

TP/1/2026/SP11

Opis Przedmiotu Zamówienia - Część 3
WARZYWA , 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, zamarznięte, 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 codziennie (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.	Nazwa asortymentu	j.m.	Ilość
1	Banan	kg	350
2	Buraki	kg	40
3	Cebula żółta	kg	250
4	Cytryna	kg	20
5	Czosnek świeży główka	szt	40
6	Jabłko deserowe	kg	150
7	Kapusta biała	kg	300
8	Kapusta czerwona	kg	230
9	Kapusta kiszona	kg	300
10	Kapusta pekińska	kg	120

11	Kapusta włoska	kg	100
12	Kiwi	kg	120
13	Koperek pęczek 25g	szt	500
14	Mandarynka	kg	150
15	Marchew świeża	kg	250
16	Nać pietruszki pęczek 25g	szt	400
17	Ogórek kiszony	kg	200
18	Ogórek świeży	kg	65
19	Pietruszka korzeń	kg	40
20	Pomarańcze deserowe	kg	100
21	Pomidor koktajlowy	kg	35
22	Por	kg	65
23	Salata lodowa	kg	150
24	Seler	kg	40
25	Ziemniaki	kg	7000

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 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 1831/2003 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 zobowiązuję 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.**