

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 odchyleń.
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	Ananas puszka op. 560 g	10	szt

Lp.	Nazwa i opis artykułu	Szacunkowa ilość	j. m
2	Banan, średnio dojrzały, bez uszkodzeń mechanicznych	100	kg
3	Bazylia świeża w pojemniku	10	szt
4	Brokuł świeży, nieuszkodzony, krótkie łodygi, bez liści	40	kg
5	Brzoskwinie dojrzałe, nieuszkodzone	60	kg
6	Brzoskwinie w puszcze op. 820 g	10	szt
7	Buraki czerwone świeże, niewysuszone, bez uszkodzeń mechanicznych	60	kg
8	Cebula biała, bez szczypioru, wielkość średnia, bez uszkodzeń,	50	kg
9	Chrzan słoik 180 g	24	szt
10	Cytryna, dojrzała, średniej wielkości	10	kg
11	Czosnek biały, duże główki, świeży	16	szt
12	Fasola biała, średni Jaś, op. 1 kg	60	kg
13	Fasola szparagowa zielona, świeża	30	kg
14	Gruszki dojrzałe, nieuszkodzone	60	kg
15	Groch łuskany	18	kg
16	Groszek konserwowy 400 g, puszka	30	szt
17	Grzyby suszone op. 20 g	20	szt
18	Jabłka średniej wielkości, nieuszkodzone, świeże	100	kg
19	Jabłka prażone w słoiku, op. 780 g	10	szt
20	Kaki, owoce świeże, dojrzałe, nieuszkodzone	45	kg
21	Kalafior, róża kalafiora czysta, duża, nieuszkodzona, małe liście, krótkie łodygi, świeży	30	kg
22	Kapusta biała słodka, główki duże, nieobsuszone, świeże	60	kg
23	Kapusta czerwona, główki średnie, świeże, bez uszkodzeń	40	kg
24	Kapusta kiszona w wiadrach plastikowych po 5 kg	150	kg
25	Kapusta pekińska, główki średnie, świeża	50	kg
26	Kiwi, dojrzałe, świeże, nieuszkodzone	25	kg
27	Koperek zielony, świeży, nieobsuszony, w pęczku po 100 g	50	szt

Lp.	Nazwa i opis artykułu	Szacunkowa ilość	j. m
28	Kukurydza konserwowa puszką 400g	45	szt
29	Mandarynki, średnie, słodkie	40	kg
30	Marchew świeża, jędrna, nieuszkodzona	200	kg
31	Mięta świeża w pojemniku	20	szt
32	Natka pietruszki w pęczkach po 100 g, świeża	130	szt
33	Nektarynki, dojrzałe, soczyste, bez uszkodzeń	60	kg
34	Ogórek kiszony, średniej wielkości, twardy, w wiadrach plastikowych po 10 kg	50	kg
35	Ogórek zielony świeży, bez uszkodzeń mechanicznych	20	kg
36	Papryka czerwona świeża, nieuszkodzona	10	kg
37	Pieczarki białe, średniej wielkości, świeże	45	kg
38	Pietruszka korzeń, świeża, jędrna,	80	kg
39	Pomarańcze, średnie, słodkie, nieuszkodzone	100	kg
40	Pomidory, świeże, dojrzałe, nieuszkodzone	20	kg
41	Pomidory suszone krojone 400 g puszką	30	szt
42	Pomidory całe op. 400 g puszką	10	szt
43	Przecier pomidorowy "typu Pudliszki" op. 500 g	40	szt
44	Por sałatowy duży, niewysuszony, nieuszkodzony, świeży	60	kg
45	Rodzynki, opakowanie 100 g	24	szt
46	Rzodkiewka, świeża, główki średnie, nieuszkodzone w pęczkach po 200 g	40	szt
47	Sałata lodowa, świeża, nieuszkodzona mechanicznie	15	szt
48	Sałata Rukola świeża op. 100 g	30	szt
49	Sałata zielona, świeża, liście nieuszkodzone	40	szt
50	Seler duży, świeży, nieuszkodzony	80	kg
51	Szałwia świeża w pojemniku	20	szt
52	Szczaw konserwowy w słoiku 280 g	20	szt
53	Szczaw świeży, liście nieuszkodzone, pęczek 100 g	30	szt
54	Szczypior zielony, świeży, nieobsuszony, w pęczku po 100 g	10	szt
55	Śliwki suszone op. 150 g	10	szt

Lp.	Nazwa i opis artykułu	Szacunkowa ilość	j. m
56	Śliwki węgierki, dojrzałe, nieuszkodzone	60	kg
57	Winogrona soczyste, bez uszkodzeń	60	kg
58	Ziarna słonecznika łuskane op.100 g	450	szt
59	Ziemniaki białe, duże bulwy, nieuszkodzone, czyste, nienadmarznięte	1620	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.