

TP/1/2024/SP5

Opis Przedmiotu Zamówienia - Część 4
WARZYWA I OWOCE

Wymagania Zamawiającego:**1. w zakresie asortymentu:**

- owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej- powinny być świeże, nie zwiędnięte , bez uszkodzeń zewnętrznych
- owoce i warzywa będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak gnicia, wyschnięcia.
- warzywa nie powinny być zapleśniałe, zwiędnięte
- ziemniaki powinny być zdrowe, kształtne, suche , czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany
- warzywa liściaste bez plam, uszkodzeń
- owoce : skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia

2. w zakresie współpracy:

- **dostawa dwa razy w tygodniu poniedziałek, środa (w godz. od 7:20 do 8:00)**
- dostawca dostarczy zamówiony towar transportem własnym, na własny koszt wraz z rozładunkiem i wniesieniem do magazynu zamawiającego

3. w zakresie zapotrzebowania:

LP	ASORTYMENT	J.M	IŁOŚĆ
1.	Arbuz	kg.	100
2.	Banan	kg.	2700
3.	Bazylia świeża w doniczkce	szt.	50
4.	Brokuł	kg.	100
5.	Brzoskwinia -sezon	kg.	130
6.	Buraki	kg.	400
7.	Cebula	kg.	300
8.	Cebula czerwona	kg.	20
9.	Cukinia	kg.	150
10.	Cytryna	kg.	100
11.	Czosnek główka	szt.	150
12.	Dynia	kg.	70
13.	Gruszka – po sezonie	kg.	120
14.	Gruszka- sezon	kg.	240
15.	Jabłko – po sezonie	kg.	1600
16.	Jabłko - sezon	kg.	800
17.	Kalafior - sezon	kg.	50
18.	Kapusta biała	kg.	600
19.	Kapusta czerwona	kg.	400
20.	Kapusta kiszona	kg.	600
21.	Kapusta młoda	kg.	200
22.	Kapusta pekińska	kg.	300
23.	Kiwi	kg.	550
24.	Koperek zielony	szt.	1000
25.	Lubczyk świeży pęczek	szt.	10
26.	Mandarynka - sezon	kg.	800
27.	Marchew	kg.	400
28.	Mięta świeża	szt.	20
29.	Nektarynka	kg.	80
30.	Ogórek kiszony	kg.	540
31.	Ogórek małosolny	kg.	50

32.	Ogórek świeży po sezonie	kg.	300
33.	Ogórek świeży w sezonie	kg.	170
34.	Papryka świeża	kg.	120
35.	Pieczarki	kg.	100
36.	Pietruszka korzeń	kg.	60
37.	Pietruszka natka	pęcz.	700
38.	Pomarańcza - sezon	kg.	1000
39.	Pomidor – po sezonie	kg.	120
40.	Pomidor - sezon	kg.	100
41.	Por	kg.	40
42.	Rzodkiewka – po sezonie	pęcz.	50
43.	Rzodkiewka - sezon	pęcz.	60
44.	Salata masłowa	gł.	200
45.	Salata rukola 100 g	op.	65
46.	Salata roszponka 100 g	op.	65
47.	Seler	kg.	200
48.	Szczypiorek	pęcz.	400
49.	Śliwka - sezon	kg.	400
50.	Truskawki sezon	kg.	100
51.	Winogron sezon	kg.	220
52.	Ziemniaki	kg.	9000
53.	Borówka	kg.	20
54.	Malina	kg.	20
55.	Czerwona porzeczka	kg.	10
56.	Melon	szt.	30
57.	Kalarepa	kg.	40
58.	Awokado	kg.	5
59.	Mango	kg.	5
60.	Rzodkiew biała	kg.	5
61.	Pomidor koktajlowy opakowanie 250 g.	op.	180

4. 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