

Numer referencyjny postępowania:

SZP/DG-SŻYW/27/2024

Załącznik nr 3 do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
CZĘŚĆ NR 1 WARZYWA
CZĘŚĆ NR 2 WARZYWA PO OBRÓBCE WSTĘPNEJ

1. Zamawiający będzie składał zamówienie na warzywa takie jak np. pomidor, kap pekińska itp. w ilościach podanych w sztukach, które Wykonawca będzie rozliczał w kg.
2. Dostawy powinny być realizowane zgodnie ze złożonym zamówieniem.
3. Dostawy produktów spożywczych odbywać się będą sukcesywnie, w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego, w dniach od poniedziałku do piątku, **za wyjątkiem sobót i świąt, min. 2 razy w tygodniu w godzinach od 6.00 do 9.00**, następnego dnia po złożeniu zamówienia.
4. Warzywa i owoce muszą spełniać następujące wymagania minimalne, czyli muszą być:
 - świeże;
 - całe zdrowe (bez oznak chorobowych, zepsucia oraz przemrożenia, bez śladów pleśni);
 - **czyste/myte** (pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należyście osuszona po umyciu)
 - jędrne, nieprzerośnięte, niezdrewniałe
 - smak i zapach: niedopuszczalny obcy w przypadku warzyw korzeniowych,
 - nać powinna być równo ucięta na wierzchołku, bez uszkodzenia korzenia,
 - warzywa i owoce powinny być jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości,
 - trwałe.
 - wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
 - wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego;
 - wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków;
 - wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe;
 - w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w stanie nieuszkodzonym;
 - do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:
 - nazwę produktu,
 - nazwę odmiany,
 - klasę produktu,
 - nazwę dostawcy – producenta,
 - adres,
 - kraj pochodzenia,

- warunki przechowywania,
 - masę produktu
 - pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
5. Warzywa po obróbce wstępnej powinny być obrane, umyte zapakowane próżniowo, kiełki oraz sałaty muszą być umyte, wysuszone i zapakowane.
 6. Wszystkie warzywa zapakowane muszą być dostarczone w nieuszkodzonych opakowaniach z widoczną datą ważności.
 7. Termin przydatności do spożycia **nie krótszy niż 3 dni** od daty dostawy