

**ZAŁĄCZNIK NR 5d DO SIWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Warzywa i owoce**

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa produktu</b>	<b>Opis produktu</b>
1.	Arbuz	Owoc świeży, luzem, o barwie ciemnozielonej, twardy, owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem.
2.	Banan	Świeży o barwie jasnożółtej, twardy o wadze nie mniej niż 150g owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem.
3.	Burak czerwony	Produkt pierwszego gat., świeże, bez liści, zdrowe, czyste, suche, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych
4.	Cebula	Produkt pierwszego gat., zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych
5.	Chrzan	Chrzan , gat.1, świeże, bez liści, zdrowe, czyste, suche, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych
6.	Cytryny	Świeże owoc o wyrazistej żółtej barwie luzem lub w siatkach o wadze 1 kg, twarde, soczyste, owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem.
7.	Czosnek	Główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni i uszkodzeń przez słońce lub mróz o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzone.
8.	Fasola kolorowa	Fasola suszona, ziarna, zdrowe, czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzone. Opakowanie hermetycznie zamknięte nie uszkodzone o wadze 500 g.

9.	Gruszka	Świeże, dojrzałe, średniej wielkości owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem.
10.	Jabłko	Świeże o barwie czerwonej żółtej typu Lobo, Ligol, Jonagoret lub równoważne pochodzenia krajowego owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem.
11.	Kalafior świeży	Świeże, czyste, zdrowe (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
12.	Kapusta biała	Produkt pierwszego gatunku, zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, główka średniej wielkości.
13.	Kapusta biała młoda	Produkt pierwszego gatunku, zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych główka średniej wielkości.
14.	Kapusta czerwona	Produkt pierwszego gatunku zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych główka średniej wielkości.
15.	Kapusta pekińska	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; dopuszczalne są przycięcia i niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość. Kształt wydłużony, barwa zielona lub seledynowa, smak i zapach niedopuszczalny obcy.
16.	Kapusta kiszona luz	Produkt pierwszego gatunku o dobrym smaku, zapachu .Produkt luzem lub w opakowaniach od 1 – 5 kg. Nie uszkodzonych, szczelnie zamkniętych.
17.	Kapusta kiszona	Produkt pierwszego gatunku o dobrym smaku, zapachu .Produkt luzem lub w opakowaniach foliowych o wadze 500g, nie uszkodzonych, szczelnie zamkniętych.
18.	Kiwi	Świeże, twarde, średniej wielkości owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i

		odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem.
19.	Koperek zielony	Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, poślizgłych 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
20.	Koper wiązki	Koper typowy do kiszenia w wiązkach. Produkt pierwszego gatunku.
21.	Mandarynki	Świeże, typu klementynki, słodkie owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdalny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem.
22.	Marchewka	Produkt pierwszego gatunku, bez naci, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Produkt wolny od szkodników, oraz śladów gnicia.
23.	Ogórek zielony	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. dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia (z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zabliznione; 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 z gruntu od 10 do 15 cm, waga nie mniejsza niż 180g
24.	Ogórek zielony kiszeniak	Ogórki świeże kiszeniaki gat.1, świeży, zdrowy, czysty, suchy bez śladów uszkodzeń mechanicznych.
25.	Ogórki kiszone	Produkt pierwszego gatunku o dobrym smaku, zapachu. Produkt luzem lub w opakowaniach o wadze 3 kg, nie uszkodzonych, szczelnie zamkniętych
26.	Papryka czerwona	Charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego; 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
27.	Pietruszka korzeń	Produkt pierwszego gatunku, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych,
28.	Pieczarki	Pieczarki gat.1, zdrowe, czyste, świeże, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.
29.	Pomarańcza	Świeże o barwie pomarańczowej, średniej wielkości, dojrzałe, średnio

		miękkie owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem.
30.	Pomidor	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, prezentację w opakowaniu; kształt charakterystyczny dla danej odmiany, minimalna średnica owocu powinna wynosić nie mniej niż 35 mm. W jednostce opakowania owoce powinny być jednolite tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, tej samej klasy jakości i tej samej wielkości, oraz pod względem dojrzałości i koloru.
31.	Por	Produkt pierwszego gatunku, czysty, zdrowy, świeży, suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych.
32.	Rzodkiewka	Rzodkiewka 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 100g
33.	Rzodkiewka biała	Świeża, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, bez liści, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona jeśli była myta; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty, konsystencja jędrna; niedopuszczalna zdrewniała, sparciała.
34.	Sałata lodowa	Sałaty w tej klasie powinny być dobrej jakości i powinny posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany lub typu handlowego; sałaty powinny być: – 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, 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
35.	Sałata zielona	Sałata 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.
36.	Seler korzeń	Produkt pierwszego gatunku, czysty, zdrowy, świeży, suchy, bez korzeni i śladów uszkodzeń mechanicznych, wolny od szkodników od ich uszkodzeń przez nich wyrządzonych.
37.	Szczypiorek/ cebulka zielona	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.
38.	Śliwki	Świeże, typu węgierka, owoc średnio miękki, dojrzały, owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem.
39.	Winogrono białe	Świeże, w gronach, owoc zdrowy, słodki, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem.
40.	Winogrono czerwone	Świeże w gronach, barwy ciemnofioletowej, owoc słodki, zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem.
41.	Truskawki	Świeże, o barwie mocno czerwonej, słodkie, owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem, pochodzenia krajowego.
42.	Ziemniaki	Produkt pierwszego gatunku, zdrowe, czyste, suche, jedno odmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, wolny od szkodników od i uszkodzeń przez nich wyrządzonych.

**Dostarczone warzywa i owoce muszą być świeże niemrożone, niepakowane hermetycznie w folię lub inne materiały o podobnych właściwościach.**

**Dostawa warzyw do godziny 7.15**

**Termin przydatności do spożycia produktów nie mniejszy niż 7 od dnia dostawy.**

Produkty muszą spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia ((Dz. U. z 2019 r. poz. 1252) i być oznakowany zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 „w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych” (Dz. U z 2015r., poz. 29 z późn. zm.), a także wymagania określone Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U.2016.1154 z dnia 2016.08.01). Produkty muszą ponadto odpowiadać warunkom jakościowym zgodnie z obowiązującymi atestami, prawem żywnościowym oraz obowiązującymi zasadami GMP, GHP, oraz systemem HACCP, tzn. spełniać wymagania zawarte w ustawie o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z aktualnym terminem przydatności do spożycia.