

Opis przedmiotu zamówienia – druga część zamówienia: **Dostawa warzyw i owoców**

1. Artykuły spożywcze spełniające wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 poz. 1154)
2. Podane ilości danego rodzaju asortymentu mają charakter szacunkowy i nie stanowią ze strony Zamawiającego zobowiązania do nabycia w podanych ilościach. Zamawiający zastrzega, że rzeczywiste ilości kupna każdego rodzaju artykułów będą wynikać z aktualnych potrzeb Zamawiającego i mogą odbiegać od ilości podanych w formularzach cenowych. Wykonawca w okresie obowiązywania umowy jest zobligowany dostarczać każdy artykuł żywnościowy zawarty w ofercie cenowej na podstawie złożonego zamówienia.
3. Oferowane produkty żywnościowe muszą spełniać parametry jakościowe określone dla danego asortymentu przez PN, spełniać wymogi sanitarno- epidemiologiczne i zasady systemu HACCP oraz posiadać oznaczony odpowiedni dla danego asortymentu termin ważności zapewniający jego bezpieczne spożycie. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania do zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
4. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP:
 - dostarczana żywność - pierwszej klasy, jakości, świeża musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej oraz terminem przydatności do spożycia.
 - przedmiot zamówienia musi być dostarczony odpowiednim środkiem transportu spełniającym wymagania sanitarne, w odpowiedniej temperaturze, w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie.
 - wykonawca przekazuje żywność osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej oraz jakościowej. Nie dopuszcza się pozostawienia żywności przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym.
5. Zamawiający wymaga aby Wykonawca dostarczający zamówiony towar był obecny podczas sprawdzania zgodności towaru z zamówieniem.
6. **Dowóz zamówionych produktów w dniach dostawy (wtorek i czwartek) w godzinach od 7:00 do 9:00.**

LP.	NAZWA PRODUKTU	J.M.	ILOŚĆ
1.	AVOKADO świeże, bez śladów zepsucia	szt.	150
2.	Banan świeży, bez śladów zepsucia zdrowy, nienadmarznięty, o dobrym smaku, owoc o wadze 100 - 120 g	kg	1500
3.	Burak czerwony świeży, bez śladów zepsucia, czyste, suche, nienadmarznięte, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	450

4.	Cebula świeża, bez śladów zepsucia, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	300
5.	Cytryna świeża, zdrowa, soczysta, czysta o dobrym smaku, bez śladów zepsucia, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	kg	25
6.	CZOSNEK główki zdrowy, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych, o dobrym smaku, świeży, suchy, czysty	szt.	260
7.	Gruszka bez uszkodzeń mechanicznych, świeża, zdrowa, soczysta, czysta o dobrym smaku, owoc o wadze 100-120 g	kg	400
8.	Jabłko krajowe świeże, zdrowe, nieuszkodzone mechanicznie, jędrne, soczyste, o dobrym smaku, nienadmarznięte	kg	700
9.	Jajko świeże, czyste, kurze z klasą M, każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, niedopuszczalne są jajka nieoznakowane,	szt.	6500
10.	Kapusta biała świeża, zdrowa, cysta , nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	kg	500
11.	KAPUSTA CZERWONA świeża, zdrowa, cysta , nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	kg	250
12.	Kapusta kiszona o dobrym smaku, zapachu, nienadmarznięta	kg	600
13.	Kapusta pekińska świeża, zdrowa, cysta , nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	kg	250
14.	KIEŁKI świeże, czyste, soczyste, zdrowe, nienadpleśniałe opakowanie min. 50g	op.	30
15.	Kiwi świeże, bez śladów zepsucia, jednakowej wielkości,	szt.	960
16.	KOPER świeży, zdrowy, nienadmarznięty, w pęczkach, w pęczkach min. 30g	szt.	1150
17.	MANDARYNKI świeża, zdrowa, soczysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez pestek	kg	500
18.	Marchew korzeń bez naci, świeża, czysta, soczysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	kg	600
19.	NATKA PIETRUSZKI świeża, czysta, zdrowa, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach, w pęczkach min. 30g	szt.	1150
20.	MELON ŚWIEŻY, BEZ ŚLADÓW ZEPSUCIA	szt.	100
21.	Ogórek świeży(szklarniowy, gruntowy) soczysty, czysty, zdrowy, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	kg	610
22.	Ogórek kiszony o dobrym smaku, zapachu, średniej wielkości, twardy, OPAKOWANIE 5 KG	kg	700
23.	PAPRYKA CZERWONA, ŻÓŁTA,ZDROWA, CZYSTA,BEZ ŚLADÓW USZKODZEŃ sucha, nienadmarznięta,	kg	80
24.	PIECZARKA zdrowa, świeża, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	kg	30
25.	PIETRUSZKA korzeń świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych	kg	170
26.	Pomarańcza zdrowa, świeża, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych o dobrym smaku, o jednakowej wielkości	kg	540
27.	Pomidor świeży, zdrowy bez uszkodzeń mechanicznych, suchy, czysty	kg	200
28.	Rzodkiewka świeża, zdrowa, czysta, jędrna, sucha, bez uszkodzeń mechanicznych	szt.	26
29.	SAŁATA zielona zdrowa, czysta, świeża, sucha, niezmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych	szt.	52

30.	Seler korzeń zdrowy, suchy, czysty, bez uszkodzeń mechanicznych,	kg	170
31.	SZCZYPIOR w pęczkach, czysty, zdrowy, suchy, nienadmarznięty, w pęczku min. 30g	szt.	130
32.	Ziemniaki jadalne, odmiana konsumpcyjna, bez ziemi, skórka bez zielonych zabarwień, bez kiełkujących oczek, wielkość duża, zdrowe, jędrne	kg	7800
33.	Roszponka świeża, niezgnita, czysta, opakowanie min. 100 g	op.	50
34.	Rukola świeża, niezgnita, czysta, opakowanie min. 100 g	op.	50
35.	WINOGRONO, świeże, nienadmarznięte, czyste soczyste	kg	100