

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 artykułu	Ilość	j. m
1	Czosnek biały, duże główki, świeży	10	szt
2	Fasola szparagowa zielona, świeża	10	kg
3	Marchew świeża, jędrna, nieuszkodzona	150	kg
4	Pietruszka korzeń, świeża, jędrna,	45	kg
5	Seler duży, świeży, nieuszkodzony	45	kg

Lp.	Nazwa artykułu	Ilość	j. m
6	Groszek konserwowy 400 g	16	szt
7	Ogórki konserwowe 880 g	80	szt
8	Cebula biała, bez szczypioru, wielkość średnia, bez uszkodzeń,	45	kg
9	Kapusta biała słodka, główki duże, nieobsuszone	135	kg
10	Kapusta pekińska, główki średnie, świeża	60	kg
11	Kapusta kiszona	250	kg
12	Kapusta czerwona, główki duże, świeże	40	kg
13	Buraczki tarte w opakowaniach 0,5 kg	120	szt
14	Ogórek kiszony, średniej wielkości, twarde	30	kg
15	Por sałatowy duży, niewysuszony, nieuszkodzony	60	kg
16	Kalafior, róża kalafiora czysta, duża, nieuszkodzona, małe liście, krótkie łodygi	30	kg
17	Papryka czerwona świeża, nieuszkodzona	6	kg
18	Jabłka krajowe, średniej wielkości, nieuszkodzone	100	kg
19	Banan, średnio dojrzały, bez uszkodzeń mechanicznych	120	kg
20	Buraki czerwone świeże, niewysuszone	30	kg
21	Fasola biała, średni Jaś	60	kg
22	Groch łuskany	16	kg
23	Koncentrat pomidorowy 30% 800 g	38	szt
24	Natka pietruszki w pęczkach po 100 g świeża	200	szt
25	Mandarynki, nie zbyt duże, słodkie	150	kg
26	Pieczarki białe, niezbyt duże	30	kg
27	Kukurydza puszka 400g	30	szt
28	Chrzan słoik 180 g	18	szt
29	Rodzynki, opakowanie 100 g	18	szt
30	Ogórek zielony świeży, krajowy	20	kg
31	Grzyby suszone, opakowanie po 20 g	5	szt
32	Śliwki suszone, opakowanie po 20 g	5	szt
33	Ziemniaki białe, duże bulwy, nieuszkodzone	2000	kg

Zestawienie asortymentowe -warzywa mrożone

Lp	Nazwa artykułu	Ilość	jm
1	Marchew kostka	40	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 zawierająca 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.