

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Sukcesywne dostawy owoców i warzyw na potrzeby Powiatowej Bursy Szkolnej w Człuchowie

Część 1 – Sukcesywne dostawy owoców i warzyw

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa warzyw i owoców wymienionych i opisanych w poniższej tabeli na potrzeby Powiatowej Bursy Szkolnej w Człuchowie. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego, tj. między innymi:
 - normy jakościowe lub atesty,
 - oznakowanie, między innymi datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
 - odpowiedni sposób przewożenia towarów – zachowanie rozdzielności transportu,
 - dostarczany asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżającym jego wartość użytkową,
 - odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.

Dostarczane warzywa i owoce muszą odznaczać się charakterystycznym kształtem i zabarwieniem dla określonej odmiany, muszą być świeże, soczyste i zdrowe. Czyste i nienadmarznięte, o smaku charakterystycznym dla danej odmiany i bez śladów uszkodzeń mechanicznych.

2. Sposób transportu oraz opakowanie artykułów muszą zapewniać zabezpieczenie przed uszkodzeniami. Za zniszczenia powstałe z powodu nienależytego opakowania oraz/lub transportu odpowiedzialność ponosi Wykonawca.
3. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia w odpowiednich opakowaniach oraz specjalistycznym transportem (tzn. że dostawa przedmiotu umowy wykonywana będzie środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2023 poz. 1448) przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami, zapewniającym należyte zabezpieczenie jakościowe dostarczanego przedmiotu umowy przed czynnikami pogodowymi, uszkodzeniami itp. Wykonawca zapewni jego załadunek i rozładunek na własny koszt.
4. Zamawiający w szczególności wymaga zastosowania obniżonych temperatur (jeżeli dotyczą określone przepisy) w trakcie transportu przedmiotu zamówienia lub w wyznaczonej na etykiecie lub/i w dokumentach przewozowych, a Wykonawca zobowiązuje się do ich przestrzegania przy każdej dostawie przedmiotu umowy. Przedmiot zamówienia musi być opisany jaki gatunek jest dostarczany i należy też wskazać kraj pochodzenia dostarczonego przedmiotu zamówienia na fakturze.
5. Dostarczany przedmiot zamówienia musi być świeży i jędrny i spełniać wymagania higieniczno-sanitarne, być pierwszej jakości oraz mieć odpowiednie właściwości organoleptyczne. Zamawiający odmówi przyjęcia przedmiotu zamówienia w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej zostanie stwierdzona zła jakość, widoczne uszkodzenia itp. wady zmniejszające wartość jakościową.

ZESTAWIENIE OWOCÓW I WARZYW NA POTRZEBY POWIATOWEJ BURSY SZKOLNEJ W CZŁUCHOWIE

LP.	ASORTYMENT (minimalne wymagania)	JM.	ILOŚĆ
OWOCE			
1.	Arbuzy bez oznak zgąbczenia miąższu. Miąższ jędrny, soczysty i słodki. Średnia waga owoca arbuza 1,5 do 2 kg.	kg	600
2.	Banany, waga sztuki min. 200 g. W partii dostawy jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości. Miąższ biały, kremowy, słodki, miękki.	kg	9 000
3.	Brzoskwinie. Waga sztuki min. 100 g. W partii dostawy jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości. Smak słodki.	kg	800
4.	Cytryny. Waga sztuki min. 130 g., o jaskrawożółtej barwie i gładkiej, połyskującej skórce. Dojrzałe i lekko pachnące na końcach. Bez pofałdowań na skórce świadczących o tym, że owoc ma grubą skórę i mniej soku.	kg	7 000
5.	Czereśnie. W partii dostawy jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości. Czereśnie nie mogą być uszkodzone ani przebarwione. Słodki smak.	kg	200
6.	Granat owoc świeży, posiada gładką, twardą i błyszczącą skórę w kolorze żółtobrązowym albo czerwonym, słodkie, soczyste nasiona.	Szt.	200
7.	Grejpfrut czerwony, zielony, waga jednego owocu min 350g. Jednolite w dostarczanej partii pod względem pochodzenia, odmiany, wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości. Miąższ słodki, skórka jędrna, bez jakichkolwiek uszkodzeń.	kg	100
8.	Gruszki jednolite w dostarczanej partii pod względem pochodzenia, odmiany, wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości. Sztuka min. 120g	kg	4 000
9.	Jabłko I klasa duże (jonagold, jonagored, champion, lobo). Waga sztuki min. 150 g. W partii dostawy w tym samym stopniu dojrzałości. Jabłka w klasie I powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, wielkość i barwę charakterystyczne dla danej odmiany, a szypułka powinna być nieuszkodzona. Owoce powinny być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców. Miąższ owoców całkowicie zdrowy.	kg	12 000
10.	Jabłko słodkie i słodko kwaśne. II klasa średnie, wielkość 70 mm+. W partii dostawy w tym samym stopniu dojrzałości. Jabłka w klasie II muszą być dobrej jakości. Posiadać kształt, wielkość i barwę charakterystyczne dla danej odmiany.	kg	500
11.	Kiwi, sztuka min. 80 do 90 g. Jednolite w dostarczanej partii pod względem pochodzenia, odmiany, wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości. Owoce nie za twarde, dojrzałe, słodkie. Nie dopuszcza się owoców miękkich, z marszczącą się skórą.	kg	800
12.	Maliny jednolite w dostarczanej partii pod względem pochodzenia, odmiany, wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości. Owoce słodkie i jędrne.	kg	20
13.	Mandarynka. Sztuka min. 80 do 100 g. Jednolite w dostarczanej partii pod względem pochodzenia, odmiany, wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości. Miąższ słodki, skórka jędrna, bez jakichkolwiek uszkodzeń.	kg	3 000

LP.	ASORTYMENT (minimalne wymagania)	JM.	ILOŚĆ
14.	Melon waga sztuki min. 1,5 kg.	Szt.	50
15.	Nektarynka, sztuka waga min. 120 g. jednolite w dostarczonej partii pod względem pochodzenia, odmiany, wielkości, dojrzałe	kg	800
16.	Pomarańcze, jednolite w dostarczonej partii pod względem pochodzenia, odmiany, wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości, słodkie i soczyste. Sztuka waży min. 250 g.	kg	3 000
17.	Śliwki jednolite w dostarczonej partii pod względem pochodzenia, odmiany, wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości.	kg	100
18.	Truskawki jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, barwy. Barwa czerwona na całej powierzchni, świadcząca o dojrzałości owoców. Miąższ słodki.	kg	300
19.	Winogrono jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, barwy. Owoce jędrne i dojrzałe. Miąższ słodki.	kg	30
WARZYWA			
20.	Buraki ćwikłowe, podługne, waga sztuki min.140 g, średnica max. 6 cm. Zdrowe, czyste, niezdrewniałe. Burak ćwikłowy musi mieć cienką skórkę, a w przekroju jednolitą barwę i błyszczący miąższ., bez marmurkowatej faktury.	kg	9 000
21.	Botwina. Liście i owoce nowalijki jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości.	Szt.	50
22.	Bób. Świeże nasiona bobu barwy od kremowej do zielonej wielkość ok. 2 cm.	kg	10
23.	Brokuł, waga sztuki min. 500 g. róże brokułów świeże, jędrne, czyste, zwarte, o ściśle przylegających, zamkniętych pąkach kwiatowych	Szt.	1 500
24.	Cebula biała. Waga główki min. 100 g. Cebula powinna być zdrowa, łuska sucha i „szeleszcząca”, w żadnym wypadku nie pobrudzona. Łuska musi być czysta, dobrze dosuszona.	kg	4 000
25.	Cukinia zielona. Waga sztuki min 700 g. W partii dostawy jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości. Delikatnie słodki smak.	kg	200
26.	Czosnek polski, Zamawiający nie dopuszcza czosnku pochodzącego spoza Europy. Główki twarde, zwarte, bez uszkodzeń, o regularnym kształcie, czyste. Sztuka waży min. 50 g.	kg	80
27.	Fasola szparagowa świeża. Szerokość strąka nie więcej niż 10 mm. Długość strąka od 15 do 18 cm. W partii dostawy jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości.	kg	300
28.	Kalafior z wykształconą różą w kolorach: biała, kremowa, żółta. Róża kalafiora o świeżym wyglądzie, prawidłowo przycięta, z przyciętymi liśćmi. Liści nie może być zbyt dużo max 2-3 szt.. Waga sztuki kalafiora nie mniej jak 1000 g.	Szt.	200
29.	Kalarepa. Waga jednej sztuki min. 240 g. o świeżym wyglądzie, zielona, czysta, nie przerośnięta.	Szt.	15

LP.	ASORTYMENT (minimalne wymagania)	JM.	ILOŚĆ
30.	Kapusta głowiasta w kolorze zielono-seledynowym (nie może być całkowicie biała). Główna kapusty musi być zwarta o wyrównanym kształcie, prawidłowo przycięta, czysta o świeżym wyglądzie. Waga powinna oscylować w przedziale między 2 kg – 4 kg. Dopuszcza się główki o innej wadze, co zostanie określone przy zamówieniu. Wczesna, wiosenna kapusta powinna posiadać dobrze wykształconą główkę, może być mała, jednak nie mniejsza niż 1 kg, powinna być zwarta, i nie posiadać luźnych liści.	kg	8 000
31.	Kapusta młoda główka ok. 2-3 kg	Szt.	700
32.	Kapusta czerwona. Waga sztuki min. 800 g. Główna kapusty musi być zwarta o wyrównanym kształcie, prawidłowo przycięta, czysta o świeżym wyglądzie.	kg	700
33.	Kapusta kiszona z dodatkiem marchwi. Bez octu lub innych nienaturalnych składników zakwaszających. Kiszona w sposób naturalny bez dodatków przyspieszających oraz sztucznych zakwaszaczy.	kg	4 000
34.	Kapusta pekińska. Masa główki, niemniej niż 800 g. i nie więcej jak 1200 g o kolorze zielonym lub seledynowym. Nie może być błada. Główna kapusty powinna być ładnie wykształcona ze zwartymi liśćmi, prawidłowo przycięta, czysta, o świeżym wyglądzie.	kg	2 200
35.	Koper. Pęczek min. 100g. Jędrny, o świeżym wyglądzie, barwa intensywnie zielona. Pozbawiony korzeni. Sztuka = 1 pęczek	Szt.	3 000
36.	Marchew I gatunek, sztuka waży min. 80 g. Korzenie umyte, jędrne, nieuszkodzone, słodkie, niezdrewniałe.	kg	31 000
37.	Ogórek świeży krótki, długi. Ogórki bez śladów gnicia lub innego zepsucia, jędrne, bez uszkodzeń i gorzkiego smaku. I klasa.	kg	8 000
38.	Ogórek małosolny, na przekroju mięsiste z widocznymi nasionami, bez pustych przestrzeni, twarde i chrupiące.	kg	50
39.	Ogórki kiszone, na przekroju mięsiste z widocznymi nasionami, bez pustych przestrzeni, twarde i chrupiące.	kg	500
40.	Papryka słodka świeża różne kolory. Papryka musi być dobrej jakości, owoce jędrne bez wad skórki, szypułka równo przycięta w taki sposób, aby nie uszkadzała innych owoców. Owoce charakterystyczne dla danej odmiany i osiągniętego stopnia dojrzałości i zabarwienia. Papryka musi być równej wielkości, czysta o świeżym wyglądzie.	kg	1 000
41.	Pietruszka korzeń waga min. 80 g. Korzenie umyte, jędrne, nieuszkodzone, niezdrewniałe.	kg	5 000
42.	Pietruszka zielona, natka. Pęczek min. 100g. Nać jędrna, o świeżym wyglądzie, barwa intensywnie zielona. 1 sztuka = 1 pęczek	Szt.	3 500
43.	Pieczarki białe uprawne, twarde, jędrne, czyste, bez stłuczeń i przebarwień skórki. Sztuka min. 20 g. średnica do 2-3 cm. Barwa powierzchni zewnętrznej kapelusza biała, biało-kremowa, centralnie lekko brązowawa. Blaszkki białe z odcieniem różowym, różowe.	kg	3 000
44.	Pomidory. W partii dostawy jednolite pod względem pochodzenia, odmiany i wielkości oraz dojrzałości. Pomidor musi mieć wybarwienie zgodne z zamówieniem i musi być ono równomierne dla całej partii. Pomidory z szypułką lub bez, zależy to od zamówienia. W przypadku pomidora z szypułką – musi być ona świeża, w żadnym wypadku sucha. Pomidor powinien być przede wszystkim zdrowy, czysty, bez szkodników i śladów ich żerowania, bez obcych smaków i zapachów. Waga sztuki min. 140 g	kg	25 000

LP.	ASORTYMENT (minimalne wymagania)	JM.	IŁOŚĆ
45.	Pomidor malinowy. W partii dostawy jednolite pod względem pochodzenia, odmiany i wielkości oraz dojrzałości. Pomidor musi mieć wybarwienie zgodne z zamówieniem i musi być ono równomierne dla całej partii. Pomidory z szypułką lub bez, zależy to od zamówienia. W przypadku pomidora z szypułką – musi być ona świeża, w żadnym wypadku sucha. Pomidor powinien być przede wszystkim zdrowy, czysty, bez szkodników i śladów ich żerowania, bez obcych smaków i zapachów. Waga sztuki min. 170 g	kg	700
46.	Pomidory koktajlowe, dojrzałe, intensywnie czerwone, szczególnie przy szypułce. Pozbawione plam, przebarwień i uszkodzeń skórki.	kg	100
47.	Por o średnicy 3-4 cm, z odpowiednio długą białą częścią, z dobrze obciętymi końcami liści, czyste, bez śladów gleby. Powinny być przede wszystkim świeże, zdrowe, bez żadnych odgnieceń, bez śladów wciornastka i śladów jego żerowania.	kg	2 500
48.	Rzodkiewka czerwona, pęczek min.180 g, jędrna; niedopuszczalna zdrewniała, przerośnięta, popękana, brudna. 1 sztuka = 1 pęczek	Szt.	2 000
49.	Rzodkiew biała podłużna. Sztuka min. 250 g. Jędrna, czysta bez jakichkolwiek uszkodzeń.	kg	160
50.	Sałata głowiasta masłowa. Minimalna masa główki 200 g. Główka musi być prawidłowo przycięta, czysta, o świeżym wyglądzie, liście sprężyste.	Szt.	3 000
51.	Sałata mix op. min. 200 max 300g, kruche, świeże listki, nie zwiędnięte.	Szt.	200
52.	Sałata lodowa. Masa główki sałaty min. 350 g. Liście zielone i jędrne	Szt.	1 000
53.	Sałata rukola op. min. 200 max 300g, zielone i kruche listki, nie zwiędnięte.	Szt.	200
54.	Seler korzeń myty, min. 500 g. Twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzewień skórki.	kg	4 000
55.	Seler nać, świeża, jędrna, intensywnie zielona.	Szt.	100
56.	Szczypior, jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy. Barwa zielona. Pęczek min. 100 g. 1 sztuka = 1 pęczek	Szt.	1 500

Część 2 – Sukcesywne dostawy ziemniaków na potrzeby Powiatowej Bursy Szkolnej w Człuchowie

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa ziemniaków wymienionych i opisanych w poniższej tabeli na potrzeby Powiatowej Bursy Szkolnej w Człuchowie.
2. Zamawiający wymaga dostaw ziemniaków jadalnych typu B - odmiany wszechstronnego użytkowania. Wymagana średnica poprzeczna bulwy min.4 cm, a podłużna min. 5 cm. Bulwy muszą być dojrzałe, zdrowe, czyste, suche, o kształcie typowym dla danej odmiany i charakteryzować się dobrym smakiem. Ziemniaki po ugotowaniu muszą mieć właściwą konsystencję, ładny wygląd, a przede wszystkim dobry smak. Ugotowany miąższ powinien po ugotowaniu delikatnie rozsypywać się. Zamawiający wymaga opakowania w worki raszlowe do 30 kg.
3. Zamawiający nie przyjmie dostaw ziemniaków o bulwach zzieleniałych, nadmarzniętych, posiadających puste miejsca w środku i nieodpowiednie przebarwienia wewnątrz. Inne cechy dyskwalifikujące to: zaparzenie, zapleśnienie, porośnięcie kielkami powyżej 1 cm, obce zapachy.

ZESTAWIENIE ZIEMNIAKÓW NA POTRZEBY POWIATOWEJ BURS Y SZKOLNEJ W CZŁUCHOWIE

LP.	ASORTYMENT (minimalne wymagania)	JM.	ILOŚĆ
1	Ziemniaki , odmiana jadalna, ogólnoużytkowa, polecana np. jako dodatek do dań obiadowych, sałatki, frytki. Bulwy okrągło-owalne, skórka żółta, miąższ jasno żółty, żółty lub kremowy np. Ibis, Irga, Bryza, Jelly itp. Wykonawca wpisze oferowane jadalne odmiany ziemniaków. Określona dostawa zawiera jedną odmianę ziemniaków.	kg	70 000
2	Ziemniaki bardzo wczesne, wczesne, młode - odmiana jadalna, ogólnoużytkowa, polecana np. jako dodatek do dań obiadowych, sałatki, frytki. Bulwy okrągło-owalne, skórka żółta, miąższ jasno żółty lub żółty, np. Denar, Amora, Miłek, Bila itp. Wykonawca wpisze oferowane jadalne odmiany ziemniaków. Określona dostawa zawiera jedną odmianę ziemniaka.	kg	2 000