*załącznik nr 6.1 do SWZ*

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DLA ZADANIA NR 1

**WARZYWA I OWOCE**

Opis i wymagania minimalne dla poszczególnych artykułów:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **NAZWA ASORTYMENTU** | **J.m.** | **Ilość** |
| 1 | **Ananas** kl. I świeży, zdrowy, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych | kg | 750 |
| 2 | **Arbuz** - arbuz - kl. I świeży, zdrowy, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, skórka zielona z czerwonym miąższem**,** owoc średniej wielkości (2-3 kg) | kg | 665 |
| 3 | **Avocado** – kl. I - bez uszkodzeń mechanicznych i wgnieceń, bez śladów gnicia. 180-220g | Szt. | 360 |
| 4 | **Banany** kl. I – Owoce powinny mieć wyrównaną długość, o żółtym kolorze skóry i białym miąższu. Wielkość 180-200g , bez uszkodzeń mechanicznych i wgnieceń, bez śladów gnicia | kg | 1150 |
| 5 | **Bakłażan**- kl. I, świeży, zdrowy, suchy, czysty, bez uszkodzeń mechanicznych | Kg. . | 40 |
| 6 | **Bataty** – kl. I, (sezon od kwietnia do października), świeży, zdrowy, suchy, czysty, bez uszkodzeń mechanicznych | kg | 140 |
| 7 | **Bazylia świeża doniczka** bez uszkodzeń mechanicznych i wgnieceń, bez śladów gnicia | kg | 1 |
| 8 | **Borówka amerykańska op.500g** - kl. I (sezon od lipca do września) świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, | kg | 122 |
| 9 | **Brzoskwinia** – kl.I świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 5 do 10 cm | kg | 100 |
| 10 | **Burak czerwony** - burak ćwikłowy luz - kl. I świeże, bez liści, zdrowe, czyste, suche, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych | kg | 385 |
| 11 | **Botwina** - kl. I, liście, zdrowe, czyste, suche, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, | szt. | 75 |
| 12 | **Brokuł świeży** - brokuły główka o średnicy min 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 800 g), - kl. I zdrowy, czysty, o dobrym smaku, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, | szt. | 20 |
| 13 | **Brukselka** - kl. I, I zdrowa, czysta, świeża, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych | kg | 10 |
| 14 | **Cebula żółta**  – kl I zdrowa, kaliber min 60 mm, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechaniczny | kg | 250 |
| 15 | **Cebula cukrowa** – Kl I zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechaniczny | kg | 62 |
| 16 | **Cebula dymka** – kl I zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechaniczny, pęczek min 200 g | szt. | 50 |
| 17 | **Cebula czerwona** – kl I zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechaniczny | kg | 50 |
| 18 | **Cukinia** – kl I, I zdrowa, czysta, świeża, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych | kg | 21 |
| 19 | **Cykoria** kl.I świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, | kg | 5 |
| 20 | **Cytryna** - kl. I Nie dopuszcza się owoców o średnicy mniejszej niż 45 mm. świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, średnica 63-83 mm | kg | 145 |
| 21 | **Czereśnia** kl.I świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, sezonowo | kg | 165 |
| 22 | **Czosnek** kl., zdrowy czysty, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, | Szt. | 50 |
| 23 | **Dynia** - kl. I, I zdrowa, czysta, świeża, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych | kg | 70 |
| 24 | **Fasolka szparagowa, żółta** - fasolka szparagowa zielona, żółta - kl. I, I zdrowa, czysta, świeża, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych | kg | 20 |
| 25 | **Gruszka** - gruszka, odmiany: Konferencja, Paryżanka, Lukasówka, Red-Bonkreta, Faworytka, Komisówka, General Leclerc - kl. I świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednakowej wielkości. kaliber min.50 mm | kg | 940 |
| 26 | **Granat** – kl. I, świeży, zdrowy, suchy, czysty, bez uszkodzeń mechanicznych | szt. | 220 |
| 27 | **Grejpfrut Pomelo** – kl I, świeży, zdrowy, suchy, czysty, bez uszkodzeń mechanicznych | kg | 10 |
| 28 | **Imbir świeży ( korzeń)** – kl I, świeży, zdrowy, suchy, czysty, bez uszkodzeń mechanicznych | kg | 8 |
| 29 | **Jabłka** – kl I świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednakowej wielkości, kaliber 70-75 mm | kg | 2120 |
| 30 | **Jagody leśne sezonowo** kl.I świeże, soczyste, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, | kg | 10 |
| 31 | **Jarmuż** świeży, zdrowy, suchy, czysty, bez uszkodzeń mechanicznych | kg | 10 |
| 32 | **Khaki** kl I świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednakowej wielkości, kaliber 12/14 | Szt. | 100 |
| 33 | **Kalafior świeży** - kalafior główka o średnicy min. 15 cm, bez łodygi i liści (masa główki 500 - 800 g), - kl. I, kl I zdrowe, czyste, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, | szt. | 30 |
| 34 | **Kalarepa** - kalarepa (bez liści) - kl. I, I zdrowa, czysta, świeża, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych | szt. | 275 |
| 35 | **Kapusta biała** – kl. I zdrowa, czysta, świeża, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych | kg | 400 |
| 36 | **Kapusta czerwona** – kl I, I zdrowa, czysta, świeża, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych | kg | 170 |
| 37 | **Kapusta młoda** – kl I, I zdrowa, czysta, świeża, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych | kg | 30 |
| 38 | **Kapusta włoska** – kl I, I zdrowa, czysta, świeża, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych | kg | 10 |
| 39 | **Kapusta pekińska** – kl I zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, min.1 kg | kg | 188 |
| 40 | **Kapusta kwaszona** - kapusta kwaszona sałatkowa z marchewką bez konserwantów (pakowana w folię, słoik, wiaderko - materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) kl.I. Produkt spożywczy otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, poszatkowanej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Zawartość soku w stosunku do masy powinna odpowiadać 15% wagi, tzn. lekko uciskana pokrywa się sokiem. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, objawy pleśnienia, psucia, niedostateczna ilość soku (wysuszenie kapusty), obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. | kg | 465 |
| 41 | **Kiełki lucerny kl.I** świeże, zdrowe, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych | 100 g | 150 |
| 42 | **Kiełki buraka kl.I** świeże, zdrowe, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych | 100 g | 220 |
| 43 | **Kiełki brokuła kl.I** świeże, zdrowe, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych | 100 g | 60 |
| 44 | **Koperek świeży (pęczek)** - koper (w pęczkach o masie 15-20 g, bez łodyg), kl. I | szt. | 550 |
| 45 | **Kiwi** - kl. I - całe (bez szypułki), Minimalna masa owocu powinna wynosić od 68-70g. bez uszkodzeń mechanicznych, nie zmarznięte, nie zwiędnięte, zdrowy, pakowany w skrzynkach standardowych. | szt. | 2 200 |
| 46 | **Limonka** – kl. I, świeże, zdrowe, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych | kg | 33 |
| 47 | **Lubczyk świeży** doniczka lub pęczek kl.**I** świeże, zdrowe, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych | kg | 10 |
| 48 | **Maliny** – kl. I, świeże, zdrowe, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych | kg | 32 |
| 49 | **Mandarynki** bezpestkowe - kl. I - całe, tzn. nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Winny być wolne od odgnieceń i/lub nadmiernych zabliźnionych skaleczeń. Zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia. Niedopuszczalne są ślady gnicia, owoc musi być czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (ziemi, kurzu, pozostałości środków ochrony roślin), wolne od szkodników, uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków, jędrne. O okrągłym typowym kształcie. Owoc winien być równej wielkości o słodkim smaku, bezpestkowy. Nie dopuszcza się owoców o średnicy mniejszej niż 35 mm. | kg | 540 |
| 50 | **Mango** - skórka która zmienia barwę w miarę dojrzewania owocu od ciemnozielonej, poprzez różne odcienie żółci, po czerwoną, jest cienka i gładka, ale dość twarda. Bez uszkodzeń mechanicznych i wgnieceń, bez śladów gnicia. (300 - 400g) | kg. | 135 |
| 51 | **Marchew (płukana)** - Marchew, luz- kl. I - odmiany: Karotka, Atol, Karina Polka, Koral, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecta, Fantazja, Perfekcja, Regulska, cała, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, usuwania naci, pakowania. Niezdrewniała, bez oznak świadczących o wrastaniu korzenia w pęd nasienny. Bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków | kg | 315 |
| 52 | **Melon** - kl. I, świeży, zdrowy, suchy, czysty, bez uszkodzeń mechanicznych galia, kantalupa, żółty miodowy | kg | 1000 |
| 53 | **Morele świeże**- sezonowo kl. I świeże, zdrowe, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych | kg | 50 |
| 54 | **Mięta świeża (doniczka)** - Zioła w doniczkach kl. I | szt. | 50 |
| 55 | **Natka pietruszki (pęczek)** – kl. I, świeża, czysta, zdrowa, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach | szt. | 825 |
| 56 | **Nektarynka** - nektarynki -kl. I - całe, tzn. nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia. Niedopuszczalne są ślady gnicia, owoc musi być czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (ziemi, kurzu, pozostałości środków ochrony roślin), wolne od szkodników, uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków, jędrne. O okrągłym typowym kształcie. Owoc słodki w smaku, z miękkim i soczystym miąższem. Owoce o średnicy nie mniejszej niż 73 mm. Równej wielkości. | kg | 167 |
| 57 | **Ogórek zielony** - ogórek zielony, szklarniowy - kl. I, zdrowy, czysty, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych | kg | 700 |
| 58 | **Ogórek kwaszony**- pakowany w folię, słoik, wiaderko - materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) bez konserwantów, kl. I. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznych. Struktura: dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków prawidłowo ukwaszonych, aromatyczny, słono kwaśny. Ogórki powinny być proste, w kształcie foremnym zbliżonym do walca, o barwie oliwkowo zielonej o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych,; wielkość: 6-10 cm. Wygląd zalewy: od biało szarej do zielonkawo szarej, lekko mętny, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku). Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość (komory nasienne nieprawidłowo wypełnione), obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. | kg | 480 |
| 59 | **Ogórek małosolny** pakowany w folię, słoik, wiaderko - materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) bez konserwantów, kl. I. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznych. Struktura: dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków małosolnych, aromatyczny, Ogórki powinny być proste, w kształcie foremnym zbliżonym do walca, o barwie oliwkowo zielonej o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych,; wielkość: 6-10 cm. Wygląd zalewy: od biało szarej do zielonkawo szarej, lekko mętny, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku). Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość (komory nasienne nieprawidłowo wypełnione), obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia | kg. | 135 |
| 60 | **Papryka żółta**  -żółta, - kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych | kg | 310 |
| 61 | **Papryka czerwona** - papryka czerwona, pomarańczowa, - kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych | kg. | 345 |
| 62 | **Pomarańcze** – kl. I, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 6 do 8 cm | kg | 1100 |
| 63 | **Pietruszka (korzeń)** - pietruszka korzeniowa, luz- kl. I - Niezdrewniała, bez oznak świadczących o wrastaniu korzenia w pęd nasienny. Bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków | kg | 30 |
| 64 | **Pomidor malinowy** – kl. I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, o średnicy od 4cm do 6cm, bez śladu uszkodzeń mechanicznych | kg | 580 |
| 65 | **Pomidorki cherry 250g/500g** – kl. I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, o średnicy 1cm, bez śladu uszkodzeń mechanicznych | kg | 220 |
| 66 | **Por** – kl. I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, minimum 10 dag, | kg. | 140 |
| 67 | **Rabarbar** – kl. I świeży, zdrowy, czysty, suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych | kg | 20 |
| 68 | **Roszponka** kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych | 100 g | 350 |
| 69 | **Rukola** kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych | 100 g | 630 |
| 70 | **Rzodkiew biała** kl I świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, | Kg. | 10 |
| 71 | **Rzodkiewka** - rzodkiewka (w pęczkach o masie 150g) – kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, w pęczkach, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, | szt. | 1500 |
| 72 | **Sałata karbowana ok 150 g. -** kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych | szt. | 50 |
| 73 | **Sałata mix -** kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, 150 g | szt. | 670 |
| 74 | **Sałata lodowa** - kl. I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych waga ok. 400 g. | szt. | 750 |
| 75 | **Sałata masłowa** - sałata zielona 250g, - KL I, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych | szt. | 50 |
| 76 | **Szczypiorek**- świeży, cienkolistny (w pęczkach o masie 20 g) – kl. I, świeży, czysty, zdrowy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, | szt. | 400 |
| 77 | **Seler (korzeń)** - seler korzeniowy, luz – kl. I - cały, o świeżym wyglądzie; zdrowe, nie dopuszcza się selerów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, bez uszkodzeń spowodowanych mrozem, bez pustych przestrzeni, odrostów korzeniowych, czyste, tzn. wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, tzn. odpowiednio osuszone, jeżeli były myte, bez obcych zapachów i/lub smaków. Korzeń powinien być dobrze oczyszczony i nie powinien być dłuższy niż 6 cm. | kg | 465 |
| 78 | **Seler naciowy** – kl. I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, bez śladu uszkodzeń mechanicznych | szt. | 15 |
| 79 | **Szczaw – sezonowo,** kl. I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, bez śladu uszkodzeń mechanicznych | kg. | 10 |
| 80 | **Szpinak świeży** – kl. I, świeży, zdrowy, czysty, suchy, bez śladu uszkodzeń mechanicznych | kg | 25 |
| 81 | **Śliwka** – kl. I - całe, tzn. nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia. Niedopuszczalne są ślady gnicia, owoc musi być czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (ziemi, kurzu, pozostałości środków ochrony roślin), wolne od szkodników, uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków, jędrne. Owoce o wielkości minimalnej od 35-38 mm. Barwa miąższu żółto-zielona. odmiany: Węgierska zwykła, Węgierka Dąbrowicka, Cacanska Rana, President, Elena Bluefre, Lepotica, Opal, Brzoskwiniowa, Stanley kl. I | kg | 290 |
| 82 | **Truskawka** (świeża/sezonowa) – kl. I, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych | kg | 400 |
| 83 | **Winogrono bezpestkowe** kl I świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, | kg. | 300 |
| 84 | **Wiśnie (świeże/sezon)** - wiśnia odmiany: Szklanka, Lucyna, Łutówka, Nefris, North Star kl. I, świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych | kg | 20 |
| 85 | **Ziemniaki** - ziemniaki późne jadalne luz kl. I, zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o średnicy poprzecznej min. 4 cm i podłużnej 5 cm. | kg | 5400 |
| 86 | **Ziemniaki młode** - ziemniaki młode jadalne luz kl. I, zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o średnicy poprzecznej min. 4 cm i podłużnej 5 cm, w sezonie wiosenno-letnim. | kg | 1650 |

…………..….............................................

(Imię i Nazwisko wykonawcy lub osoby upoważnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy, stosowna pieczęć)