

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### Dostawa warzyw i owoców do Zespołu Edukacyjnego nr 2 w Zielonej Górze.

1. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 4 do SWZ - wzór umowy**.
2. Zamawiający przewiduje zastosowanie prawa opcji **do 15% wielkości** zamówienia podstawowego, poprzez zwiększenie dostaw minimalnej ilości towaru opisanego w **załączniku nr 2A** do SWZ, w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Wykonawca dostarczać będzie towar sukcesywnie (partiami), wg złożonego zapotrzebowania, do magazynów Zamawiającego znajdujących się w budynkach:
  - 1) **Miejskie Przedszkole nr 9, ul. Partyzantów 22 Zielona Góra**
  - 2) **Miejskiego Przedszkola nr 30, ul. Tuwima 3b, Zielona Góra**
  - 3) **Szkoła Podstawowa nr 17 ul. Staffa 10, Zielona Góra**
4. Odbioru towaru dokonają upoważnieni pracownicy zamawiającego, potwierdzając zgodność dostawy pod względem ilościowym i jakościowym na dokumencie odbioru (np. protokole odbioru towaru, lub WZ wykonawcy).
5. Zamówienia będą składane telefonicznie lub drogą elektroniczną.
6. Wykonawca będzie realizował dostawy sukcesywnie w dni robocze od **poniedziałku do piątku**, w godzinach od **07:00 do 08:00** lub w wyjątkowo w godzinach ustalonych przez strony umowy.
7. Zamawiający nie wyraża zgody na dzielenie zamówionej dostawy na części.
8. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia zamówionej partii towaru własnym transportem i na własny koszt do magazynu zamawiającego.
9. Środki transportowe, którymi będą realizowane dostawy muszą zapewniać warunki przewożenia i przechowywania wymagane dla towaru objętego przedmiotem zamówienia oraz muszą posiadać decyzję właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, stwierdzającą spełnienie warunków sanitarno-higienicznych do przewozu towarów objętych przedmiotem zamówienia.
10. Warunki transportu zamówionego towaru będą odpowiadały zasadom Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
11. Wymagania organoleptyczne, fizyczne dla niżej wymienionego asortymentu:
  - 1) **Arbuz** - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry. waga pojedynczej sztuki nie mniej niż 1,5 kg. Termin przydatności do spożycia winien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego.
  - 2) **Ananas** kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, miąższ soczysty o żółtej barwie. Termin przydatności do spożycia winien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego.
  - 3) **Awokado** kl. I; świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skórki, miąższ zielony, bez ciemnych przebarwień. Termin przydatności do spożycia winien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego.
  - 4) **banany** – twarde (nieprzejrzałe, bez czarnych plam), całe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny paluszków, wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; kolor od jasno zielonkawej do jasnożółtej. Rączki i kiście (części rączek) powinny zawierać solidną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu i prawidłowym ucięciu (nie na skos i nie rozdartą, bez fragmentów łodygi), wolną od zarażenia grzybami. Długość owocu nie mniej niż 140mm, szerokość przekroju poprzecznego owocu między powierzchniami bocznymi a środkiem, prostopadle do osi podłużnej, nie mniej niż 27 mm; termin przydatności do spożycia winien wynosić nie mniej niż **7 dni** od daty dostawy do magazynu zamawiającego;
  - 5) **Bataty** świeże kl. I; czyste i zdrowe, o jednolitej odmianie, bulwy odpowiednio dojrzałe, niezieleniałe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia. Termin przydatności do spożycia winien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego.
  - 6) **Borówka amerykańska kl. I;** - owoce o świeżym zdrowym wyglądzie, bez oznak gnicia, zwiędnięcia i pleśni, pakowane w opakowaniach 250 g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu
  - 7) **Bazylia świeża;** cięta na wagę, ładne, duże, zielone liście, bez oznak zwiędnięcia lub gnicia, pęczek 200g.
  - 8) **Botwina świeża** kl. I; świeże, jędrne, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni) liście bez plam, pożyłkłych i zaschniętych części, masa pęczka 100 g, opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego.

9) **Brokuł świeży** kl. I, różę brokułów powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki; łodygi powinny być miękkie, niezdrewniałe; waga 500-600 g, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu.

10) **Brzoskwinia** kl. I; cała, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, skórka omszona, wolna od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych. Termin przydatności do spożycia winien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego.

11) **Buraki** ćwikłowe(okrągłe kula lub podłużne) - świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, praktycznie wolne od szkodników, wolne od szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem jakości, odmiany i wielkości; barwa ciemnoczerwona; średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju, od 4 do 10 cm; termin przydatności do spożycia winien wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy do magazynu zamawiającego;

12) **Cebula** - cała, ściśnięta, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), dostatecznie sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, praktycznie wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż 1/5 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 i prezentację w opakowaniu. Kształt kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony; średnica nie mniej niż 4 cm do 8 cm. Sugerowane odmiany: Sochaczewska, Rawska, Globo;

13) **Cukinia zielona** - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry; skórka w kolorze ciemnozielonym o naturalnych żółtych pojedynczych zabarwieniach, o wydłużonym kształcie, długość pojedynczej cukinii 15-20 cm.

14) **Cytryny** - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry.

15) **Czosnek** - główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), nieprzerośnięte, o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, praktycznie 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, prezentację w opakowaniu. Minimalna średnica główek 30 mm. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż **7 dni** od daty dostawy do magazynu zamawiającego;

16) **Dynia** kl. I; cała, jędrna o kulistym lub lekko spłaszczonym kształcie, powierzchnia gładka, bez uszkodzeń, skaz, zadrapań, miąższ zwarty o barwie pomarańczowo-żółtej.

17) **Fasola Jaś kl. I**; ziarna nieuszkodzone, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych.

18) **Fasola szparagowa** świeża kl. I, w kolorze żółtym lub zielonym, zdrowa (bez oznak gnicia i pleśni), świeża, sucha, czysta, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego.

19) **Gruszka** kl. I; odmiany np. Klapsa, Konferencja, zdrowa, dojrzała, nieuszkodzona mechanicznie, nierobaczywa, bez objawów chorób, zgnilizny i pleśni, świeża, niezwiędnięta. Średnica mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym wynosi 55mm, ± dopuszczalna tolerancja do 10mm. Zamawiający dopuszcza zastosowanie oddzielnych cen dla produktów w sezonie i poza sezonem. Gruszki w sezonie: VII-X; gruszki poza sezonem XI-VI.

20) **Jabłko** kl. I; deserowe soczyste, słodko - winne, odmiany: Ala, Eliza, Cortland, Gala, Idared, Jonagold, Ligol, Lobo, Rubin, Szampion, Decosta, Jonagored., Paula Red - kl. I; świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry. Średnica mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym wynosi 65mm, ± dopuszczalna tolerancja do 10mm.

21) **Kalafior** - świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), bez liści, całe, twarde, o gęstej strukturze, z krótko przyciętym głąbem (usunięta cała część niejadalna głąba), praktycznie wolne od owadów i szkodników, wolne od 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, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Średnica minimalna 150 mm, z tolerancją ±30mm; termin przydatności do spożycia nie mniej niż **7 dni** od daty dostawy do magazynu zamawiającego. Zamawiający dopuszcza zastosowanie oddzielnych cen dla produktów w sezonie i poza sezonem. Kalafior w sezonie: VIII-XI; kalafior poza sezonem XII-VII.

22) **Kalarepa** (bez liści) - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry

- 23) **Kapusta biała, kapusta czerwona kl. I** - główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, praktycznie wolne od owadów i szkodników, wolne od 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, pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Masa główki kapusta biała wczesna **700-900 gram**; kapusta biała **1200-1400 gram**, kapusta czerwona 1000-1500 gram; tolerancja  $\pm 5\%$ ; termin przydatności do spożycia nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy do magazynu zamawiającego;
- 24) **Kapusta stożkowa-kl.I**, świeża, dojrzała, bez plam i oznak gnicia oraz uszkodzeń. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego.
- 25) **Kapusta kiszona kl. I** – produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąba, pokrojonej, z dodatkiem soli spożywczej, może być z dodatkiem marchwi, poddanej fermentacji mlekowej, nie pasteryzowany; smak charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukiszonej, aromatyczny, słonkwaśny; bez zanieczyszczeń i obcych zapachów. Opakowania stanowią wiadra wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością od 10kg do 20kg. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż **30 dni**, licząc od daty dostawy do magazynu zamawiającego; nie dopuszcza się produktu konserwowanego askorbinianem potasu.
- 26) **Kapusta kiszona surówkowa**, kl. I, z dodatkiem marchwi. Nie dopuszcza się produktów konserwowanych askorbinianem potasu. Nie dopuszcza się stosowania octu, substancji słodzących, wybielaczy, przyspieszaczy fermentacji.
- 27) **Kapusta pekińska** - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry.
- 28) **Kiwi** kl. I; bez uszkodzeń mechanicznych, niezmarznięty, niezwiędnięty.
- 29) **Natka pietruszki, koperek, szczypiorek**– świeże, zdrowe (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; bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu; masa pęczka pietruszki 50 gram - tolerancja  $\pm 5\%$ ; masa pęczka koperku 50 gram i dł. do 15 cm - tolerancja  $\pm 5\%$ ; masa pęczka szczypiorku 50 gram, długość nie większa niż 25 cm - tolerancja  $\pm 5\%$ ; termin przydatności do spożycia nie mniej niż **7 dni** od daty dostawy do magazynu zamawiającego;
- 30) **Lubczyk świeży**; - ładny, zielony (bez pożółkłych części), świeży, czysty, bez ziemi, chwastów i traw, niezwiędnięty, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia, bez uszkodzeń mechanicznych, długość łodyg: nie więcej niż 15 cm; waga pęczka: 50g, tolerancja  $\pm 5\%$
- 31) **Mandarynka** - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry, bezpestkowa.
- 32) **Marchew** - wygląd korzeni: świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, niezdrewniałe, proste, kształtne (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należyte 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, zablźnione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu. Średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju od 2-5 cm; termin przydatności do spożycia winien wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy do magazynu zamawiającego. Zamawiający dopuszcza zastosowanie oddzielnych cen dla produktów w sezonie i poza sezonem. Marchew w sezonie: VI-VII; marchew poza sezonem VIII-V.
- 33) **Melon żółty** - świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry; masa jednostkowa od 0,7 kg do 1,3 kg.
- 34) **Mięta świeża**, cięta, ładne, zielone liście, bez oznak zwiędnięcia lub gnicia.
- 35) **Nektarynka** kl. I; świeża, soczysta, dojrzała, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez plam i śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 5 do 7 cm.
- 36) **Ogórek kiszony kl. I** - produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej - w przypadku opakowań niehermetycznych, lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione bez obcych posmaków i zapachów kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, bez oznak słuźowacenia i zapleśnienia; wymiary ogórków od 6 do 10cm; średnica od 2 do 4cm; Termin przydatności do

- spożycia nie mniej niż **30 dni**, licząc od daty dostawy do magazynu zamawiającego; nie dopuszcza się produktu konserwowanego askorbinianem potasu.
- 37) **Ogórek małosolny** kl. I, jędrny, bez uszkodzeń.
- 38) **Ogórek zielony szklarniowy** - kl. I świeży, dojrzały, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry; Niedopuszczalny smak gorzki; barwa zielona, typowa dla odmiany; dł. min. 90mm max. 150mm. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego.
- 39) **Ogórek zielony świeży gruntowy** w sezonie VII-IX kl. I; ogórki powinny być świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, praktycznie wolne od owadów i szkodników wolne od 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 zabiżnione, bez obcych smaków i uszkodzeń mechanicznych. Niedopuszczalny smak gorzki; barwa zielona, typowa dla odmiany; dł. min. 90mm max. 150mm. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż **7 dni** od daty dostawy do magazynu zamawiającego;
- 40) **Papryka czerwona** - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry. Zamawiający dopuszcza zastosowanie oddzielnych cen dla produktów w sezonie i poza sezonem. Papryka czerwona w sezonie: VII-X; papryka czerwona poza sezonem XI-VI.
- 41) **Papryka zielona** - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry.
- 42) **Papryka żółta** - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry.
- 43) **Pieczarki** - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry; średnica kapelusza od 30-60mm; termin przydatności do spożycia nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, nieznaczne powierzchowne obicia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu.
- 44) **Pietruszka korzeniowa** – zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzawień skórki, praktycznie wolne od szkodników, 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; średnica korzenia, mierzona w najszerszym miejscu od 30 do 60 mm; termin przydatności do spożycia winien wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy do magazynu zamawiającego.
- 45) **Pomarańcza** - kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry.
- 46) **Pomidory** - zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piątek), bez pustych komór na przekroju. Dla pomidorów na gałązkach szypułki muszą być świeże, zdrowe i czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, wybarwienia oraz bardzo nieznaczne odgniecenia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, utrzymanie jakości, prezentację w opakowaniu. Dla pomidorów „żebrowanych” dopuszcza się: zabiżnione pęknięcia o długości nie większej niż 1cm, nieznaczne wypukłości, małą nieskorkowaciałą narośl, skorkowacenie blizny słupkowej o powierzchni do 1cm<sup>2</sup>, delikatną bliznę słupkową o wydłużonym kształcie (przypominającą szew), ale nie dłuższą niż 2/3 największej średnicy owocu. Minimalna średnica 30mm, maksymalna do 75mm;
- 47) **Pomidor koktajlowy**- jednolite odmianowo, o zdrowym, świeżym wyglądzie, jędrne, czyste, średnica 20 mm - 35 mm.
- 48) **Por** - zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, 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, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu; minimalna średnica 20 mm; termin przydatności do spożycia winien wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy do magazynu zamawiającego;
- 49) **Rabarbar**, świeży, mający sztywną, kruchą łodygę i napiętą skórę. Łodyga rabarbaru powinna mieć czerwono-różowe zabarwienie i prawidłowo przycięty wachlarz liściowy. Rabarbar powinien być zdrowy (bez oznak gnicia, pleśni)
- 50) **Roszpinka** sałata świeża waga 100-150 g.
- 51) **Rukola** świeża 100-150 g, liście wydłużone, wąskie o nierównych brzegach i barwie ciemnozielonej, świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolne od szkodników.

- 52) **Rzodkiew biała** świeża kl. I; zdrowa, świeża, sucha, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.
- 53) **Rzodkiewka** – pęczek o masie  $\pm 150\text{g}$ , kl. I świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry; termin przydatności do spożycia nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego.
- 54) **Salata lodowa** - kl. I; świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego.
- 55) **Salata masłowa** - kl. I; świeża, dojrzała, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry; termin przydatności do spożycia nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego.
- 56) **Salata mix**; mieszanka różnych rodzajów sałat, która charakteryzuje się zróżnicowanym smakiem, teksturą i kolorem, świeża, niezwiędnięta, opakowanie zabezpieczające przed pogničeniem.
- 57) **Seler korzeniowy** - kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez słuczeń i ordzawień skórki, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), praktycznie wolne od owadów i szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki i uszkodzenia mechaniczne, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego; średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu od 70 do 130 mm ( $\pm$  dopuszczalna tolerancja do 30mm); termin przydatności do spożycia nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy do magazynu zamawiającego;
- 58) **Seler naciowy** kl. I świeży; łodygi zdrowe twarde, soczyste, a liście jędrne i intensywnie zielone (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń.
- 59) **Szczaw świeży** kl. I; o zdrowym, ładnym wyglądzie, niezwiędnięty, bez oznak gnicia lub pożółkłych i zeschniętych części.
- 60) **Szpinak liściasty** baby; młody, ładny i zielony, bez oznak zwiędnięcia, gnicia i pożółkłych liści, pakowany w opakowaniach 150-200 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy
- 61) **Śliwka deserowa** węgierka kl. I; dojrzałe, bez nalotów i obcych zapachów.
- 62) **Śliwki morelowe** - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń; termin przydatności do spożycia nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego
- 63) **Truskawki** - kl. I świeże, dojrzałe, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń; termin przydatności do spożycia nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego
- 64) **Winogrona bez pestki**, - kl. I, świeże, bez plam, oznak gnicia, uszkodzeń skóry; termin przydatności do spożycia nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu zamawiającego
- 65) **Ziemniaki** (średnica od 40 do 120mm), **w tym ziemniaki wczesne** (min. średnica 30mm) – oczyszczone, zdrowe, konsystencja twarda, jędrna, jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, nieuszkodzone, nienadmarznięte, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; bez przebarwień i zaperzenia; bez zanieczyszczeń środkami chemicznymi; barwa miąższu jasnożółta; Dopuszcza się bulwy z wadami % wagowy, nie więcej niż 4%. Zawartość pestycydów zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Opakowanie jednostkowe może stanowić worki raszlowe przeznaczona do kontaktu z żywnością; termin przydatności do spożycia winien wynosić nie mniej niż **14 dni** od daty dostawy do magazynu zamawiającego; sugerowana odmiana Winieta, Irga lub Irys.
12. Zamawiający wyjaśnia, że dostawy nowalijek, owoców lub warzyw sezonowych (np. ziemniaki młode) dostarczane będą w okresach sezonowego ich występowania, ze zwróceniem uwagi na odmiany wczesno i późno plenne. Zamawiający nie jest w stanie szczegółowo określić terminu dostaw ze względu na występujące anomalie pogodowe i zmianę klimatu.
13. Ilekroć podana jest waga w 1 kg, wykonawca może dostarczać produkty w opakowaniach mniejszych, lecz zostaje przyjęta wartość ceny za dany produkt dla 1 kg.
14. Zawartość zanieczyszczeń w warzywach i owocach oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
15. Metody badań i sprawdzeń: sprawdzanie znakowania i stanu opakowania odbywać się będzie metodą wizualną, a sprawdzenie masy netto metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta. Wielkość oraz wagę oznaczać się będzie przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki lub wagi. Owoce lub warzywa o wielkości lub wadze niezgodnej z wymaganiami zawartymi w opisie przedmiotu zamówienia będzie się oddzielać, ważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki - wynik podaje się w procentach.
16. Metody badań wg norm: owoce PN-R-75021 – owoce świeże – badanie jakości; warzywa PN-R-75356 Warzywa świeże – badanie jakości; PN-A-78509 Grzyby świeże i produkty grzybowe - metody badań; PN-R-74456- rośliny okopowe -badanie jakości ziemniaków; PN-R-74452- rośliny okopowe -pobieranie próbek ziemniaków; kapusta kiszona - pobieranie próbek wg PN-A 75050.
17. **Produkty dostarczane w opakowaniach, które** są wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, np. worki raszlowe lub folia VAC – worek PE, zmodyfikowana atmosfera MAP – worek PE. Na opakowaniu musi zostać zawarta co najmniej: nazwa i adres producenta lub dystrybutora; nazwa towaru; klasa jakości; data produkcji lub termin

przydatności do spożycia; kraj pochodzenia; ilości sztuk w opakowaniu lub wagę, warunki przechowywania i inne dane zgodnie z obowiązującym prawem. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

18. Wykonawca ma prawo każdorazowo zastosować **upust/rabat** na dostarczony towar korzystny dla zamawiającego, jeżeli wystąpią okoliczności wpływające na jego udzielenie.
19. Dokonanie odbioru przedmiotu umowy nie wpływa na możliwość skorzystania przez zamawiającego z uprawnień przysługujących mu na mocy przepisów prawa lub umowy w przypadku nienależytego wykonania umowy, a w szczególności do prawa naliczenia kar umownych, dochodzenia odszkodowań oraz odstąpienia od umowy, jeżeli fakt nienależytego wykonania umowy zostanie ujawniony po dokonaniu odbioru towaru.