

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	Banan, średnio dojrzały, bez uszkodzeń mechanicznych	70	kg
2	Brokuł, świeży, nieuszkodzony, krótkie łodygi, bez liści	40	kg
3	Buraki czerwone świeże, niewysuszone, bez uszkodzeń mechanicznych	60	kg
4	Cebula biała, bez szczypioru, wielkość średnia, bez uszkodzeń,	35	kg
5	Chrzan słoik 180 g	25	szt

Lp.	Nazwa i opis artykułu	Szacunkowa ilość	j. m
6	Czosnek biały, duże główki, świeży	20	szt
7	Fasola biała, średni Jaś, op. 1 kg	55	kg
8	Fasola szparagowa zielona, świeża	40	kg
9	Fasola szparagowa mrożona op. 2,5 kg	20	kg
10	Groch łuskany	15	kg
11	Groszek konserwowy 400 g, puszka	24	szt
12	Gruszki krajowe, dojrzałe, nieuszkodzone	50	kg
13	Grzyby suszone op. 20 g	10	szt
14	Jabłka krajowe, średniej wielkości, nieuszkodzone, świeże	70	kg
15	Jabłka prażone w słoiku, op. 780 g	10	szt
16	Kaki, owoce świeże, dojrzałe, nieuszkodzone	130	szt
17	Kalafior, róża kalafiora czysta, duża, nieuszkodzona, małe liście, krótkie łodygi, świeży	30	kg
18	Kalafior mrożony op. 2 kg	10	kg
19	Kapusta biała słodka, główki duże, nieobsuszone, świeże	80	kg
20	Kapusta czerwona, główki średnie, świeże, bez uszkodzeń	40	kg
21	Kapusta kiszona w wiadrach plastikowych po 5 kg	150	kg
22	Kapusta pekińska, główki średnie, świeża	50	kg
23	Kiwi, dojrzałe, świeże, nieuszkodzone	25	kg
24	Koncentrat pomidorowy 30%, 800 g, puszka	35	szt
25	Koperek zielony, świeży, nieobsuszony, w pęczku po 100 g	50	szt
26	Kukurydza konserwowa puszka 400g	30	szt
27	Mandarynki, średnie, słodkie	40	kg
28	Marchew – kostka op. 2,5 kg	40	kg
29	Marchew świeża, jędrna, nieuszkodzona	170	kg
30	Natka pietruszki w pęczkach po 100 g, świeża	130	szt
31	Nektarynki, dojrzałe, soczyste, bez uszkodzeń	40	kg
32	Ogórek kiszony, średniej wielkości, twardy, w wiadrach plastikowych po 10 kg	60	kg
33	Ogórek zielony świeży, bez uszkodzeń mechanicznych	60	kg
34	Ogórki konserwowe 880 g, słoik	60	szt
35	Papryka czerwona świeża, nieuszkodzona	10	kg
36	Pieczarki białe, średniej wielkości, świeże	25	kg
37	Pietruszka korzeń, świeża, jędrna,	50	kg
38	Pomarańcze, średnie, słodkie, nieuszkodzone	60	kg
39	Pomidory, świeże, dojrzałe, nieuszkodzone	35	kg
40	Por sałatowy duży, niewysuszony, nieuszkodzony, świeży	75	kg
41	Rodzynki, opakowanie 100 g	25	szt
42	Rzodkiewka, świeża, główki średnie, nieuszkodzone w pęczkach po 200 g	20	szt

Lp.	Nazwa i opis artykułu	Szacunkowa ilość	j. m
43	Salata lodowa, świeża, nieuszkodzona mechanicznie	15	szt
44	Salata zielona, świeża, liście nieuszkodzone	15	szt
45	Seler duży, świeży, nieuszkodzony	50	kg
46	Szczaw konserwowy w słoiku 280 g	20	szt
47	Szczypior zielony, świeży, nieobsuszony, w pęczku po 100 g	20	szt
48	Szpinak mrożony - liście op. 2,5 kg	10	kg
49	Śliwki krajowe, dojrzałe, nieuszkodzone	50	kg
50	Śliwki suszone op. 150 g	10	szt
51	Winogrona soczyste, bez uszkodzeń	60	kg
52	Ziemniaki białe, duże bulwy, nieuszkodzone, czyste, nienadmarznięte	1500	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.