

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na sukcesywne dostawy warzyw i owoców na rok 2026

| Szkoła Podstawowa nr 50 w Lublinie | | | | | | | | |
|------------------------------------|---|------|-------|-----------------------------|--------------------|------------------------|--------------------------|---------------------|
| L.p. | Nazwa artykułu (podane w treści nazwy pochodzenia art. nie są bezwzględnie obowiązujące, dopuszcza się art. równoważne jakością – wówczas obowiązkowo załączyć kartę produktu.) | J.m. | Ilość | Cena jednostkowa netto (zł) | Wartość netto (zł) | Stawka podatku VAT (%) | Wartość podatku VAT (zł) | Wartość brutto (zł) |
| 1. | Arbuz (sezon miesiące: VI-X) Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. | kg | 200 | | 0 | | 0 | 0 |
| 2. | Brokuły świeże Róże brokułów powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), zwarte, o ściśle przylegających, zamkniętych pąkach kwiatowych; wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki; pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; Łodygi powinny być odpowiednio przycięte, miękkie, niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość. Dopuszczalne są małe, delikatne liście, pod warunkiem, że są one zielone, zdrowe i nie wyrastają ponad powierzchnię róży więcej niż o 3cm. Róże o jednolitej barwie zielonej, niedopuszczalne przebarwienia. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości, minimalna średnica róży 10 cm. Średnia waga brokuła około 500g | Szt. | 60 | | 0 | | 0 | 0 |
| 3. | Burak ćwikłowy jadalny świeży średnica 7-10cm, Świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości, barwa Ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany | Kg | 500 | | 0 | | 0 | 0 |
| | Brukselka | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|----|---|----|-----|--|---|--|---|---|
| 4. | Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, pleśni, zmarznięcia), zwarte, zamknięte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; szypułka odciętej kapusty brukselskiej musi być obcięta tuż poniżej liści zewnętrznych, miejsce cięcia powinno być czyste bez przylegających innych części rośliny, barwa zielona do ciemnozielonej, smak i zapach niedopuszczalny obcy | kg | 30 | | 0 | | 0 | 0 |
| 5. | Cebula młoda świeża Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; | kg | 250 | | 0 | | 0 | 0 |
| 6. | Cebula czerwona świeża Cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość. Kształt Kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, Barwa-łuski suchej i mięsistej: Od ciemnoczerwonej do fioletowej, Biało fioletowa dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia. Smak i zapach niedopuszczalny obcy | kg | 100 | | 0 | | 0 | 0 |
| 7. | Cebula wysuszona zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; | Kg | 250 | | 0 | | 0 | 0 |
| | Czosnek polski | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|--|------|-----|--|---|--|---|---|
| 9. | Główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, nieuszkodzone przez słońce lub mróz; z całkiem wysuszonym szczypiorem o długości nieprzekraczającej 3cm, łuską zewnętrzną okrywającą główkę i łuską okrywającą pojedyncze ząbki dopuszczalne są nieznaczne otarcia zewnętrznej skórki główki pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość | Szt. | 200 | | 0 | | 0 | 0 |
| 10. | Cukinia świeża Cukinia powinna być cała z szypułką, zdrowa; nie dopuszcza się cukinii z objawami gnicia lub takimi, które czynią ją niezdadną do spożycia, czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolna od szkodników lub uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędra, bez pustych przestrzeni, bez pęknięć, dostatecznie dojrzała, bez w pełni wykształconych nasion, bez obcych zapachów i smaków. Cukinia powinna mieć szypułkę nie dłuższą niż 3 cm. Dopuszcza się nieistotne wady kształtu, barwy, niewielkie, zabliźnione pęknięcia skórki, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd cukinii, jej jakość, trwałość i wygląd w opakowaniu. Dopuszczalna wielkość cukinii, przy sortowaniu według długości od 14 do 21 cm, a przy sortowaniu według masy od 100 do 225g. | kg | 100 | | 0 | | 0 | 0 |
| 11. | Dynia sezon VIII - X , cała, jędra o kulistym lub lekko spłaszczonym kształcie, powierzchnia gładka bez uszkodzeń, skaz, zadrapań, mięszsz zwarty o barwie pomarańczowo-żółtym | kg | 120 | | 0 | | 0 | 0 |
| 12. | Fasola szparagowa Świeża, jędra, cała, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), młoda i delikatna, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, praktycznie bezwłóknista, bez przeźroczystej skórki (twardej endodermy); jeżeli występują nasiona to powinny być małe i miękkie; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, skórki pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość | kg | 250 | | 0 | | 0 | 0 |
| | Fasola biała średnia barwa biała, typowa dla zdrowych nasion, — nasiona duże lub bardzo duże – od 60 do 90 nasion w 100 gramach fasoli, o długości nie mniejszej niż 18 mm i szerokości nie mniejszej niż 10 mm, | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|----|-----|--|---|--|---|---|
| 13. | <p>— bardzo cienka okrywa nasienna,</p> <p>— zapach – naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów, nasiona czyste, całe, zdrowe, dojrzałe, dobrze wykształcone, suche bez zanieczyszczeń, niewyschnięte, bez otworów spowodowanych przez owady, wolne od niebezpiecznych chorób, nieokazujące jakiegokolwiek pogorszenia lub wzrostu pod wpływem temperatury.</p> | Kg | 100 | | 0 | | 0 | 0 |
| 14. | <p>Groch łupany</p> <p>bez uszkodzeń, nadpsuć, suchy,</p> | Kg | 60 | | 0 | | 0 | 0 |
| 15. | <p>Jabłka</p> <p>wygląd: całe – oznacza to, że owoce nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, pakowania jak i innych operacji związanych z przygotowaniem ich do przechowywania lub sprzedaży. Zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia. Czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych – owoce powinny być wolne od śladów ziemi, brudu, pozostałości środków ochrony roślin.</p> <p>Praktycznie wolne od szkodników. Praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki – owoce muszą być wolne od uszkodzeń spowodowanych przez owady, które powodują ich niezdatność do spożycia. Wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego – niedopuszczalne są owoce wilgotne. Natomiast dopuszczalne jest lekkie zawilgocenie owoców spowodowane różnicą temperatur po wystawieniu owoców z chłodni. Owoce powinny być wystarczająco rozwinięte, aby osiągnąć pełny stan dojrzałości typowy dla danej odmiany, ale nie mogą być przejrzałe gdyż to mogłoby ujemnie wpłynąć na ich przydatność do spożycia.</p> <p>Niedopuszczalne są owoce:</p> <p>- nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde co</p> <p>dyskwalifikuje je pod względem przydatności do spożycia,</p> <p>- przejrzałe,</p> <p>- owoce, które po wystawieniu z chłodni wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę przechowalniczą czy wady spowodowane zbyt niską temperaturą</p> | Kg | 300 | | 0 | | 0 | 0 |
| | Kalarepa | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|------|------|--|---|--|---|---|
| 16. | jasnozielone, gładkie, spłaszczone bulwy w kształcie kuli z białym miąższem, które najlepiej zbiera się, gdy osiągną średnicę 6 centymetrów. | szt | 50 | | 0 | | 0 | 0 |
| 17. | <p>Kalafior świeży z usuniętymi liśćmi</p> <p>Świeży, czysty, zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), bez liści, przycięte na jeża, całe, twarde, o gęstej strukturze, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od wystających liści na główce; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia oraz bardzo nieznaczne zdrewnienie, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd i jakość. Barwa jednolita biała do lekko kremowej. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Długość łuku róży od 15 do 20 cm, masa główki w przedziale od 800 - 1200g</p> | Szt. | 150 | | 0 | | 0 | 0 |
| 18. | <p>Koper pęczek świeży</p> <p>Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy. Natkę koperku należy wiązać w pęczki o masie nie mniejszej niż 30g.</p> | Szt. | 1000 | | 0 | | 0 | 0 |
| 19. | <p>Kapusta biała świeża</p> <p>Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość. Smak i zapach niedopuszczalny obcy</p> | Kg | 300 | | 0 | | 0 | 0 |
| | Kapusta pekińska | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|----|-----|--|---|--|---|---|
| 20. | <p>Świeża, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; główka powinna być prawidłowo wykształcona, ze zwartymi liśćmi; liście kształtu owalnego duże, szerokie, pomarszczone i żyłkowane, z brzegu faliste łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste</p> | Kg | 200 | | 0 | | 0 | 0 |
| 21. | <p>Kapusta kiszona z marchewką kiszona naturalnie</p> <p>wygląd: produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąbu, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem marchwi, poddanej</p> <p>fermentacji mlekowej, niepasteryzowany;</p> <p>- konsystencja: skrawki jędrne, chrupkie;</p> <p>- zawartość soku, %(m/m), nie więcej niż: 10</p> <p>- grubość skrawków, mm: 0,8-1</p> <p>- pH: 3,4-4,0</p> <p>- kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy, %(m/m): 1,0-1,5</p> <p>- zawartość soli, % (m/m): 1,2-2,5</p> <p>- zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż: 0,03;</p> <p>zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego</p> <p>smak i zapach: charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słonokwaśny; konsystencja: skrawki jędrne, chrupkie</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p> | Kg | 200 | | 0 | | 0 | 0 |
| 22. | <p>Kapusta kwaszona czerwona Produkt otrzymany z kapusty głowiastej czerwonej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąbu, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, poddanej fermentacji mlekowej, nie pasteryzowany. Opakowania jednostkowe wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie netto 3 lub 5 kg</p> | kg | 200 | | 0 | | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|-----|---|------|------|--|---|--|---|---|
| 23. | <p>Kapusta włoska świeża</p> <p>Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; liście pomarszczone, pokryte drobnymi pęcherzykowatymi wzdęciami łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste</p> | Kg | 20 | | 0 | | 0 | 0 |
| 24. | <p>Kapusta czerwona</p> <p>Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste</p> | Kg | 80 | | 0 | | 0 | 0 |
| 25. | <p>Marchew świeża ,jadalna</p> <p>Świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniałe, proste, kształtne (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należyście osuszone po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zabliznione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na</p> <p>Barwa charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2cm w przypadku pozostałej marchwi</p> | Kg | 2000 | | 0 | | 0 | 0 |
| 26. | <p>Natka pęczek świeża</p> <p>Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy. Natkę pietruszki należy wiązać w pęczki o masie nie mniejszej niż 30g.</p> | Szt. | 500 | | 0 | | 0 | 0 |
| | Ogórki kiszone | | | | | | | |

| | | | | | | |
|-----|--|----|-----|---|---|---|
| 27. | <p>wygląd: produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego – w przypadku opakowań niehermetycznych, lub utwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznie zamkniętych;</p> <p>barwa: ogórków: oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych;</p> <p>zalewy: od białoszarej do zielonkawoszarej, bez oznak śluzowacenia i zapleśnienia</p> <p>konsystencja i przekrój poprzeczny: ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione</p> <p>smak i zapach: charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów</p> <p>trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p> | Kg | 200 | 0 | 0 | 0 |
| 28. | <p>Ogórki gruntowe świeże</p> <p>Ogórki powinny być: świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (nie dopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste. dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia (z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zabiłżnione; barwa zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu; niedopuszczalny smak gorzki; jednolite w opakowaniu, minimalna długość ogórka z gruntu od 10 do 15 cm, waga nie mniejsza niż 180g</p> | Kg | 150 | 0 | 0 | 0 |
| | Ogórki szklarniowe świeże | | | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|----|-----|--|---|--|---|---|
| 29. | Ogórki powinny być: świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku: 10mm na każde 10cm długości ogórka); dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia (z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zabiłżnione; barwa zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu; niedopuszczalny smak gorzki; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; minimalna długość ogórka spod osłon od 20 do 30cm, a minimalna masa dla ogórków wynosi 250g. | Kg | 300 | | 0 | | 0 | 0 |
| 30. | Pieczarki świeże białe świeże, jędrne, zdrowe, całe, czyste, nieuszkodzone (bez objawów gnicia, śladów pleśni), czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, kształt – kapelusze okrągłe lub półkoliste, z blaszkami całkowicie osłoniętymi osłonką, barwa powierzchni zewnętrznej biała, kremowa, kremowo-brązowa, brązowa; smak i zapach charakterystyczny dla pieczarek świeżych (niedopuszczalny obcy smak i zapach); długość trzonu nie większa niż 2/3 średnicy kapelusza; 30-65; Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, stadium rozwoju, jakości i wielkości. | Kg | 100 | | 0 | | 0 | 0 |
| 31. | Pomidory szklarniowe świeże Pomidory powinny być: Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piątek), bez pustych komór na przekroju; dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, zabarwienia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, kształt charakterystyczny dla danej odmiany, minimalna średnica owocu powinna wynosić nie mniej niż 35 mm, tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, tej samej klasy jakości i tej samej wielkości, oraz pod względem dojrzałości i koloru. | Kg | 400 | | 0 | | 0 | 0 |
| 32. | Pomidory malinowe świeże Opis jak w pozycji 31 | Kg | 100 | | 0 | | 0 | 0 |
| 33. | POMIDORY KOKTAJLOWE- zdrowe, bez plam chorobowych, nie zwiędnięte, nie pomarszczone, dojrzałe | kg | 100 | | 0 | | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|-----|--|------|-----|--|---|--|---|---|
| 34. | Pietruszka świeża jadalna Zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony, barwa biała do białą kremowej, Smak i zapach niedopuszczalny obcy | Kg | 500 | | 0 | | 0 | 0 |
| 35. | Rzodkiew biała opis jak poz 34 | kg | 0 | | 0 | | 0 | 0 |
| 36. | Rzodkiewka pęczek świeża powinna być: zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona, jeśli była myta; liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty; dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu; Jędrna; niedopuszczalna zdrewniała, sparciała; jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i zabarwienia; minimalna średnica główki rzodkiewki powinna wynosić 25 mm; okres przydatności do spożycia rzodkiewki deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. obcinana bez liści, (waga pęczka min 10 dkg) | Szt. | 200 | | 0 | | 0 | 0 |
| 37. | Roszonka Produkt świeży (liść). Opakowania jednostkowe – pudełka lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 100g | szt | 30 | | 0 | | 0 | 0 |
| 38. | Seler korzeniowy świeży jadalny Wygląd: Kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzawień skórki, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego, barwa: Biała do białokremowej, Smak i zapach: niedopuszczalny obcy, Jednolitość: jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości | Kg | 250 | | 0 | | 0 | 0 |
| 39. | Seler naciowy pęczek Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; | szt | 30 | | 0 | | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|-----|---|------|-----|--|---|--|---|---|
| 40. | Sałata masłowa kl. I szklarniowa powinna być: świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste; Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; Okres przydatności do spożycia sałaty deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy; Sałaty powinny być prawidłowo rozwinięte, powinny mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę o wadze od 200 – 250g. W każdym opakowaniu sałaty powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości | Szt. | 400 | | 0 | | 0 | 0 |
| 41. | Sałata karbowana zielona Opis jak w pozycji 40 | Szt | 60 | | 0 | | 0 | 0 |
| 42. | Sałata karbowana czerwona Opis jak w pozycji 40 | Szt | 60 | | 0 | | 0 | 0 |
| 44. | Sałata rzymska ładne, zdrowe i zielone liście, niezwiędnięte, główki odpowiednio ukształtowane, bez ubytków i objawów gnicia, czysta (bez ziemi, chwastów itp.). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego Waga 150-180 g | szt | 60 | | 0 | | 0 | 0 |
| 45. | Szczypior pęczek Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy. Szczypior należy wiązać w pęczki o masie nie mniejszej niż 30g. | Szt. | 150 | | 0 | | 0 | 0 |
| | Sałata lodowa świeża | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|---|------|------|--|---|--|---|---|
| 46. | <p>Liście dobrze wykształcone, zwarte, – bez uszkodzeń lub zmian wpływających na ich przydatność do spożycia, – powinny mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę. – całe, zdrowe; nie dopuszcza się sałat z objawami gnicia lub takiego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, powinny być czyste i oczyszczone z zewnętrznych liści tj. praktycznie wolne od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, – niezwiędnięte, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, – bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, – bez obcych zapachów i/lub smaków. Korzenie powinny być przycięte tuż przy nasadzie liści zewnętrznych, a przycięcie powinno być czyste, powinny być prawidłowo rozwinięte o minimalnej wadze 300 g. Sałata powinna być pakowana w folię.</p> | szt | 200 | | 0 | | 0 | 0 |
| 47. | <p>Salata gruntowa masłowa kl. I</p> <p>Opis jak w pozycji 40</p> | Szt. | 200 | | 0 | | 0 | 0 |
| 48. | <p>Ziemniaki jadalne późne</p> <p>średnica bulwy nie mniejsza niż 6cm.-sortowane,z oczkami płytkimi o jasnożółtym miąższu. Cechy nie dopuszczalne: zaciemnienia po obraniu i ugotowaniu widoczna pleśń ,uszkodzenia mechaniczne, zielone porażone chorobami i zmarznięte.</p> | Kg | 3000 | | 0 | | 0 | 0 |
| 49. | <p>Papryka czerwona</p> <p>Świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz; z szypułką; szypułka powinna być równo obcięta a kielich nienaruszony; jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia; wielkość średnicy 70-80 mm</p> | Kg | 50 | | 0 | | 0 | 0 |
| 50. | <p>Papryka kolorowa</p> <p>Opis jak w pozycji 49</p> | Kg | 50 | | 0 | | 0 | 0 |
| 51. | <p>Por świeży</p> <p>Zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami; biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej; dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia liści spowodowane przez przyłżeńce na liściach, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość. Smak i zapach niedopuszczalny obcy</p> | Kg | 150 | | 0 | | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|-----|--|-----|-----|--|---|--|---|---|
| 52. | KIEŁKI - rzodkiewki, brokuł, opakowanie 50g | Szt | 20 | | 0 | | 0 | 0 |
| 53. | Mięta doniczka lub pęczek 150 g | Szt | 40 | | 0 | | 0 | 0 |
| 54. | Bazylia doniczka | Szt | 60 | | 0 | | 0 | 0 |
| 55. | Oregano doniczka | Szt | 30 | | 0 | | 0 | 0 |
| 56. | Rozmaryn doniczka | Szt | 30 | | 0 | | 0 | 0 |
| 57. | Majeranek doniczka | Szt | 30 | | 0 | | 0 | 0 |
| 58. | Tymianek doniczna | Szt | 30 | | 0 | | 0 | 0 |
| 59. | Lubczyk doniczka lub pęczek 150 g | Szt | 40 | | 0 | | 0 | 0 |
| 60. | Owoc Kiwi . całe (ale bez szypułki), - zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdadnymi do spożycia, - czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, - praktycznie wolne od szkodników, - praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, - odpowiednio jędrne; nie dopuszcza się owoców miękkich, zwiędniętych lub tzw. wodnistych (szklisty miąższ), - prawidłowo wykształcone, nie dopuszcza się owoców bliźniaczych lub wieloowocowych, - bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, - bez obcych zapachów i/lub smaków. Owoce kiwi powinny być dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe. Minimalna masa owoców w klasie ekstra powinna wynosić 90 g | Szt | 150 | | 0 | | 0 | 0 |
| | Mandarynki świeże wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), | | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|-----|--|----|-----|--|---|--|---|---|
| 61. | <p>bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich</p> <p>wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu oraz klasę produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp. - nieznaczne zabiżnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) | Kg | 200 | | 0 | | 0 | 0 |
| 62. | <p>Banany</p> <p>wygląd: całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny paluszków, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;</p> <p>rączki i kiście (części rączek) powinny zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dostateczną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu, solidną i wolną od zarażenia grzybami, - wiązkę uciętą w prawidłowy sposób (nie na skos i nie rozdartą, bez fragmentów łodygi); <p>Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nieznaczne wady kształtu, - niewielkie wady skórki spowodowane otarciem lub innymi niewielkimi uszkodzeniami powierzchniowymi <p>pokrywającymi w sumie nie więcej niż 2cm² powierzchni owocu.</p> <p>Wymienione nieznaczne wady nie mogą naruszać miąższu owocu</p> <p>trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4</p> <p>dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p> | Kg | 450 | | 0 | | 0 | 0 |
| 63. | Winogron biały bez pestkowy | Kg | 200 | | 0 | | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|-----|---|----|-----|--|---|--|---|---|
| | bez oznak zepsucia | | | | | | | |
| 64. | Rabarbar świeży baz oznak zepsucia | Kg | 20 | | 0 | | 0 | 0 |
| 65. | <p>Gruszki</p> <p>wygląd: całe – oznacza to, że owoce nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych zarówno</p> <p>podczas wzrostu, zbioru, pakowania jak i innych operacji związanych z przygotowaniem ich do przechowywania lub sprzedaży. Zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które</p> <p>czynią je niezdatnymi do spożycia. Czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń</p> <p>obcych – owoce powinny być wolne od śladów ziemi, brudu, pozostałości środków ochrony roślin. Praktycznie wolne od szkodników. Praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki – owoce muszą</p> <p>być wolne od uszkodzeń spowodowanych przez owady, które powodują ich niezdatność do spożycia.</p> <p>Wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego – niedopuszczalne są owoce wilgotne.</p> <p>Owoce powinny być wystarczająco rozwinięte, aby osiągnąć pełny stan dojrzałości typowy dla danej odmiany, ale nie mogą być przejrzałe gdyż to mogłoby ujemnie wpłynąć na ich przydatność do spożycia.</p> | Kg | 200 | | 0 | | 0 | 0 |
| 66. | <p>Cytryny świeże</p> <p>wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni),</p> <p>bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich</p> <p>wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia;</p> | Kg | 100 | | 0 | | 0 | 0 |
| 67. | Pomarańcze świeże bez oznak gnicia. | Kg | 300 | | 0 | | 0 | 0 |
| 68. | <p>Brzoskwinie świeże</p> <p>wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, skórka omszona, praktycznie wolne od szkodników</p> <p>i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;</p> | Kg | 150 | | 0 | | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|-----|---|-----|-----|--|---|--|---|---|
| 69. | <p style="text-align: center;">Nektarynki świeże</p> <p>wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, skórka omszona, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu,</p> <p>jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia, - nieznaczne odgniecenia których łączna powierzchnia nie przekracza 1 cm² - nieznaczne wady skórki nie przekraczające 1,5 cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 1 cm² całkowitej powierzchni dla innych wad; nie dopuszcza się nektarynek pękniętych w miejscu połączenia łodygi z owocem | Kg | 150 | | 0 | | 0 | 0 |
| 70. | <p style="text-align: center;">Śliwki /różnego rodzaju/</p> <ul style="list-style-type: none"> - całe – oznacza to, że śliwki nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, pakowania jak i innych operacjach związanych z przygotowaniem ich do sprzedaży. - zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia- Śliwki powinny być całkowicie wolne od jakichkolwiek oznak chorób lub zmian, które znacząco wpływają na ich wygląd, przydatność do spożycia oraz wartość handlową. Szczególnie niedopuszczalne są ślady gnicia, nawet jeśli są niewielkie, ale mogą spowodować, że w momencie końcowej sprzedaży śliwki będą już niezdatne do spożycia, - czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych – powinny być praktycznie wolne od zanieczyszczenia ziemią, kurzem, pozostałościami środków ochrony roślin lub innych zanieczyszczeń, - praktycznie wolne od szkodników, - praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, - wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego – w momencie wysyłki śliwki nie powinny być | Kg. | 200 | | 0 | | 0 | 0 |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|---|---|
| nadmiernie wilgotne, co powoduje znaczne obniżenie trwałości i przydatności do transportu. Jednak natychmiast po wystawieniu z chłodni może wystąpić lekkie zawilgocenie, które nie jest uważane za nadmierne, - bez obcych zapachów i/lub smaków – | | | | | | | |
| RAZEM : | | | | 0 | | 0 | 0 |

Termin wykonywania dostaw: sukcesywnie wg zgłaszanych potrzeb maksymalnie 5 razy w tygodniu do godz. 07.00
w okresie od 04.05.2026 r. do 31.12.2026 r.

Wymagania ogólne:

Warzywa i owoce świeże nie objęte szczegółowymi normami muszą spełniać wymagania normy ogólnej, zgodnie z którą warzywa i owoce wprowadzone do obrotu muszą spełniać wymagania minimalne, a więc muszą być:

- całe
- zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni)
- czyste
- wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki
- wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami
- 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 zadawalającym stanie
- oznakowane krajem pochodzenia Wymagania dotyczące dostarczania warzyw i owoców:

1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania artykułów żywnościowych identycznych z zaproponowanymi w ofercie. Przedmiot zamówienia obejmuje transport asortymentu do miejsca przeznaczenia oraz wyładunek towaru.

2. Wykonawca zobowiązany jest do realizowania dostaw na podstawie pisemnego zamówienia, złożonego drogą elektroniczną lub telefoniczną, potwierdzonego pisemnie. Zamawiający zastrzega sobie prawo doraźnego uzupełnienia poszczególnego zamówienia.

3. Dostawy warzyw i owoców planowane są maksymalnie do 3 dostaw w tygodniu do godz. 7.00 W szczególnych przypadkach, za zgodą Zamawiającego, dostawy mogą się odbywać w innych godzinach. Wykonawca zobowiązuje się na własny koszt i własnym staraniem do dostarczenia i rozładowania towaru do magazynu żywności Zamawiającego. Transport Wykonawcy winien odpowiadać wymaganiom sanitarnym, dotyczącym środków transportu żywności, zgodnie z wszelkimi normami i przepisami prawa obowiązującymi w tym zakresie. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania produktów na następny dzień po dokonaniu zamówienia. W szczególnych przypadkach Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania dostaw w trybie awaryjnym, tzn. w terminie skróconym do 8 godzin od momentu złożenia zamówienia.

4. Zamawiający dopuszcza zmianę wielkości opakowań na mniejsze lub większe pod warunkiem, że po przeliczeniu na sztuki, kilogramy, litry, będą one dawały ilość wymaganą przez Zamawiającego.

5. Przyjęcie każdej dostawy do magazynu poprzedzone będzie kontrolą jakościową i ilościową przeprowadzoną przez osobę przyjmującą w obecności osoby dostarczającej towar. W przypadku, jeżeli jakikolwiek element przedmiotu zamówienia nie będzie oznaczony, zgodnie z obowiązującymi przepisami, bądź jeżeli będzie posiadał wady jakościowe lub ilościowe, Zamawiający może odmówić przyjęcia towaru.

6. Dostawca musi posiadać wdrożony system kontroli jakości żywniowej HACCP lub Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu ww. dokumentów, na jego żądanie, na każdym etapie obowiązywania umowy.

7. Ceny owoców i warzyw sezonowych muszą być odpowiednio skalkulowane do sezonu.

8. Zaoferowane ceny jednostkowe produktów są niezmiennie przez cały okres obowiązywania Umowy, jednakże, gdy dany asortyment będzie objęty promocją w ramach ogólnodostępnej oferty Wykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest do objęcia Zamawiającego przedmiotową promocją oraz do udzielenia Zamawiającemu rabatów wynikających z takiej akcji promocyjnej.

9. Wymagania dodatkowe: a) opakowanie: zamawiane produkty dostarczane będą przez Wykonawcę w nieuszkodzonych opakowaniach typu kosz / skrzynka / karton / worek wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością. Każde opakowanie musi zawierać etykietę informacyjną w języku polskim zawierającą dane, w szczególności: nazwa produktu, nazwa producenta/dostawcy, numer normy, masa netto, data produkcji oraz termin przydatności do spożycia wraz z temperaturą przechowywania lub wymaganym rodzajem wyposażenia do przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami. Opakowania produktów muszą być suche, czyste i bez uszkodzeń mechanicznych i obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni oraz powinny zapewnić ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi oraz zanieczyszczeniem, jak również spełniać odpowiednie warunki w czasie przechowywania i transportu. b) trwałość: okres przydatności do spożycia warzyw i owoców deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego, chyba że przy poszczególnym ww. produkcie jest zawarta inna informacja na ten temat. c) transport: produkty muszą być właściwie przewożone, tj. transportem chłodniczym dostosowanym do utrzymania odpowiedniej temperatury ww. produktów. Niezbędne jest, aby towar zachował nieprzerwaną temperaturę w całym łańcuchu chłodniczym.

10. Wszystkie produkty muszą posiadać niezbędne dokumenty badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane stosowanymi przepisami i normami. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia ww. dokumentów Zamawiającemu, na Strona 11 z 38 jego żądanie na każdym etapie obowiązywania umowy. Produkty muszą być dopuszczone do obrotu na rynku krajowym na podstawie obowiązujących przepisów prawa i odpowiadać wszelkim wymaganiom określonym przepisami prawa, wolne od jakichkolwiek wad fizycznych lub prawnych.

