

## 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	Ananas świeży, dojrzały, nieuszkodzony	150	szt
2	Ananas puszka op. 560 g	10	szt
3	Banan, średnio dojrzały, bez uszkodzeń mechanicznych	150	kg
4	Bazyliia świeża w pojemniku	10	szt

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa i opis artykułu</b>	<b>Szacunkowa ilość</b>	<b>j. m</b>
5	Botwina świeża, liście nieuszkodzone, bulwy małe, pęczki 0,5 kg	20	szt
6	Brokuł świeży, nieuszkodzony, krótkie łodygi, bez liści	40	kg
7	Brzoskwinie dojrzałe, nieuszkodzone	60	kg
8	Brzoskwinie w puszcze op. 820 g	10	szt
9	Buraki czerwone świeże, niewysuszone, bez uszkodzeń mechanicznych	90	kg
10	Cebula biała, bez szczypioru, wielkość średnia, bez uszkodzeń,	70	kg
11	Cebula czerwona, średnie główki, bez uszkodzeń	5	kg
12	Cebula prażona op. 200 g	20	szt
13	Ciecierzycza	6	kg
14	Chrzan słoik 180 g	48	szt
15	Cytryna, dojrzała, średniej wielkości	10	kg
16	Czosnek biały, duże główki, świeży	24	szt
17	Czereśnie dojrzałe, słodkie	30	kg
18	Daktyle suszone op. 150 g bez dodatku cukru i substancji słodzących	150	szt
19	Fasola biała, średni Jaś, op. 1 kg	60	kg
20	Fasola szparagowa zielona, świeża	30	kg
21	Gruszki dojrzałe, nieuszkodzone	60	kg
22	Groch łuskany	18	kg
23	Groszek konserwowy 400 g, puszka	30	szt
24	Grzyby suszone op. 20 g	20	szt
25	Jabłka średniej wielkości, nieuszkodzone, świeże	200	kg
26	Jabłka prażone w słoiku, op. 780 g	10	szt
27	Kaki, owoce świeże, dojrzałe, nieuszkodzone	45	kg
28	Kalafior, róża kalafiora czysta, duża, nieuszkodzona, małe liście, krótkie łodygi, świeży	30	kg
29	Kapusta młoda, świeża nieuszkodzona	60	kg
30	Kapusta biała słodka, główki duże, nieobsuszone, świeże	100	kg
31	Kapusta czerwona, główki średnie, świeże, bez uszkodzeń	40	kg
32	Kapusta kiszona w wiadrach plastikowych po 5 kg	150	kg
33	Kapusta pekińska, główki średnie, świeża	50	kg
34	Kiwi, dojrzałe, świeże, nieuszkodzone	25	kg
35	Koperek zielony, świeży, nieobsuszony, w pęczku po 100 g	50	szt
36	Kukurydza konserwowa puszka 400g	45	szt

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa i opis artykułu</b>	<b>Szacunkowa ilość</b>	<b>j. m</b>
37	Mandarynki, średnie, słodkie	40	kg
38	Marchew świeża, jędrna, nieuszkodzona	250	kg
39	Mięta świeża w pojemniku	20	szt
40	Natka pietruszki w pęczkach po 100 g, świeża	130	szt
41	Nektarynki, dojrzałe, soczyste, bez uszkodzeń	60	kg
42	Ogórek kiszony, średniej wielkości, twardy, w wiadrach plastikowych po 10 kg	100	kg
43	Ogórek zielony świeży, bez uszkodzeń mechanicznych	80	kg
44	Papryka czerwona świeża, nieuszkodzona	30	kg
45	Pieczarki białe, średniej wielkości, świeże	45	kg
46	Pietruszka korzeń, świeża, jędrna,	80	kg
47	Plasterki jabłek z cynamonem op. 27,5 g bez cukru i substancji słodzących	150	szt
48	Pomarańcze, średnie, słodkie, nieuszkodzone	100	kg
49	Pomidory, świeże, dojrzałe, nieuszkodzone	50	kg
50	Pomidory suszone krojone 250 g słoik	30	szt
51	Pomidory całe op. 400 g puszka	10	szt
52	Przecier pomidorowy, o zawartości 99,5% pomidorów, typu „pudliszki” op. 500 g	60	szt
53	Przecier pomidorowy o zawartości 99% pomidorów, typu „podravka” op. 500 g	30	szt
54	Por sałatowy duży, niewysuszony, nieuszkodzony, świeży	75	kg
55	Rodzynki, opakowanie 100 g	36	szt
56	Rzodkiewka, świeża, główki średnie, nieuszkodzone w pęczkach po 200 g	40	szt
57	Salata lodowa, świeża, nieuszkodzona mechanicznie	40	szt
58	Salata Rudola świeża op. 100 g	30	szt
59	Salata zielona, świeża, liście nieuszkodzone	40	szt
60	Seler duży, świeży, nieuszkodzony	80	kg
61	Soczewica	10	kg
62	Szałwia świeża w pojemniku	20	szt
63	Szczaw konserwowy w słoiku 280 g	20	szt
64	Szczaw świeży, liście nieuszkodzone, pęczek 100 g	30	szt
65	Szczypior zielony, świeży, nieobsuszony, w pęczku po 100 g	40	szt
66	Śliwki suszone op. 150 g	10	szt
67	Truskawki, świeże, dojrzałe, słodkie, nieuszkodzone	80	kg
68	Warzywa suszone w op. 250 g, bez soli	5	kg
69	Winogrona soczyste, bez uszkodzeń	60	kg
70	Ziarna dyni łuskane op. 100 g	40	szt
71	Ziarna słonecznika łuskane op. 100 g	150	szt
72	Ziemniaki młode, bulwy duże, nieuszkodzone, czyste	700	kg
73	Ziemniaki białe, duże bulwy, nieuszkodzone, czyste, nienadmarznięte	1500	kg
74	Żurawina suszona op. 100 g	150	szt

### 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.