

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

L.p.	Nazwa asortymentu	J.m.	Ilość
1	2	3	4
1	Ananas świeży	szt.	30
2	Arbuz	kg	600
3	Awokado	szt.	250
4	Banan	kg	2000
5	Bataty	kg	100
6	Buraki ćwikłowe	kg	370
7	Cebula	kg	100
8	Cukinia	kg	150
9	Cytryna	kg	120
10	Czosnek główka	szt.	150
11	Dynia	kg	40
12	Gruszka	kg	500
13	Jabłko	kg	2900
14	Kalafior	szt.	30
15	Kalarepa	szt.	120
16	Kapusta biała	szt.	650
17	Kapusta czerwona	szt.	100
18	Kapusta pekińska	kg	350
19	Mandarynka	kg	280
20	Marchew	kg	2500
21	Mięta świeża w doniczce	szt.	20
22	Natka pietruszki	szt.	70
23	Ogórek świeży	kg	400
24	Papryka świeża	kg	120
25	Pietruszka korzeń	kg	300
26	Pomarańcze	kg	340
27	Pomidorki koktajlowe 250 g.	szt.	320
28	Pomidor malinowy	kg	250
29	Por	szt.	300
30	Rzodkiewka	szt.	440
31	Salata lodowa	szt.	320
32	Salata masłowa	szt.	100
33	Seler	kg	430
34	Szczypiorek	szt.	450
35	Świeży koper	szt.	100
36	Truskawka świeża	kg	150
37	Winogron	kg	350
38	Ziemniaki	kg	10600

**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 zabliznione pęknięcia skórki pod warunkiem że, nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności 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.