

## 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

Lp.	Nazwa i opis artykułu	Szacunkowa ilość	j. m
1	Czosnek biały, duże główki, świeży	14	szt
2	Fasola szparagowa zielona, świeża	20	kg
3	Marchew świeża, jędrna, nieuszkodzona	130	kg
4	Pietruszka korzeń, świeża, jędrna,	50	kg

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa i opis artykułu</b>	<b>Szacunkowa ilość</b>	<b>j. m</b>
5	Seler duży, świeży, nieuszkodzony	50	kg
6	Groszek konserwowy 400 g, puszka	20	szt
7	Ogórki konserwowe 880 g, słoik	40	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	100	kg
11	Kapusta kiszona w wiadrach plastikowych po 5 kg	200	kg
12	Brokuł, świeży, nieuszkodzony, krótkie łodygi, bez liści	40	kg
13	Buraczki tarte w opakowaniach 0,5 kg, torebki foliowe	80	szt
14	Ogórek kiszony, średniej wielkości, twardy, w wiadrach plastikowych po 10 kg	60	kg
15	Por sałatowy duży, niewysuszony, nieuszkodzony, świeży	50	kg
16	Kalafior, róża kalafiora czysta, duża, nieuszkodzona, małe liście, krótkie łodygi, świeży	30	kg
17	Papryka czerwona świeża, nieuszkodzona	16	kg
18	Jabłka krajowe, średniej wielkości, nieuszkodzone, świeże	200	kg
19	Banan, średnio dojrzały, bez uszkodzeń mechanicznych	100	kg
20	Buraki czerwone świeże, niewysuszone, bez uszkodzeń mechanicznych	35	kg
21	Fasola biała, średni Jaś, op. 1 kg	40	kg
22	Kiwi, dojrzałe, świeże, nieuszkodzone	75	kg
23	Koncentrat pomidorowy 30%, 800 g, puszka	40	szt
24	Natka pietruszki w pęczkach po 100 g, świeża	250	szt
25	Mandarynki, średnie, słodkie	50	kg
26	Pieczarki białe, średnie, świeże	20	kg
27	Kukurydza konserwowa puszka 400g	35	szt
28	Chrzan słoik 180 g	26	szt
29	Rodzynki, opakowanie 100 g	24	szt
30	Ogórek zielony świeży, bez uszkodzeń mechanicznych	20	kg
31	Sałata lodowa, świeża, nieuszkodzona mechanicznie	20	szt
32	Szpinak świeży, liście nieuszkodzone	20	kg
33	Ziemniaki białe, duże bulwy, nieuszkodzone, czyste, nienadmarzniete	1600	kg
34	Pomarańcze, średnie, słodkie, nieuszkodzone	60	kg

Lp.	Nazwa i opis artykułu	Szacunkowa ilość	j. m
35	Szczaw konserwowy w słoiku 280 g	20	szt
36	Pomidory, świeże, dojrzałe, nieuszkodzone	20	kg
37	Rzodkiewka, świeża, główki średnie, nieuszkodzone w pęczkach po 200 g	10	szt
38	Szczypior zielony, świeży, nieobsuszony, w pęczku po 100 g	10	szt
39	Koperek zielony, świeży, nieobsuszony, w pęczku po 100 g	100	szt
40	Sałata zielona, świeża, liście nieuszkodzone	20	szt
41	Gruszki krajowe, soczyste, bez uszkodzeń	40	kg
42	Śliwki krajowe, soczyste, bez uszkodzeń	40	kg
43	Winogrona soczyste, bez uszkodzeń	40	kg
44	Kapusta czerwona, główki średnie, świeże, bez uszkodzeń	40	kg
45	Nektarynki, dojrzałe, soczyste, bez uszkodzeń	40	kg
46	Marchew – kostka op. 2,5 kg	40	kg
47	Grzyby suszone op. 20 g	14	szt
48	Śliwki suszone op. 150 g	8	szt
49	Groch łuskany	30	kg

### III. Wymagania przy każdej dostawie:

- 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.
- Etykieta w języku polskim zawierająca minimum: producenta, opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia.
- 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.
- Artykuły spożywcze muszą posiadać maksymalny okres przydatności do spożycia przewidziany dla danego artykułu.
- Realizacja zamówienia w godz. 6.30 - 8.00 w dniu następującym po dniu jego złożenia, przekazanie bezpośrednio do osoby upoważnionej do odbioru – intendenta.
- Realizacja zgodnie ze złożonym zamówieniem, we wszystkie dni robocze tygodnia (od poniedziałku do piątku).
- Niedopuszczalne jest nie przekazywanie żywności bezpośrednio pracownikom Działu Żywnienia i pozostawianie dostaw bez opieki np. przed wejściem do szkoły.
- W przypadku nie spełnienia w/w kryteriów dostawy nastąpi odmowa przyjęcia żywności.