

Nr postępowania: TP/1/2024/ZŻ

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
CZĘŚĆ 6 – WARZYWA I OWOCE**

LP.	ASORTYMENT	J.M.	ILOŚĆ
1.	MARCHEW	kg	1580
2.	SELER	kg	430
3.	CEBULA	kg	150
4.	PIETRUSZKA KORZEŃ	kg	450
5.	KAPUSTA BIAŁA	kg	100
6.	BURAKI	kg	380
7.	ZIEMNIAKI	kg	2 600
8.	POR	szt.	350
9.	PIETRUSZKA ZIELONA - NAĆ	szt.	450
10.	KOPER	szt.	320
11.	OGÓREK KISZONY	kg	340
12.	KAPUSTA KISZONA	kg	260
13.	CYTRYNA	kg	80
14.	RZODKIEWKA	pęczek	380
15.	SZCZYPIOR	pęczek	170
16.	CZOSNEK (POLSKI)	szt.	160
17.	OGÓREK ŚWIEŻY	kg	150
18.	KAPUSTA PEKIŃSKA	szt.	100
19.	POMIDOR	kg	250
20.	KAPUSTA MODRA	kg	150
21.	PAPRYKA CZERWONA	kg	130
22.	PAPRYKA ŻÓŁTA	kg	65
23.	JABŁKA	kg	1250
24.	GRUSZKI	kg	530
25.	SAŁATA	szt.	60

26.	BANAN	kg	280
27.	SOCZEWICA	kg	30
28.	CIECIORKA	kg	30
29.	DYNIA	kg	40
30.	BOTWINKA	pęczek	60
31.	RZODKIEW BIAŁA	kg	45
32.	KALAREPA	szt.	350
33.	WINOGRONO BEZPESTKOWE	kg	230
34.	AVOCADO	szt.	70
35.	MELON	kg	10
36.	ARBUZ	kg	40
37.	Kapusta młoda	szt.	75
38.	Kapusta włoska	szt.	15
39.	Salata masłowa	szt.	20
40.	Ananas	szt.	20
41.	Cukinia	kg	200
42.	KIWI	kg	10

Dostawa dwa razy w tygodniu: poniedziałek, środa - w godzinach 6:30 do 7:30.

Wymagania:

- Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych.
- Owoce i warzywa cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak więdnienia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe.
- Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciłe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.
- Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
- Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
- Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

Ponadto artykuły żywnościowe muszą spełniać:

- 1) wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020.2021 z zm.), a ich produkcja musi być zgodna z zasadami GMP (Dobra praktyka produkcyjna), GHP (Dobra praktyka higieniczna) i systemem HACCP (System zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności),
- 2) wytyczne Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 roku – zmieniające załącznik II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 poprzez ustanowienie unijnego wykazu dodatków do żywności,
- 3) wytyczne Rozporządzenia Komisji (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,
- 4) wykonawca zobowiązany jest dostarczać przedmiot zamówienia w opakowaniach jednolitych, nieuszkodzonych, odpowiadających wytycznym Rozporządzenia WE Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 roku w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w opakowaniach oznakowanych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 roku w sprawie znakowania środków spożywczych oraz w opakowaniach oznakowanych zgodnie z Rozporządzeniem (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego,
- 5) wykonawca zobowiązuje się zapewnić transport powinien odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r. poz. 2021 z zm.), Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 19 grudnia 2002 roku w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących transportu żywności (Dz. U. z 2003 roku, nr 21, poz. 179) oraz Rozporządzeniu WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych

- w zakresie w jakim dotyczy to danego produktu.