

Nr postępowania: TP/02/2025/SP12

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA CZĘŚĆ 3 - WARZYWA I OWOCE

| LP. | ASORTYMENT             | J.M. | ILOŚĆ  |
|-----|------------------------|------|--------|
| 1.  | Banan                  | kg.  | 830,0  |
| 2.  | Cytryna                | kg.  | 90,0   |
| 3.  | Gruszka                | kg.  | 420,0  |
| 4.  | Jabłko krajowe klasy I | kg.  | 700,0  |
| 5.  | Mandarynka             | szt. | 450,0  |
| 6.  | Pomarańcza             | kg.  | 950,0  |
| 7.  | Burak                  | kg.  | 510,0  |
| 8.  | Cebula                 | kg.  | 190,0  |
| 9.  | Cukinia                | kg.  | 140,0  |
| 10. | Kapusta biała          | kg.  | 540,0  |
| 11. | Kapusta czerwona       | kg.  | 150,0  |
| 12. | Kapusta kwaszona       | kg.  | 280,0  |
| 13. | Kapusta pekińska       | kg.  | 260,0  |
| 14. | Koper                  | szt. | 310,0  |
| 15. | Marchew                | kg.  | 1540,0 |
| 16. | Ogórek kwaszony        | kg.  | 360,0  |
| 17. | Ogórek świeży          | kg.  | 250,0  |
| 18. | Papryka czerwona       | kg.  | 120,0  |
| 19. | Pieczarka świeża       | kg.  | 65,0   |

| LP. | ASORTYMENT        | J.M. | ILOŚĆ   |
|-----|-------------------|------|---------|
| 20. | Pietruszka korzeń | kg.  | 390,0   |
| 21. | Pietruszka natka  | szt. | 320,0   |
| 22. | Pomidor           | kg.  | 60,0    |
| 23. | Por               | kg.  | 230,0   |
| 24. | Salata lodowa     | szt. | 50,0    |
| 25. | Salata masłowa    | szt. | 230,0   |
| 26. | Seler             | kg.  | 390,0   |
| 27. | Ziemniaki         | kg.  | 10000,0 |

**Dostawa co najmniej raz w tygodniu ( w ustalonym dniu), w godzinach od 06:00 do 08:30.**

**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 więdnienia, 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.

**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 zobowiązując 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.**