Numer referencyjny postępowania:

**SZP/DG-SŻYW/34/2024**

**Załącznik nr 2 do SWZ**

# SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

# DOSTAWA WARZYW PO OBRÓBCE WSTĘPNEJ

1. Dostawy powinny być realizowane zgodnie ze złożonym zamówieniem.
2. 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.
3. 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/ obrane** (pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należycie osuszone 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 i adres dostawcy – producenta,
* kraj pochodzenia,
* warunki przechowywania,
* masę produktu netto,
* pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

1. Warzywa po obróbce wstępnej powinny być obrane, umyte, zapakowane próżniowo, kiełki oraz sałaty muszą być umyte, wysuszone i zapakowane.
2. Wszystkie warzywa zapakowane muszą być dostarczone w opakowaniach wykonanych   
   z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania muszą być suche, czyste i bez uszkodzeń mechanicznych, obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni.
3. Termin przydatności do spożycia **nie może być krótszy niż 3 dni** od daty dostawy.
4. Środek transportu musi posiadać aktualne zaświadczenie poświadczone opinią Powiatowego Inspektora Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub przez Powiatowego Lekarza Weterynarii Weterynaryjnej o spełnianiu przez środek transportu warunków higieniczno-sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności.

*Dokument podpisany elektronicznie*