

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 świeży	140	szt

Lp.	Nazwa i opis artykułu	Szacunkowa ilość	j. m
2.	Banan, średnio dojrzały, bez uszkodzeń mechanicznych	100	kg
3.	Botwina świeża w pęczkach po 0,5 kg	20	szt
4.	Brokuł świeży, nieuszkodzony, krótkie łodygi, bez liści	40	kg
5.	Brzoskwinie dojrzałe, nieuszkodzone, świeże	60	kg
6.	Brzoskwinie w puszcze op. 820 g	10	szt
7.	Buraki czerwone świeże, niewysuszone, bez uszkodzeń mechanicznych	60	kg
8.	Cebula biała cukrówka, bez szczypioru, wielkość średnia, bez uszkodzeń,	40	kg
9.	Chrzan słoik 180 g	24	szt
10.	Cytryna, dojrzała, średniej wielkości	10	kg
11.	Czosnek biały, duże główki, świeży	24	szt
12.	Fasola biała, średni Jaś, op. 1 kg	30	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	50	kg
19.	Koncentrat pomidorowy typu Pudliszki op. słoik szklany, pojemność 950 g	50	szt
20.	Kaki, owoce świeże, dojrzałe, nieuszkodzone	45	kg
21.	Kalafior, róża kalafiora czysta, duża, nieuszkodzona, małe liście, krótkie łodygi, świeży	15	kg
22.	Kapusta biała młoda, 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	100	kg
25.	Kapusta pekińska, główki średnie, świeża	40	kg
26.	Kiwi, dojrzałe, świeże, nieuszkodzone	25	kg

Lp.	Nazwa i opis artykułu	Szacunkowa ilość	j. m
27.	Koperek zielony, świeży, nieobsuszony, w pęczku po 100 g	100	szt
28.	Kukurydza konserwowa puszka 400g	45	szt
29.	Mandarynki, średnie, słodkie	40	kg
30.	Marchew świeża, jędra, nieuszkodzona	240	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	40	kg
36.	Papryka czerwona świeża, nieuszkodzona	10	kg
37.	Pieczarki białe, średniej wielkości, świeże	40	kg
38.	Pietruszka korzeń, świeża, jędra,	80	kg
39.	Pomarańcze, średnie, słodkie, nieuszkodzone	60	kg
40.	Pomidory, świeże, dojrzałe, nieuszkodzone	40	kg
41.	Pomidory krojone 400 g puszka	30	szt
42.	Pomidory całe op. 400 g puszka	10	szt
43.	Przecier pomidorowy "typu Pudliszki" op. 500 g	30	szt
44.	Por sałatowy duży, niewysuszony, nieuszkodzony, świeży	40	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	30	szt
48.	Sałata zielona, świeża, liście nieuszkodzone	40	szt
49.	Seler duży, świeży, nieuszkodzony	60	kg
50.	Roszonka świeża w opakowaniach 250 g	40	szt
51.	Sałata rucola op.100 g	20	szt
52.	Szczaw konserwowy w słoiku 280 g	20	szt
53.	Szczaw świeży, liście nieuszkodzone, pęczek 100 g	30	szt

Lp.	Nazwa i opis artykułu	Szacunkowa ilość	j. m
54.	Szczypior zielony, świeży, nieobsuszony, w pęczku po 100 g	30	szt
55.	Śliwki suszone op. 150 g	10	szt
56.	Truskawki, dojrzałe, soczyste, nieuszkodzone	40	kg
57.	Winogrona soczyste, bez uszkodzeń	35	kg
58.	Ziarna słonecznika łuskane w opakowaniach 100 g	140	szt
59.	Ziemniaki białe, duże bulwy, nieuszkodzone, czyste, nienadmarznięte	1600	kg
60.	Ziemniaki młode, bulwy nieuszkodzone	800	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.