

Nr postępowania: TP/1/2024/SP2

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

LP.	ASORTYMENT	J.M.	ILOŚĆ
1.	Arbuz	kg	65
2.	Awokado	szt.	12
3.	Ananas	szt.	12
4.	Banan	kg	1 500
5.	Botwinka	szt.	60
6.	Nektarynka	kg	100
7.	Brzoskwinia	kg	70
8.	Brokuły	szt.	35
9.	Burak	kg	450
10.	Cebula żółta	kg	380
11.	Cebula czerwona	kg	20
12.	Cukinia	kg	50
13.	Cytryna	kg	100
14.	Czosnek świeży	szt.	300
15.	Fasolka szparagowa żółta	kg	52
16.	Gruszka	kg	180
17.	Jabłko gat. I	kg	850
18.	Kalafior	szt.	125
19.	Kalarepa	szt.	100
20.	Kapusta biała	kg	300
21.	Kapusta czerwona	kg	90
22.	Kapusta kwaszona	kg	300
23.	Kapusta biała młoda	kg	109
24.	Kapusta włoska	szt.	60
25.	Kapusta pekińska	kg	180

26.	Kiełki rzodkiewki, słonecznika 50 g	op.	40
27.	Kiwi	szt.	1 500
28.	Koper	szt.	800
29.	Mandarynka	kg	150
30.	Marchew	kg	900
31.	Melon	szt.	35
32.	Mix sałat 150 g	op.	150
33.	Natka pietruszki	szt.	700
34.	Ogórki gruntowe	kg	30
35.	Ogórek kwaszony	kg	250
36.	Ogórek świeży	kg	220
37.	Papryka czerwona	kg	200
38.	Papryka żółta	kg	12
39.	Pieczarki	kg	150
40.	Pietruszka	kg	400
41.	Pomarańcza	kg	300
42.	Pomidor	kg	140
43.	Pomidor koktajlowy	kg	10
44.	Por	szt.	600
45.	Rozponka 100 g	op.	10
46.	Rukola 100 g	op.	35
47.	Rzodkiewka	pęczek	120
48.	Sałata lodowa	szt.	200
49.	Sałata masłowa	szt.	280
50.	Sałata rzymska	szt.	15
51.	Seler	kg	480
52.	Seler naciowy	szt.	10
53.	Szczypior	pęczek	240
54.	Truskawki	kg	80
55.	Ziemniaki	kg	10 000
56.	Śliwki	kg	40

57.	Imbir	kg	4
58.	Szparagi	pęczek	20

Dostawa pięć razy w tygodniu: poniedziałek, wtorek, środa, czwartek, piątek - w godzinach 6:30 – 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 wędnięcia, 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 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych
- w zakresie w jakim dotyczy to danego produktu.**