

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	10	szt

Lp.	Nazwa i opis artykułu	Szacunkowa ilość	j. m
2	Banan, średnio dojrzały, bez uszkodzeń mechanicznych	100	kg
3	Brokuł świeży, nieuszkodzony, krótkie łodygi, bez liści	40	kg
4	Brzoskwinie dojrzałe, nieuszkodzone	60	kg
5	Brzoskwinie w puszcze op. 820 g	10	szt
6	Buraki czerwone świeże, niewysuszone, bez uszkodzeń mechanicznych	60	kg
7	Cebula biała cukrówka , bez szczypioru, wielkość średnia, bez uszkodzeń,	40	kg
8	Chrzan słoik 180 g	24	szt
9	Cytryna, dojrzała, średniej wielkości	10	kg
10	Czosnek biały, duże główki, świeży	24	szt
11	Fasola biała, średni Jaś, op. 1 kg	30	kg
12	Fasola szparagowa zielona, świeża	30	kg
13	Gruszki dojrzałe, nieuszkodzone	60	kg
14	Groch łuskany	18	kg
15	Groszek konserwowy 400 g, puszka	30	szt
16	Grzyby suszone op. 20 g	20	szt
17	Jabłka średniej wielkości, nieuszkodzone, świeże	50	kg
18	Kaki, owoce świeże, dojrzałe, nieuszkodzone	45	kg
19	Kalafior, róża kalafiora czysta, duża, nieuszkodzona, małe liście, krótkie łodygi, świeży	15	kg
20	Kapusta biała słodka, główki duże, nieobsuszone, świeże	40	kg
21	Kapusta czerwona, główki średnie, świeże, bez uszkodzeń	20	kg
22	Kapusta kiszona w wiadrach plastikowych po 5 kg	100	kg
23	Kapusta pekińska, główki średnie, świeża	40	kg
24	Kiwi, dojrzałe, świeże, nieuszkodzone	25	kg
25	Koperek zielony, świeży, nieobsuszony, w pęczku po 100 g	50	szt
26	Koncentrat pomidorowy typu Pudliszki op. słoik szklany, pojemność 950 g	30	szt
27	Kukurydza konserwowa puszka 400g	45	szt

Lp.	Nazwa i opis artykułu	Szacunkowa ilość	j. m
28	Mandarynki, średnie, słodkie	40	kg
29	Marchew świeża, jędrna, nieuszkodzona	200	kg
30	Mięta świeża w pojemniku	20	szt
31	Natka pietruszki w pęczkach po 100 g, świeża	100	szt
32	Nektarynki, dojrzałe, soczyste, bez uszkodzeń	60	kg
33	Ogórek kiszony, średniej wielkości, twardy, w wiadrach plastikowych po 10 kg	40	kg
34	Ogórek zielony świeży, bez uszkodzeń mechanicznych	40	kg
35	Papryka czerwona świeża, nieuszkodzona	10	kg
36	Pieczarki białe, średniej wielkości, świeże	40	kg
37	Pietruszka korzeń, świeża, jędrna,	80	kg
38	Pomarańcze, średnie, słodkie, nieuszkodzone	60	kg
39	Pomidory, świeże, dojrzałe, nieuszkodzone	40	kg
40	Pomidory krojone 400 g puszka	30	szt
41	Pomidory całe op. 400 g puszka	10	szt
42	Przecier pomidorowy "typu Pudliszki" op. 500 g	30	szt
43	Por sałatowy duży, niewysuszony, nieuszkodzony, świeży	40	kg
44	Rodzynki, opakowanie 100 g	24	szt
45	Rzodkiewka, świeża, główki średnie, nieuszkodzone w pęczkach po 200 g	40	szt
46	Salata lodowa, świeża, nieuszkodzona mechanicznie	15	szt
47	Salata zielona, świeża, liście nieuszkodzone	40	szt
48	Seler duży, świeży, nieuszkodzony	60	kg
49	Roszonka świeża w opakowaniach 250 g	40	szt
50	Szczaw konserwowy w słoiku 280 g	20	szt
51	Szczaw świeży, liście nieuszkodzone, pęczek 100 g	30	szt
52	Szczypior zielony, świeży, nieobsuszony, w pęczku po 100 g	10	szt
53	Śliwki suszone op. 150 g	10	szt
54	Śliwka węgierka, dojrzała, soczysta, nieuszkodzona	60	kg

Lp.	Nazwa i opis artykułu	Szacunkowa ilość	j. m
55	Winogrona soczyste, bez uszkodzeń	35	kg
56	Ziarna słonecznika łuskane w opakowaniach 100 g	120	szt
57	Ziemniaki białe, duże bulwy, nieuszkodzone, czyste, nienadmarznięte	1600	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.