

Opis przedmiotu zamówienia pn.: Dostawa świeżych owoców i warzyw

L.p.	Nazwa asortymentu	J.m.	Ilość
1	2	3	4
1	Awokado	szt.	200
2	Bataty	kg	180
3	Botwinka	szt.	49
4	Buraki ćwikłowe	kg	329
5	Cebula	kg	102
6	Cukinia	kg	180
7	Czosnek główka	szt.	107
8	Dynia	kg	40
9	Kalafior	szt.	33
10	Kalarepa	szt.	134
11	Kapusta biała	kg	382
12	Kapusta czerwona	szt.	92
13	Kapusta pekińska	kg	70
14	Kiełki rzodkiewki 250g	szt.	30
15	Marchew	kg	1626
16	Mieta świeża w doniczce	szt.	30
17	Ogórek świeży	kg	174
18	Papryka świeża	kg	20
19	Pietruszka korzeń	kg	221
20	Pomidorki koktajlowe 250g.	szt.	200
21	Pomidor malinowy	kg	212
22	Por	szt.	323
23	Rzodkiew biała	kg	51
24	Rzodkiewka	szt.	354
25	Salata masłowa	szt.	120
26	Salata lodowa	szt.	60
27	Seler	kg	365
28	Szczypiorek	szt.	357
29	Ziemniaki	kg	8463
30	Świeży koper	szt.	166
31	Natka pietruszki	szt.	170
32	Pieczarka	kg	79
33	Ananas świeży	szt.	25
34	Arbuz	kg	317
35	Banan	kg	1501
36	Cytryna	kg	100
37	Gruszka	kg	377
38	Jabłko	kg	2990
39	Kiwi	szt.	215
40	Mandarynka	kg	332
41	Pomarańcza	kg	300
42	Truskawka świeża	kg	124
43	Winogron	kg	250

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 zabliźnione 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.