

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

## Zadanie 3

## Grupa produktów - Warzywa i owoce (CPV 03100000-2, 03212100-1)

## I. Wymagania ogólne

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom specyfikacji wewnętrznej zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyień.
2. Jakość organoleptyczną żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do dostawcy, a fakt odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
3. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia, odnotowana w formularzu reklamacyjnym.
4. **Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.**
5. **Dostawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego.**
6. **Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:**
  - Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej „rozporządzeniem nr 178/2002”,
  - Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny środków spożywczych zwane dalej „rozporządzeniem nr 852/2004”,
  - Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z dnia 27 września 2006 nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami),
  - oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 852/2004.

## II. Zestawienie asortymentowe -warzywa i owoce świeże

Lp.	Nazwa i opis artykułu	Szacunkowa ilość	j. m
1	Czosnek biały, duże główki, świeży	12	szt
2	Fasola szparagowa zielona, świeża	24	kg
3	Marchew świeża, jędrna, nieuszkodzona	115	kg

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa i opis artykułu</b>	<b>Szacunkowa ilość</b>	<b>j. m</b>
4	Pietruszka korzeń, świeża, jędra,	38	kg
5	Seler duży, świeży, nieuszkodzony	34	kg
6	Groszek konserwowy 400 g, puszka	6	szt
7	Ogórki konserwowe 880 g, słoik	28	szt
8	Cebula biała, bez szczypioru, wielkość średnia, bez uszkodzeń,	45	kg
9	Kapusta biała słodka, główki duże, nieobsuszone, świeże	90	kg
10	Kapusta pekińska, główki średnie, świeża	40	kg
11	Kapusta kiszona w wiadrach plastikowych po 5 kg	120	kg
12	Brokuł, świeży, nieuszkodzony, krótkie łodygi, bez liści	20	kg
13	Buraczki tarte w opakowaniach 0,5 kg, torebki foliowe	40	szt
14	Ogórek kiszony, średniej wielkości, twardy, w wiadrach plastikowych po 10 kg	30	kg
15	Por sałatowy duży, niewysuszony, nieuszkodzony, świeży	32	kg
16	Kalafior, róża kalafiora czysta, duża, nieuszkodzona, małe liście, krótkie łodygi, świeży	15	kg
17	Papryka czerwona świeża, nieuszkodzona	6	kg
18	Jabłka krajowe, średniej wielkości, nieuszkodzone, świeże	105	kg
19	Banan, średnio dojrzały, bez uszkodzeń mechanicznych	100	kg
20	Buraki czerwone świeże, niewysuszone, bez uszkodzeń mechanicznych	20	kg
21	Fasola biała, średni Jaś, op. 1 kg	22	kg
22	Kiwi, dojrzałe, świeże, nieuszkodzone	40	kg
23	Koncentrat pomidorowy 30%, 800 g, puszka	40	szt
24	Natka pietruszki w pęczkach po 100 g, świeża	200	szt
25	Mandarynki, średniej wielkości, słodkie	80	kg
26	Pieczarki, białe, średniej wielkości, świeże	20	kg
27	Kukurydza puszka 400g	30	szt
28	Chrzan słoik 180 g	26	szt
29	Rodzynki, opakowanie 100 g	18	szt

Lp.	Nazwa i opis artykułu	Szacunkowa ilość	j. m
30	Ogórek zielony świeży, bez uszkodzeń mechanicznych	75	kg
31	Sałata lodowa, świeża, główki ok.500g, nieuszkodzona mechanicznie	80	szt
32	Ziemniaki młode, białe, świeże, duże bulwy, nieuszkodzone	700	kg
33	Ziemniaki białe, duże bulwy, nieuszkodzone	600	kg
34	Pomarańcze, średniej wielkości, słodkie, nieuszkodzone	60	kg
35	Szczaw w słoiku 280 g	20	szt
36	Pomidory, świeże, dojrzałe, nieuszkodzone	35	kg
37	Rzodkiewka, świeża, główki średnie, nieuszkodzone w pęczkach po 200 g	30	szt
38	Szczypior zielony, świeży, nieobsuszony, w pęczku po 100 g	20	szt
39	Koperek zielony, świeży, nieobsuszony, w pęczku po 100 g	40	szt
40	Sałata zielona, świeża, główki ok. 300 g, liście nieuszkodzone	180	szt
41	Botwina, świeża, liście nieuszkodzone mechanicznie bulwy młode, nieprzerośnięte, w pęczkach po ok. 500 g	20	szt
42	Truskawki, świeże, słodkie, krajowe, duże, nieuszkodzone	20	kg

### III. Wymagania przy każdej dostawie:

1. Warunki transportowe i higiena dostawy:
  - muszą być zgodne z zasadami GMP/GHP m.in.: czysta kabina transportowa,
  - dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu, którym przewożona jest żywność,
  - wymagana czysta odzież ochronna kierowcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd.
2. Etykieta w języku polskim zawierającą minimum: producenta, opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia.
3. Artykuły spożywcze muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych opisanych w formularzu cenowym lub w opakowaniach o gramaturze bardzo zbliżonej, nie mniejszej niż opisana przez Zamawiającego. Nie dopuszcza się dostaw luzem w opakowaniach np. 20kg, 50kg. Artykuły muszą być dostarczone w oryginalnych opakowaniach zbiorczych oraz jednostkowych producenta z pełnym oznakowaniem w języku polskim.
4. Artykuły spożywcze muszą posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.
5. Realizacja zamówienia w godz. 6.30 - 8.00 w dniu następującym po dniu jego złożenia, przekazanie bezpośrednio do osoby upoważnionej do odbioru – intendenta.

6. Realizacja zgodnie ze złożonym zamówieniem, we wszystkie dni robocze tygodnia (od poniedziałku do piątku).
7. Niedopuszczalne jest nie przekazywanie żywności bezpośrednio pracownikom Działu Żywnienia i pozostawianie dostaw bez opieki np. przed wejściem do szkoły.
8. W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów dostawy nastąpi odmowa przyjęcia żywności.