**Opis przedmiotu zamówienia**

Zestaw nr 7 -Owoce i warzywa

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa Towaru** | **Kod CPV** | **J.m.** | **Ilość** |
|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | **Ziemniaki** Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03110000-4 | | kg | **7 000** |
| 2 | **Ziemniak młody** Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03110000-4 | | kg | **1 500** |
| 3 | **Burak** ćwikłowy, czerwony, luz Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03111000-1 | | kg | **20** |
| 4 | **Brokuły** Produkty świeże klasy I | 03114000-8 | kg | **50** |
| 5 | **Cebula** żółta, luz Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03112000-8 | | kg | **320** |
| 6 | **Cebula** czerwona, luz Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03112000-8 | | kg | **10** |
| 7 | **Pietruszka** korzeniowa, bez liści, oczyszczona, bez uszkodzeń, klasa I | 03113000-5 | kg | **15** |
| 8 | **Kapusta biała**, bez uszkodzeń, liście bez pęknięć, uszkodzeń, wstępnie obrana z liści niejadalnych, klasa I | 03114000-8 | kg | **700** |
| 9 | **Kapusta młoda** Produkty świeże klasy I | 03114000-8 | szt | **100** |
| 10 | **Sałata główka** Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03114100-5 | | szt | **350** |
| 11 | **Sałata lodowa** Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03114100-5 | | szt | **650** |
| 12 | **Kapusta czerwona**, bez uszkodzeń, liście bez pęknięć, uszkodzeń, wstępnie obrana z liści niejadalnych, klasa I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03114000-8 | | kg | **120** |
| 13 | **Kapusta kiszona** (surowiec po odcieku; kwaszona naturalnie, bez dodatku octu) | 03115000-1 | kg | **550** |
| 14 | **Kapusta pekińska**, bez uszkodzeń, liście bez pęknięć, uszkodzeń, wstępnie obrana z liści niejadalnych, klasa I | 03114000-8 | kg | **280** |
| 15 | **Kalarepa** Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03114000-8 | | szt | **340** |
| 16 | **Kalafior** Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03114000-8 | | kg | **80** |
| 17 | **Koper** świeży , bez łodyg, klasa I | 03116200-9 | kg | **20** |
| 18 | **Marchew** świeża, bez naci, bez uszkodzeń, widocznych zniszczeń, cała, klasa I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03113000-5 | | kg | **500** |
| 19 | **Marchew młoda** Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03113000-5 | | kg | **50** |
| 20 | **Ogórek kiszony** (surowiec po odcieku; kwaszony naturalnie, bez dodatku octu) | 03115000-1 | kg | **380** |
| 21 | **Ogórek świeży**, zielony, długi, bez uszkodzeń, bez pęknięć, klasa I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03116000-3 | | kg | **700** |
| 22 | **Papryka świeża**, kolor: czerwony, bez uszkodzeń, klasa I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03117000-0 | | kg | **360** |
| 23 | **Pietruszka natka**, świeży, klasa I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03116200-9 | | kg | **20** |
| 24 | **Pomidor** zwykły, czerwony, w pełni dojrzały, bez uszkodzeń, bez szypułek, klasa I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03118100-4 | | kg | **200** |
| 25 | **Pomidory cherry** Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03118100-4 | | kg | **45** |
| 26 | **Por**, bez uszkodzeń, liście bez pęknięć, wstępnie obrana z liści niejadalnych, z obciętymi korzeniami, klasa I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03112000-8 | | kg | **20** |
| 27 | **Rzodkiewka** świeża, pęczek, bez uszkodzeń, bez pękniętych części jadalnych, klasa I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03113000-5 | | pęczek | **130** |
| 28 | **Rzepa biała** Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03114000-8 | | kg | **100** |
| 29 | **Seler** korzeniowy, bez liści, oczyszczony, bez uszkodzeń, bez pęknięć, klasa I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03113000-5 | | kg | **15** |
| 30 | **Szczypior** świeży w pęczku, bez uszkodzeń, Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03116200-9 | | pęczek | **300** |
| 31 | **Banan** , bez przebarwień, brązowych plam, w kiściach, klasa I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03121000-7 | | kg | **2 000** |
| 32 | **Borówka** Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03121100-4 | | kg | **10** |
| 33 | **Brzoskwinia** Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03122000-4 | | kg | **120** |
| 34 | **Cytryna** luz , bez widocznych uszkodzeń, klasa I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03124000-8 | | kg | **15** |
| 35 | **Gruszka** np. Konferencja, Lukasówka, bez uszkodzeń, widocznych plam, klasa I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03123000-1 | | kg | **1 400** |
| 36 | **Jabłka** deserowe, soczyste, słodko – winne, np. Champion, Decosta, Cortland, Bojken, Szara Reneta, klasa I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03123100-8 | | kg | **2 000** |
| 37 | **Kiwi** luz , bez uszkodzeń, widocznych plam, Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03127000-2 | | kg | **80** |
| 38 | **Maliny** Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03121100-4 | | kg | **15** |
| 39 | **Nektarynka** Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03122000-4 | | kg | **550** |
| 40 | **Arbuz czerwony** - owoc świeży, dojrzały, o intensywnie czerwonym miąższu, bez uszkodzeń mechanicznych, oznak gnicia i pleśni. Skórka bez pęknięć, owoc jędrny, miąższ słodki i soczysty, Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03125000-4 | | kg | **600** |
| 41 | **Pomarańcze -** owoce świeże, całe, bez uszkodzeń, pleśni i oznak gnicia. Skórka jednolita, bez przebarwień i uszkodzeń. Owoce jędrne, soczyste, typowe dla gatunku. Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03124000-8 | | kg | **700** |
| 42 | **Pieczarki -** grzyby świeże, o kapeluszach białych do lekko kremowych, zamkniętych, jędrnych, bez śladów pleśni, przebarwień, wilgoci, uszkodzeń mechanicznych i ziemi. Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03118500-1 | | kg | **50** |
| 43 | **Czosnek -** główki suche, bez wilgoci, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Ząbki twarde, całe, typowe dla gatunku, bez przebarwień. Skórka sucha, nienaruszona. Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03112000-8 | | szt | **90** |
| 44 | **Buraki gotowane na parze tarte (torebka 0,5 kg) -** buraki ćwikłowe gotowane na parze tarte, obrane, bez dodatku konserwantów, pakowane próżniowo lub w atmosferze ochronnej. Torebka o masie netto 0,5 kg, szczelna, bez uszkodzeń. Produkt gotowy do spożycia, barwa naturalna, jednolita. | 03115000-1 | szt | **600** |
| 45 | **Mandarynka -**  owoce świeże, całe, bez uszkodzeń mechanicznych, pleśni i przebarwień. Skórka łatwa do obrania, barwa intensywnie pomarańczowa, miąższ jędrny, soczysty, smak słodki. Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03124000-8 | | kg | **1 000** |
| 46 | **Melon**  Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03125000-4 | | szt | **50** |
| 47 | **Truskawka**  Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03121100-4 | | kg | **40** |
| 48 | **Winogrona bez pestek**  Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03126000-1 | | kg | **10** |
| 49 | **Śliwka**-owoc świeży, dojrzały, zdrowy, bez uszkodzeń i oznak zepsucia. Pochodzący z bieżących zbiorów. Produkty świeże klasy I | |  | | --- | |  |  |  | | --- | | 03122100-1 | | kg | **650** |

**Warzywa świeże:**

Wymagania klasyfikacyjne:

Produkty pochodzenia roślinnego, świeże, zdrowe, właściwie wykształcone, czyste, bez oznak gnicia, pleśni, zwiędnięcia oraz bez widocznych uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń.

Parametry jakościowe:

1. barwa, smak i zapach charakterystyczne dla danego gatunku, bez obcych zapachów i posmaków,
2. konsystencja jędrna, właściwa dla świeżych warzyw,
3. stopień dojrzałości odpowiedni do spożycia i obróbki kulinarnej.

Wymagania jakościowe:

Warzywa muszą spełniać wymagania jakości handlowej określone w obowiązujących przepisach prawa, być wolne od szkodników oraz nadmiernych pozostałości środków ochrony roślin.

Warunki przechowywania i transportu

1. Przechowywanie i transport w warunkach zapewniających zachowanie świeżości i jakości
2. Temperatura przechowywania zgodna z wymaganiami dla danego gatunku warzyw
3. Zachowany ciąg higieniczny i transportowy na wszystkich etapach dostawy

Pakowanie i oznakowanie

1. Pakowane w opakowania zbiorcze dopuszczone do kontaktu z żywnością
2. Opakowania czyste, suche, zabezpieczające przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem
3. Oznakowanie zawiera co najmniej:
   1. nazwę produktu (gatunek warzywa)
   2. nazwę i adres producenta lub dostawcy
   3. kraj pochodzenia
   4. masę netto
   5. warunki przechowywania

**Owoce świeże:**

Wymagania klasyfikacyjne:

Artykuły rolno-spożywcze pochodzenia roślinnego. Produkty świeże, zdrowe, właściwie wykształcone, czyste, bez oznak gnicia, nadpsucia oraz bez widocznych uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń.

Parametry jakościowe:

- barwa, smak i zapach charakterystyczne dla danego gatunku, bez obcych zapachów i posmaków,

- konsystencja jędrna, właściwa dla świeżych owoców,

- stopień dojrzałości odpowiedni do spożycia i obróbki kulinarnej.

Wymagania jakościowe:

Owoce muszą spełniać wymagania jakości handlowej określone w obowiązujących przepisach prawa, być wolne od szkodników oraz nadmiernych pozostałości środków ochrony roślin.

Warunki przechowywania i transportu

1. Przechowywanie i transport w warunkach zapewniających zachowanie świeżości i jakości
2. Temperatura przechowywania dostosowana do danego gatunku owoców
3. Zachowany ciąg higieniczny i transportowy na wszystkich etapach dostawy

Pakowanie i oznakowanie

1. Pakowane w opakowania zbiorcze dopuszczone do kontaktu z żywnością
2. Opakowania czyste, suche, zabezpieczające owoce przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem
3. Oznakowanie zawiera co najmniej:
   1. nazwę produktu (gatunek owocu)
   2. nazwę i adres producenta lub dostawcy
   3. kraj pochodzenia
   4. masę netto
   5. warunki przechowywania
4. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania produktów żywnościowych do siedziby Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu wszelkich obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i transportu żywności. W szczególności Wykonawca zapewni, że przewóz żywności będzie realizowany zgodnie z wymaganiami wynikającymi z:
5. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w brzmieniu obowiązującym (akt ten ustanawia ogólne zasady dotyczące bezpieczeństwa żywności i wymaga m.in. przestrzegania zasad higieny środków spożywczych podczas obrotu i transportu) oraz przepisami wykonawczymi i aktami UE odnoszącymi się do higieny środków spożywczych;
6. Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. o higienie środków spożywczych (obejmującego wymagania dotyczące przewozu i postępowania z żywnością, aby zapewnić jej bezpieczeństwo);
7. Aktualnymi przepisami o czasie pracy kierowców i transporcie drogowym, jeżeli mają zastosowanie do realizacji dostawy;