

## ZAŁACZNIK NR 1 DO SIWZ – OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

## CZĘŚĆ 1

## WARZYWA I OWOCE ŚWIEŻE

Opis przedmiotu zamówienia			
Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	Warunki jakie muszą spełniać oferowane wyroby
1	Brokuły (sztuka)	1 600 szt.	1.Wymagane standardy jakościowe a) warzywa myte suche, b) pakowane w worki, c) warzywa klasy I, d) warzywa sortowane (jednakowej wielkości-do obierania w maszynie) e) owoce i warzywa mają być: -całe, -zdrowe:nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, - czyste,praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych - wolne od szkodników, - wolne od uszkodzeń miększu spowodowanych przez szkodniki, -wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego, - wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków 2.Dostawy odpowiednim (przystosowanym do transportu żywności objętej zamówieniem środkiem transportu - zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Kierowcy transportujący żywność są zobowiązani zachować czystość i higienę osobistą, nosić odpowiednią odzież ochronną powinni być przeszkoleni w zakresie BHP.
2	Buraki (opakowanie 10 kg lub 20 kg)	5 500 kg	
3	Cebula (opakowanie 5 kg lub 20 kg)	2 600 kg	
4	Chrzan (pęczek ok. 5 kg)	80 kg	
5	Cukinia (opakowanie 5 kg lub 10 kg)	70 kg	
6	Cytryny (opakowanie - skrzynka 10 kg)	600 kg	
7	Czosnek (opakowanie 10 kg)	50 kg	
8	Dymka (pęczek)	1 500 szt.	
9	Fasola sucha (opakowanie 5 kg lub 10 kg)	800 kg	
10	Fasola szparagowa (opakowanie 5 kg lub 10 kg)	450 kg	

## DZP.262.28.2019

11	Groch łuskany (opakowanie od 1 kg do 5 kg)	450 kg	<p>3. Dostawy objęte zamówieniem w zakresie jakości produktów, środków transportu, odzieży ochronnej, przepisów BHP, temperatury przewożenia produktów itp. muszą spełniać warunki wynikające z obowiązujących w tym zakresie przepisów sanitarnych w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 z późn. zm.) oraz aktów wydanych na jej podstawie.</p> <p>4. Zamawiający wymaga aby zaoferowane art. żywnościowe spełniały wymogi ustawy z dnia 12 września 2002r. o normalizacji (Dz .U. z 2015r, poz. 1483 z późn. zm.) oraz obowiązujących norm jakościowych dotyczących przedmiotu zamówienia, PN-70/R-75350-warzywa świeże.</p> <p><b>UWAGA:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Na każdym produkcie musi być podana data produkcji i termin przydatności do spożycia na opakowaniu, a także sposób przechowywania;</li> <li>2. Dostarczane artykuły spożywcze każdorazowo muszą pochodzić z udokumentowanego źródła i spełniać wszelkie normy nałożone obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi i weterynaryjnymi (w tym: ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2018 poz. 1541 z późn. zm.) ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2019 r., poz. 824), ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt (Dz. U. z 2018 r., poz. 1967) oraz aktami prawnymi wydanymi na ich podstawie;</li> <li>3. Transport artykułów spożywczych musi odbywać się pojazdem spełniającym wymogi sanitarne zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2018 r., poz. 1541) na koszt Wykonawcy (w ramach ceny oferty).</li> </ol>
12	Jabłka (opakowanie - skrzynka 15 kg)	6 000 kg	
13	Kalafior (sztuka)	1 400 szt.	
14	Kapusta biała (opakowanie 10 kg lub 20 kg)	5 000 kg	
15	Kapusta czerwona (opakowanie 5 kg lub 10 kg)	5 000 kg	
16	Kapusta kiszona (nie kwaszona) (opakowanie - wiadro 5 kg lub 10 kg)	5 000 kg	
17	Kapusta pekińska (opakowanie 5 kg)	5 000 kg	
18	Koper (pęczek)	12 000 szt.	
19	Marchew (10 kg lub 20 kg)	50 000 kg	
20	Natka pietruszki (pęczek)	12 000 szt.	
21	Ogórek kiszony (nie kwaszony) (opakowanie - wiadro 10 kg)	4 000 kg	
22	Ogórek świeży (opakowanie 5 kg )	1 700 kg	
23	Papryka świeża (opakowanie 5 kg)	1 550 kg	
24	Pieczarki (opakowanie 3 kg lub 4 kg)	1 500 kg	

## DZP.262.28.2019

25	Pomidory (opakowanie 5 kg)	6 500 kg	
26	Pietruszka (opakowanie 5 kg lub 10 kg)	2 900 kg	
27	Por (opakowanie 5 kg lub 10 kg)	1 500 kg	
28	Rzodkiewka (pęczek)	1 800 kg	
29	Salata masłowa (sztuka)	20 000 szt.	
30	Salata lodowa (sztuka)	1 200 szt.	
31	Seler (opakowanie 5 kg lub 10 kg)	2 900 kg	
32	Ziemniaki (opakowanie 25 kg)	70 000 kg	

**CZĘŚĆ 2**  
**WARZYWA I OWOCE MROŻONE**

Opis przedmiotu zamówienia			
Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	Warunki jakie muszą spełniać oferowane wyroby
1	Brokuły mrożone (opakowanie od 2 kg do 10 kg)	100 kg	<p>1. Wymagane standardy jakościowe dotyczące owoców i warzyw mrożonych:</p> <p>a) produkty muszą być zamrożone bez oznak rozmrożenia częściowego lub całkowitego,</p> <p>b) produkty nie mogą być zgniecione,</p> <p>c) produkty muszą być wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków,</p> <p>d) produkty jednorazowo zamrożone (bez powtórnego mrożenia),</p> <p>e) opakowania wolne od uszkodzeń (bez nacięć lub widocznego naruszenia opakowania,</p> <p>f) na każdym opakowaniu musi znajdować się etykieta z informacją o zawartości, wadze netto, terminie przydatności do spożycia oraz sposobie przechowywania.</p> <p>2. Dostawy muszą być wykonywane odpowiednim i przystosowanym do transportu żywności objętej zamówieniem (mrożonki) środkiem transportu, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Kierowcy transportujący żywność są zobowiązani zachować czystość, higienę osobistą, nosić odpowiednią odzież ochronną oraz być przeszkoleni w zakresie BHP.</p> <p>3. Dostawy objęte zamówieniem muszą spełniać warunki wynikające z obowiązujących w tym zakresie przepisów sanitarnych w szczególności Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 z późn. zm.) oraz aktów wydanych na tej podstawie w zakresie jakości produktów, środków transportu, odzieży ochronnej, przepisów BHP oraz temperatury przewożenia produktów.</p> <p>4. Zamawiający wymaga aby zaoferowane artykuły żywnościowe spełniały wymogi ustawy z dnia 12 września 2002 r. o normalizacji (Dz. U. z 2015 r., poz. 1483 z późn. zm.) oraz obowiązujących norm jakościowych dotyczących przedmiotu zamówienia, PN-A-75054:1997 – warzywa i owoce mrożone.</p> <p>5. Na każdym produkcie na opakowaniu musi być podana data produkcji i termin przydatności do spożycia oraz sposób przechowywania.</p>
2	Cukinia mrożona (opakowanie 2,5 kg – karton 10 kg)	100 kg	
3	Fasola szparagowa mrożona (opakowanie od 2,5 kg do 10 kg)	70 kg	
4	Groszek zielony mrożony (opakowanie od 2,5 kg do 10 kg)	70 kg	
5	Kalafior mrożony (opakowanie od 2 kg do 10 kg)	100 kg	

## DZP.262.28.2019

6	Mieszanka owocowa kompotowa mrożona (opakowanie od 2,5 kg do 10 kg)	150 kg	<p>6. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji dostaw produktów wysokiej jakości, sypkich (nieskawalonych).</p> <p>7. Dostarczane artykuły spożywcze każdorazowo muszą pochodzić z udokumentowanego źródła i spełniać wszelkie normy nałożone obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi i weterynaryjnymi m.in. ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (tj. Dz. U. z 2019 r., poz. 824), ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt (Dz. U. z 2018 r., poz. 1967)</p> <p>8. Dostawy odbywać się będą na koszt Wykonawcy (w ramach ceny oferty) zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami sanitarnymi i weterynaryjnymi tj. ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2018 poz. 1541 z późn. zm.).</p>
7	Szpinak mrożony rozdrobniony (opakowanie od 2,5 kg do 10 kg)	170 kg	
8	Śliwki mrożone bez pestek (opakowanie od 2,5 kg do 10 kg)	80 kg	
9	Truskawki mrożone (opakowanie od 2,5 kg do 10 kg)	80 kg	
10	Włoszczyzna mrożona (opakowanie od 2,5 kg do 10 kg)	80 kg	

**CZĘŚĆ 3**  
**WARZYWA KONSERWOWE**

Opis przedmiotu zamówienia			
Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	Warunki jakie muszą spełniać oferowane wyroby
1	Fasola konserwowa (opakowanie od 700 g do 900 g)	280 kg	1. Wymagane standardy jakościowe dotyczące warzyw konserwowych: a) produkty muszą być całe niezgniecione b) produkty muszą być wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków c) opakowanie musi być wolne od uszkodzeń (bez naciągnięć, zgnieceń lub widocznego naruszenia opakowania) d) na każdym opakowaniu musi znajdować się czytelna etykieta z informacją o zawartości, wadze netto, terminie przydatności do spożycia oraz sposobie przechowywania 2. Produkty muszą być zgodne z normami: PN-A-77807:1997- warzywa konserwowe, PN-A-77803:2007 – groszek konserwowy, PN-A-77801:1997 – ogórki konserwowe i korniszony. 3. Dostawy muszą być wykonywane odpowiednim i przystosowanym do transportu żywności objętej zamówieniem środkiem transportu, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Kierowcy transportujący żywność są zobowiązani zachować czystość, higienę osobistą, nosić odpowiednią odzież ochronną oraz być przeszkoleni w zakresie BHP. 4. Dostawy objęte zamówieniem muszą spełniać warunki wynikające z obowiązujących w tym zakresie przepisów sanitarnych w szczególności Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2018 r., poz. 1541 z późn. zm.) oraz aktów wydanych na tej podstawie w zakresie jakości produktów, środków transportu, odzieży ochronnej, przepisów BHP oraz temperatury przewożenia produktów. 5. Zamawiający wymaga aby zaoferowane artykuły żywnościowe spełniały wymogi ustawy z dnia 12 września 2002 r. o normalizacji (Dz. U. z 2015 r., poz. 1483 z późn. zm.) oraz obowiązujących norm jakościowych dotyczących przedmiotu zamówienia. 6. Na każdym produkcie na opakowaniu musi być podana data produkcji i termin przydatności do spożycia oraz sposób przechowywania.
2	Groszek konserwowy (opakowanie od 400 g do 600 g)	230 kg	
3	Koncentrat pomidorowy 30%-40% (opakowanie 950 g)	800 kg	
4	Kukurydza konserwowa (opakowanie od 400 g do 2 500 g)	230 kg	
5	Ogórek konserwowy (opakowanie od 900 g do 2 500 g)	320 kg	