**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**WARZYWA I OWOCE ŚWIEŻE**

Zamawiający wymaga, aby wszystkie dostarczane warzywa i owoce były w I klasie i odpowiadały wymaganiom zawartym w Rozporządzeniu Wykonawczym Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. *ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. UE. L. 2011.157.1 ze zm.)*. W szczególności powinny być:

1. całe, świeże
2. zdrowe; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
3. czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych,
4. praktycznie wolne od szkodników,
5. wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki,
6. wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,
7. wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków.
8. stan produktów musi umożliwiać im: wytrzymanie transportu i przeładunku oraz dotarcie do magazynu Zamawiającego w zadowalającym stanie

A ponadto:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa produktu | Wymagania |
| 1 | Arbuz | - odmiana jadalna do bezpośredniego spożycia, dojrzały, czysty, o wadze do 4kg  - cechy dyskwalifikujące: uszkodzone, nadgniłe, zapleśniałe |
| 2 | Banan | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, koloru żółtego - cechy dyskwalifikujące: nadmiernie dojrzałe, miękkie, zielone, nadgniłe, zapleśniałe, poczerniałe, uszkodzone przez choroby lub szkodniki o obcym smaku i zapachu, uszkodzone mechaniczne, z mocnymi przebarwieniami i plamkami na skórce. |
| 3 | Botwina | - młode, świeże liście i korzenie buraka ćwikłowego - cechy dyskwalifikujące: zaparzona, nadgniła, zwiędnięta, pożółkła, zanieczyszczona mineralnie lub organicznie, o obcym smaku i zapachu |
| 4 | Brokuł | - zwarty o jednolitej zielonej barwie, pozbawiony liści i łodyg, masa jednej sztuki min. 0,5kg, pakowany pojedynczo w folię - cechy dyskwalifikujące: zwiędnięty, nadgniły, zanieczyszczony organicznie, o obcym smaku i zapachu, o zmienionym kolorze. |
| 5 | Brzoskwinie | - importowane, świeże, soczyste, pachnące, sortowane, o średnicy 6-8cm - cechy dyskwalifikujące: nadmiernie zabrudzone i zanieczyszczone, nadgniłe, uszkodzone przez choroby lub szkodniki, stłuczone, o obcym smaku i zapachu |
| 6 | Burak ćwikłowy | - odmiany jadalne, kształt okrągły, sortowany o średnicy 6 -9cm, czysty, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, pakowane w worki raszlowe 10 -15kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie - cechy dyskwalifikujące: zaparzone, nadgniłe, zmarznięte, zwiędnięte, o obcym smaku i zapachu. |
| 7 | Cebula | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, koloru żółtego, dobrze wysuszona, bez szczypiorku, sortowana o jednakowej wielkości 5-8cm, pakowana w worki raszlowe 10-15kg - cechy dyskwalifikujące: z wyrośniętym szczypiorem, z wyrośniętymi korzeniami, nadgniła, zmarznięta, uszkodzona przez choroby lub szkodniki, uszkodzona mechaniczne, zanieczyszczona mineralnie, o obcym smaku i zapachu. |
| 8 | Cebula czerwona | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia; barwa fioletowoczerwona, dobrze wysuszona, bez szczypiorku, sortowana o jednakowej wielkości 5-8cm - cechy dyskwalifikujące: z wyrośniętym szczypiorem, z wyrośniętymi korzeniami, nadgniła, zmarznięta, uszkodzona przez choroby lub szkodniki, uszkodzona mechaniczne, zanieczyszczona mineralnie, o obcym smaku i zapachu. |
| 9 | Cukinia zielona | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia; o długości 25 - 30cm -cechy dyskwalifikujące: zwiędnięte, zaparzone, nadgniłe, przerośnięte, o gorzkim smaku, uszkodzone mechanicznie, o obcym zapachu i smaku. |
| 10 | Cytryny | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, koloru żółtego  - cechy dyskwalifikujące: nadgniła, zapleśniała, uszkodzona przez choroby lub szkodniki, o obcym smaku i zapachu, uszkodzona mechaniczne |
| 11 | Dynia | - odmiana jadalna o wadze max. do 4 kg  - cechy dyskwalifikujące: uszkodzone, nadgniłe, zapleśniałe |
| 12 | Fasola Jaś | - sucha; odmiany jadalne, średniej wielkości, pakowana w worki foliowe 5-10kg, koloru białego  - cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczona mineralnie lub organicznie, zapleśniała, uszkodzona przez choroby lub szkodniki, uszkodzona mechaniczne, o obcym smaku i zapachu |
| 13 | Fasola kolorowa | - sucha, odmiany jadalne, drobna, pakowana w worki foliowe 5-10kg - cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczona mineralnie lub organicznie, zapleśniała, uszkodzona przez choroby lub szkodniki, uszkodzona mechaniczne, o obcym smaku i zapachu |
| 14 | Fasolka szparagowa żółta | - odmiany jadalne - cechy dyskwalifikujące: nadgniła, zdrewniała, zanieczyszczona mineralnie, uszkodzona przez choroby, o obcym smaku i zapachu. |
| 15 | Grejpfrut | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, soczyste - cechy dyskwalifikujące: pozbawione turgoru, nadgniłe, zapleśniałe, uszkodzone przez choroby lub szkodniki o obcym smaku i zapachu, uszkodzone mechaniczne |
| 16 | Groch łuszczony | - suchy, odmiany jadalne, pakowany w worki foliowe 5-10kg - cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczony mineralnie lub organicznie, uszkodzony przez choroby lub szkodniki, o obcym smaku i zapachu |
| 17 | Jabłka | - odmiany jadalne o średnicy 55-70mm, zdrowe, soczyste, pakowane w skrzynki 10-15kg - cechy dyskwalifikujące: zwiędnięte, nadgniłe, zmarznięte, o obcym smaku i zapachu, uszkodzone mechanicznie i biologicznie |
| 18 | Kalafior | - zwarty, o jednolitej białej lub kremowej barwie, pozbawiony łodygi i liści zewnętrznych, masa jednej sztuki min.1,2kg - cechy dyskwalifikujące: zwiędnięty, nadgniły, zanieczyszczony organicznie, o obcym smaku i zapachu. |
| 19 | Kalarepa | - łodyga mięsista i zgrubiała o kształcie kulistym, o średnicy 50 - 80mm - cechy dyskwalifikujące: zaparzona, nadgniła, zwiędnięta, pożółkła, zanieczyszczona organicznie, o obcym smaku i zapachu, popękana, przerośnięta, łykowata. |
| 20 | Kapusta biała | - odmiana jadalna do bezpośredniego spożycia; główka zwarta, pozbawiona liści zewnętrznych, waga 1,5- 3,0 kg/szt. kolor jasno zielony, pakowana w skrzynki lub worki raszlowe 10-25kg. - cechy dyskwalifikujące: zaparzona, zwiędnięta, pożółkła, nadgniła, popękana zmarznięta, o obcym smaku i zapachu, z obecnością szkodników lub ich pozostałości, |
| 21 | Kapusta biała młoda | - odmiana jadalna do bezpośredniego spożycia; główka zwarta, pozbawiona liści zewnętrznych, waga 1,5- 3,0 kg/szt. kolor jasno zielony, pakowana w skrzynki lub worki raszlowe 10-25kg - cechy dyskwalifikujące: zaparzona, zwiędnięta, pożółkła, nadgniła, popękana, o obcym smaku i zapachu, z obecnością szkodników lub ich pozostałości |
| 22 | Kapusta czerwona | - odmiana jadalna do bezpośredniego spożycia; główka zwarta, pozbawiona liści zewnętrznych, waga 1,0 - 3,0 kg/szt. kolor fioletowo -czerwony, pakowana w worki raszlowe 10-25kg - cechy dyskwalifikujące: zaparzona, zwiędnięta, pożółkła, nadgniła, popękana, zmarznięta, o obcym smaku i zapachu, z obecnością szkodników lub ich pozostałości |
| 23 | Kapusta pekińska | - odmiana jadalna do bezpośredniego spożycia, waga 1,2 - 2,0kg/szt. pakowana w folię pojedynczo każda główka - cechy dyskwalifikujące: zaparzona, zwiędnięta, nadgniła, zmarznięta, zanieczyszczona organicznie, o obcym zapachu i smaku |
| 24, 25 | Koperek zielony | - świeży, bez korzeni, niewyrośnięty - cechy dyskwalifikujące: z pędami kwiatostanowymi, pożółkły, zeschnięty, zapleśniały, zaparzony, nadgniły, zanieczyszczony mineralnie lub organicznie, zanieczyszczony chwastami |
| 26 | Mandarynki | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, o jednolitej błyszczącej barwie. Waga jednej sztuki max. 130g.  - cechy dyskwalifikujące: nadgniłe, zapleśniałe, uszkodzone przez choroby lub szkodniki o obcym smaku i zapachu, uszkodzone mechaniczne |
| 27 | Marchew | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, koloru pomarańczowego, świeża o długości 15-20cm, bez naci, pakowana w worki 5 - 15kg - cechy dyskwalifikujące: popękana, zwiędnięta, o żółtym zabarwieniu, nadgniła, zaparzona, zapleśniała, uszkodzona przez choroby lub szkodniki, o obcym smaku i zapachu, silne uszkodzenia mechaniczne |
| 28, 29 | Ogórki zielone | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, szklarniowe o długości 20 - 25cm -cechy dyskwalifikujące: zwiędnięte, zaparzone, nadgniłe, zmarznięte, przerośnięte, o gorzkim smaku, uszkodzone mechanicznie, o obcym zapachu i smaku. |
| 30 | Papryka biała (Igołomska) | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, o kształcie stożkowym, wydłużonym, ostro zakończonym, słodka o długości ok. 10cm. Owoce powinny być twarde i jędrne, bez uszkodzeń, wolne od obcych zapachów  - cechy dyskwalifikujące: nadgniła, zaparzona, zapleśniała, uszkodzona przez choroby lub szkodniki, uszkodzona mechaniczne, o obcym smaku i zapachu. |
| 31 | Papryka czerwona | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, o kształcie owalnym. Owoce powinny być twarde i jędrne, bez uszkodzeń, wolne od obcych zapachów, o jednolitym, intensywnym kolorze. Odmiana słodka - cechy dyskwalifikujące: nadgniła, zaparzona, zapleśniała, uszkodzona przez choroby lub szkodniki, uszkodzona mechaniczne, o obcym smaku i zapachu. |
| 32 | Pieczarki białe | - z zamkniętym kapeluszem (o średnicy 30 – 65mm), lub lekko otwartym, okrągłe lub półkoliste, jędrne, zdrowe, całe, czyste, nieuszkodzone, z odciętą dolną częścią trzonu, o barwie białej lub biało - kremowej po zewnętrznej stronie kapelusza, o smaku i zapachu charakterystycznym dla pieczarek  -cechy dyskwalifikujące: uszkodzone mechanicznie, z objawami zapleśnienia, psucia, oślizgłości, stęchłe, zmarznięte, o obcym smaku i zapachu, zanieczyszczone organicznie |
| 33 | Pietruszka korzeń | - odmiany jadalne; bez naci, o długości 15 - 20cm, pakowana w worki raszlowe 5-15kg, nie dopuszcza się pasternaku - cechy dyskwalifikujące: popękana lub stłuczona, z objawami gnicia, zmarznięta, zabrudzona i zanieczyszczona, uszkodzona przez choroby lub szkodniki, o obcym smaku i zapachu, |
| 34,  35 | Pietruszka natka | -świeża, zielona, niewyrośnięta, pozbawiona korzeni - cechy dyskwalifikujące: z pędami kwiatostanowymi, pożółkła, zeschnięta, zapleśniała, zaparzona, nadgniła, zanieczyszczona mineralnie lub organicznie, zanieczyszczona chwastami, zmarznięta |
| 36 | Pomarańcze | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, koloru pomarańczowego, o jednolitej błyszczącej barwie  - cechy dyskwalifikujące: nadgniłe, zapleśniałe, uszkodzone przez choroby lub szkodniki o obcym smaku i zapachu, uszkodzone mechaniczne |
| 37,  38 | Pomidory | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, kształt okrągły lub owalny, czerwony, twardy, nieuszkodzony o średnicy 70 - 100mm.  - cechy dyskwalifikujące: pęknięte, zaparzone, nadgniłe, zmarznięte, porażone chorobami, o obcym smaku i zapachu, miękkie, z ciemnymi plamkami, |
| 39 | Por zielony | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, o długości min. 50cm - cechy dyskwalifikujące: zwiędnięty, zaparzony, nadgniły, nadmiernie zabrudzony i zanieczyszczony, z wyrastającym pędem kwiatostanu, uszkodzony przez choroby lub szkodniki, o obcym zapachu lub smaku, |
| 40 | Rabarbar | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia. Łodyga sztywna, krucha, soczysta, pozbawiona liści o barwie czerwono - różowej, o charakterystycznym smaku i zapachu  - Cechy dyskwalifikujące: nadmiernie zabrudzony i zanieczyszczony, nadgniły, łodyga pozbawiona turgoru, zapleśniała, o obcym zapachu. |
| 41 | Rzodkiew biała | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, biała, gładka, o podłużnym kształcie. Dostarczany towar musi być pozbawiony liści! - Cechy dyskwalifikujące: nadgniła, zdrewniała, sparciała, pozbawiona turgoru, zanieczyszczona pod względem mineralnym lub organicznym, o obcym smaku lub zapachu. |
| 42,  43 | Rzodkiewka obcinana | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, czerwona, gładka, intensywnie wybarwiona, błyszcząca, po umyciu długo zachowująca połysk, z cienkim korzonkiem, na przekroju idealnie biała, o minimalnej średnicy 2,5cm. Dostarczany towar musi być pozbawiony liści! - cechy dyskwalifikujące: nadgniła, zdrewniała, sparciała, pozbawiona turgoru, zanieczyszczona pod względem mineralnym lub organicznym, o obcym smaku lub zapachu. |
| 44, 45 | Sałata zielona głowiasta | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, o intensywnym kolorze, pozbawiona korzeni  - cechy dyskwalifikujące: zwiędnięta, zaparzona, nadgniła, zmarznięta, o gorzkim smaku, o obcym smaku lub zapachu, o uszkodzonych liściach. |
| 46 | Seler korzeń | - odmiana jadalna, z obciętą nacią i korzeniami, minimalna średnica 8cm, pakowany w worki raszlowe 10-15kg - cechy dyskwalifikujące: nadmiernie zabrudzony i zanieczyszczony, nadgniły, zmarznięty, uszkodzony przez choroby lub szkodniki, stłuczony, z pordzewiałą skórką, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, o obcym smaku lub zapachu. |
| 47 | Seler naciowy | - importowany, odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia. Łodyga twarda, soczysta, pozbawiona liści o barwie intensywnie zielonej, o długości 20-30cm, o charakterystycznym smaku i zapachu.  - Cechy dyskwalifikujące: nadmiernie zabrudzony i zanieczyszczony, nadgniły, uszkodzony przez choroby lub szkodniki, uszkodzony, mechanicznie. |
| 48 | Szczypiorek | - świeży, ciemnozielony, pozbawiony cebul - cechy dyskwalifikujące: z pędami kwiatostanowymi, pożółkły, zeschnięty, zapleśniały, zaparzony, nadgniły, zanieczyszczony mineralnie lub organicznie, zanieczyszczony chwastami. |
| 49 | Śliwka węgierka | - o kształcie wydłużonym przy szypułce zwężona, dojrzała, koloru granatowego lub fioletowego, miąższ zwięzły, aromatyczny, winnosłodki, dobrze odchodzący od pestki - cechy dyskwalifikujące: nadmiernie zabrudzona i zanieczyszczona, nadgniła, uszkodzona przez choroby lub szkodniki, stłuczona. |
| 50 | Truskawki | - dojrzałe, jędrne, soczyste, czerwone, słodkie, pakowane w łubianki - cechy dyskwalifikujące: nadmiernie zabrudzone i zanieczyszczone, nadgniłe, uszkodzone przez choroby lub szkodniki, stłuczone, o obcym smaku i zapachu |
| 51 | Winogrono białe | Winogrona import. Jagody duże, kuliste, barwy jasno zielonej  - cechy dyskwalifikujące: nadgniłe, uszkodzone, zmarznięte, o obcym zapachu i smaku, z zanieczyszczeniami obcymi |
| 52 | Winogrono różowe | Winogrona import. Jagody duże, kuliste, barwy różowej  - cechy dyskwalifikujące: nadgniłe, zmarznięte, uszkodzone, o obcym zapachu i smaku, z zanieczyszczeniami obcymi |
| 53 | Ziemniak jadalny | - odmiany jadalne, sortowane, kształtne, owalne o zbliżonym wymiarze 6-10cm średnicy, w przekroju o żółtym zabarwieniu, o płytkich "oczkach", nierozpadające się po ugotowaniu, pakowane w worki 10-20kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie - cechy dyskwalifikujące: zwiędnięte, nadgniłe, zzieleniałe, myte, zmarznięte, porośnięte kiełkami, uszkodzone mechanicznie, ze zmianami biologicznymi |
| 54 | Ziemniak jadalny wczesny | - odmiany jadalne, sortowane, kształtne, owalne o zbliżonym wymiarze 6-10cm średnicy, w przekroju o żółtym zabarwieniu, o płytkich "oczkach", nierozpadające się po ugotowaniu, pakowane w worki 10-20kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie - cechy dyskwalifikujące: zwiędnięte, nadgniłe, zzieleniałe, uszkodzone mechanicznie, ze zmianami biologicznymi |

**Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakupu towaru w sztukach (dot. poz. 5, 15, 26, 36). Wykonawca zobowiązany jest wówczas dokonać stosownych przeliczeń na kilogramy.**

28.08.2024 r.