania 250 g.

Bazylia – doniczka opakowana

Rukola i roszponka: opakowania 100g.

Pakiet nr 2: owoce egzotyczne

Ananas waga szt. min. 1,4 kg	I-XII	szt.	104
Awokado waga szt. min. 200 g	I-XII	szt.	260
Banany	I-XII	kg	2600
Brzoskwinie	VII-X	kg	1328
Cytryny	I-XII	kg	52
Granaty waga szt. min. 200 g	VII-XII	szt.	104
Grapefruity	I-XII	kg	365
Gruszki	IX-XII	kg	567
Kiwi waga sztuki nie mniej niż 50g	I-XII	szt.	7134
Mandarynki	I-IV, XI-XII	kg	280
Mango min. waga szt. ok. 280 g	I-III, IX-XII	szt.	356
Melon	I-XII	kg	817
Papaja waga szt. min. 400g	I-II, IX-XII	szt.	162
Pomarańcze	I-XII	kg	1165
Winogrona	I-XII	kg	481

Wszystkie owoce powinny być świeże i czyste, bez oznak uszkodzenia, bez oznak psucia, bez oznak wysuszenia, nie zaparzone, posiadać charakterystyczny kształt, barwę i zapach adekwatne do odmiany.

Banany nie mogą być niedojrzałe czyli zielone ani zbyt dojrzałe tzn. z ciemnymi plamami na powierzchni owocu.

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

Opakowania muszą być wolne od wszelkich ciał obcych typu: sznurki, wióry, trawy, ziemia itp.

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

Cechy dyskwalifikujące całą partię lub poszczególne owoce : nadgnite, zgnite, zmarznięte z rozpadem miąższu lub miękką oparzeliną, o obcym smaku i zapachu, plamistość, zbyt małe owoce.

Pakiet nr 3: jabłka

Jabłka I-XII w ilości: kg 7665

Jabłka różne odmiany deserowe, powinny być jędrne, dobrej jakości i prawidłowo wykształcone, czyste, o wielkości obwodu minimum 18 - 20 cm.

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

Opakowania muszą być wolne od wszelkich ciał obcych typu: sznurki, wióry, trawy, ziemia itp. W przypadku dostarczania owoców w folii, worki foliowe powinny być perforowane.

Cechy dyskwalifikujące całą partię lub poszczególne owoce : nadgnite, zgnite, zmarznięte

z rozpadem miąższu lub miękką oparzeliną, o obcym zapachu, plamistość, zbyt małe owoce.

Dotyczy wszystkich pakietów:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizowania zamówień w ilościach uzależnionych od rzeczywistych potrzeb i posiadanych środków oraz do ograniczenia zamówienia w zakresie rzeczowym lub/i ilościowym, co nie jest odstępniem od umowy nawet w części. Wykonawcy nie służą z tego tytułu żadne roszczenia.
2. Realizacja przedmiotu umowy będzie następować w oparciu o zamówienia z Magazynu Zamawiającego składane telefonicznie, wysłane e-mailem lub zgłaszane w inny nie budzący wątpliwości sposób, w terminie do 3 dni roboczych od chwili zgłoszenia zapotrzebowania.
3. Dostawy odbywać się będą nie częściej niż 2 razy w tygodniu.
4. W umowie dla pakietu owoce egzotyczne i warzywa 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.

Załączniki

[ogłoszenie o zamówieniu.doc \(110,5 KB\)](#)

[formularz ofertowy.doc \(101,5 KB\)](#)

[oświadczenie-podstawy-wykluczenia.docx \(27,11 KB\)](#)

[oświadczenie-warunki-udziału.docx \(24,78 KB\)](#)

[wzór umowy.doc \(67 KB\)](#)

[siwz.doc \(138 KB\)](#)

[informacja z otwarcia ofert.pdf \(464,79 KB\)](#)

[info o wyborze najkorzystniejszej oferty.pdf \(430,17 KB\)](#)

[Ogłoszenie o udzieleniu zamówienia.doc \(62 KB\)](#)