

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 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 sparciate, 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.

2. w zakresie współpracy:

- **dostawa 2 razy w tygodniu poniedziałek, środę (w godzinach 6.30 – 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.	Ilość
1	Banan	kg	500
2	Cebula żółta	kg	60
3	Cytryna	kg	6
4	Czosnek świeży główka	szt	20
5	Jabłko deserowe	kg	500
6	Kapusta biała	kg	350
7	Kapusta czerwona	kg	120
8	Kapusta kiszona	kg	360
9	Kapusta młoda	kg	140
10	Kapusta pekińska	kg	230

11	Kapusta włoska	kg	90
12	Kiwi	kg	120
13	Koperek pęczek	szt	680
14	Mandarynka	kg	120
15	Marchew świeża	kg	290
16	Nać pietruszki pęczek	szt	680
17	Nektarynka	kg	250
18	Ogórek kiszony	kg	320
19	Ogórek świeży	kg	190
20	Pietruszka korzeń	kg	40
21	Pomidor	kg	12
22	Pomidor koktajlowy	kg	25
23	Por	kg	75
24	Salata lodowa	kg	100
25	Salata masłowa	szt	12
26	Seler	kg	40
27	Szczypior pęczek	szt	6
28	Ziemniaki	kg	9200

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 1831/2003 przez 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.