

## Opis przedmiotu zamówienia pn.: Dostawa świeżych warzyw i owoców

L.p.	Nazwa asortymentu	J.m.	Ilość
1	2	3	4
1	Ananas świeży	szt.	20
2	Arbuz	kg	600
3	Awokado	szt.	100
4	Banan	kg	2000
5	Bataty	kg	50
6	Buraki ćwikłowe	kg	200
7	Cebula	kg	100
8	Cukinia	kg	80
9	Cytryna	kg	120
10	Czosnek główka	szt.	150
11	Gruszka	kg	1000
12	Jabłko	kg	2900
13	Kalafior	szt.	20
14	Kalarepa	szt.	120
15	Kapusta biała	szt.	700
16	Kapusta czerwona	szt.	200
17	Kapusta pekińska	kg	70
18	Mandarynka	kg	280
19	Marchew	kg	2500
20	Natka pietruszki	szt.	50
21	Ogórek świeży	kg	400
22	Papryka świeża	kg	100
23	Pietruszka korzeń	kg	450
24	Pomarańcza	kg	340
25	Pomidor malinowy	kg	300
26	Por	szt.	300
27	Rzodkiewka	szt.	800
28	Salata lodowa	szt.	50
29	Salata masłowa	szt.	250
30	Seler	kg	550
31	Szczypiorek	szt.	1200
32	Świeży koper	szt.	50
33	Truskawka świeża	kg	150
34	Ziemniaki	kg	12000

## **1. Wymagania ogólne**

Produkty powinny spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Owoce i warzywa muszą być świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), całe, bez wydrążeń, bez pęknięć, dostatecznie dojrzałe, nieprzerośnięte (bez miększu włóknistego lub zdrewniałego oraz dojrzałych nasion), jędrne, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez zawilgocenia powierzchniowego i oparzelin słonecznych. Liście bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów). Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia oraz niewielkie zabiżnione pęknięcia skórki pod warunkiem że, nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, właściwości przechowalnicze lub prezentację w opakowaniu.

## **2.Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić co najmniej 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.

## **3. Pakowanie**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

## **4. Realizacja dostaw – 5 razy w tygodniu**

Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności.

Ilości produktów wymienionych w tabeli ustalone są na cały okres obowiązywania umowy i są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o realizację dostaw w ww. wielkościach.

Dostawy realizowane będą na podstawie zamówień składanych przez upoważnionych przedstawicieli Zamawiającego według cen jednostkowych aktualnie obowiązujących u Wykonawcy, jednakże łączna wartość dostaw nie przekroczy wartości brutto określonej umową.