

Nr postępowania: TP/1/2024/PP3

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
CZĘŚĆ 6 – WARZYWA I OWOCE

LP.	ASORTYMENT	J.M.	ILOŚĆ
1.	Arbuz	kg	250
2.	Awokado	szt.	20
3.	Banany	kg	500
4.	Borówka	kg	20
5.	Botwinka	szt.	20
6.	Brzoskwinia	kg	12
7.	Buraki	kg	200
8.	Cebula	kg	60
9.	Cukinia	szt.	30
10.	Cytryna	kg	40
11.	Czosnek Główka	szt.	50
12.	Dynia świeża	kg	20
13.	Gruszka	kg	400
14.	Jabłko	kg	800
15.	Kalafior	szt.	20
16.	Kalarepka	szt.	50
17.	Kapusta Biała	szt.	80
18.	Kapusta Kiszona	kg	180
19.	Kapusta Pekinśka	szt.	20
20.	Kapusta czerwona	szt.	40
21.	Kiełki	op.	50
22.	Kiwi	op.	70
23.	Koper	pęczek	80
24.	Maliny	op.	80
25.	Mandarynki	kg	255

26.	Marchew	kg	284
27.	Marchew Młoda	pęczek	40
28.	Melon	kg	31
29.	Morele	kg	10
30.	Natka	pęczek	50
31.	Ogórek Małosolny	kg	20
32.	Ogórki kiszone	kg	150
33.	Ogórek zielony	kg	300
34.	Papryka świeża, zielona, czerwona żółta	kg	220
35.	Pietruszka	kg	40
36.	Pomarańcza	kg	30
37.	Pomidory	kg	120
38.	Pomidorki koktajlowe	op.	400
39.	Por	szt.	90
40.	Rabarbar	pęczek	10
41.	Roszponka	op.	50
42.	Rzodkiewka	pęczek	350
43.	Sałata lodowa	szt.	20
44.	Sałata mix	op.	50
45.	Sałata rzymska	szt.	50
46.	Sałata zielona	szt.	70
47.	Seler	kg	120
48.	Szczypior	pęczek	160
49.	Śliwka	kg	90
50.	Truskawka świeża	kg	50
51.	Winogrono	kg	80
52.	Ziemniak młody	kg	120
53.	Ziemniak	kg	4 200

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

Wymagania:

- Ziemniaki, pierwsza klasa jakości, produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze, jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie. Odpowiednie pakowanie (np. worki umożliwiające cyrkulację powietrza), właściwy transport produktów do Zamawiającego gwarantujący dostawy pełnowartościowych produktów.
- Warzywa i owoce świeże, pierwsza klasa jakości, produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze, jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach opisujących ich właściwości.
- Odpowiednie pakowanie warzyw i owoców (np. worki umożliwiające cyrkulację powietrza, wytłaczanki chroniące warzywa i owoce miękkie), właściwy transport produktów do Zamawiającego gwarantujący dostawy pełnowartościowych produktów.
- Cechy dyskwalifikujące produkty to:
 - porażenie mokrą i suchą zgnilizną,
 - zapleśnienie,
 - zgnicie,
 - zaparzenie,
 - zwiędnięcie,
 - zafermentowanie,
 - porażenie chorobami,
 - obcy zapach,
 - uszkodzenia mechaniczne (w tym powstałe w czasie transportu od Wykonawcy do Zamawiającego - zmarznięcia, zaparzenia, zwiędnięcia itp., będące wynikiem transportowania warzyw i owoców w nieodpowiednich warunkach).
 - uszkodzenia wywołane przez szkodniki,
 - obecność szkodników i ich pozostałości,
 - łykowość,
 - miękkie i sparciałe korzenie.

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 1831/2003 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.**