

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

**Część 6: WARZYWA i OWOCE****03200000-3 – zboża, ziemniaki, warzywa, owoce i orzechy**

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

- Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych.
- Owoce i warzywa cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak więdnienia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe.
- Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparzone, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.
- Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
- Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
- Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m.	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1	Ananas, klasa jakości I, świeży dojrzały, waga ok. 1kg/szt., świeży i zdrowy, o właściwym kształcie, z zewnątrz kolor owocu szaro-zielonkawo-żółty, a wewnątrz miąższ soczysty o barwie żółtej, jednolity odmianowo.	szt.	60
2	Arbuz, klasa jakości I, (sezon VI - IX) - dobrej jakości, jędrny i dostatecznie dojrzały, bez pęknięć i odgnieceń, miąższ soczysty o różowo-czerwonej barwie, waga nie mniej niż 1,5 kg	kg	180
3	Awokado, klasa jakości I, odmiana HASS, owoc twardy, skórka w kolorze ciemnego brązu, miąższ zielony, jednolity bez ciemnych przebarwień,	szt.	15
4	Bakłażan, klasa jakości I, barwa owocu ciemnofioletowa, odpowiednio dojrzały, kształt charakterystyczny dla danej odmiany, preferowana długość ok. 20 cm.	kg	10
5	Banany, klasa jakości I, w kolorze skórki żółto-zielonej, twarde, w stanie nienaruszonym - bez odgnieceń, stłuczeń i ciemnych plam na skórce, o nienaruszonej szypułce owocostanu i uszkodzeń spowodowanych przez grzyby, zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i składać się wyłącznie z bananów o tym samym pochodzeniu, odmianie i/lub typie handlowym i jakości.	kg	500
6	Bataty, klasa jakości I, czyste i zdrowe, o jednolitej odmianie, bulwy odpowiednio dojrzałe, niezieleniałe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia.	kg	10
7	Bazylia, klasa jakości I, opakowanie - doniczka; ładne, duże, zielone liście, bez oznak zwiędnięcia lub gnicia.	szt	5
8	Borówka amerykańska, klasa jakości I, (sezon VI -	kg	60

	VIII) owoce o świeżym zdrowym wyglądzie, bez oznak gnicia, zwiędnięcia i pleśni, pakowane w opakowaniach (125g, 300g, 500g i luzem); okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.		
9	Brokuły, klasa jakości I, całe, jędrne, o świeżym wyglądzie, różę brokułu zwarte, wolne od wad takich jak plamy lub ślady zmarznięcia, pąki róż muszą być zupełnie zamknięte, bez pustych wewnętrznych kanałów, długość brokułu nie może przekraczać 20 cm. Waga 500 g / szt.; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	szt.	80
10	Brzoskwinia, (sezon VII - VIII), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzały, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo	kg	150
11	Botwina, (sezon V - VII), klasa jakości I, młode zdrowe i ładne liście i korzenie buraka ćwikłowego, bez ubytków i objawów gnicia, czysta (bez ziemi, chwastów itp.). Pęczek ok. 300g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	30
12	Buraki ćwikłowe czerwone, klasa jakości I, prawidłowo wykształcone, jędrne, czyste, bez grudek ziemi, bez kamieni, bez objawów zwiędnięcia, zaparzeń, zamarznięcia, pleśni, o średnicy 6-10 cm	kg	300
13	Cebula biała klasa jakości I, cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską, jędrna, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania	kg	120
14	Cebula czerwona, klasa jakości I, cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską, jędrna, bez objawów, wyrośnięcia lub kiełkowania	kg	20
15	Cebula czosnkowa, klasa jakości I, cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską, jędrna, bez objawów, wyrośnięcia lub kiełkowania	kg	10
16	Cebula szalotka (bananowa lub zwykła), (według wyboru przez zamawiającego), klasa jakości I, cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską, jędrna, bez objawów, wyrośnięcia lub kiełkowania	kg	10
17	Chrzan, klasa jakości I, zdrowy, jędrny o świeżym wyglądzie, bez śladów gnicia, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki, bez odrdzewień skórki, bez uszkodzeń mechanicznych i stłuczeń	kg	10
18	Cukinia, (sezon VI - IX), klasa jakości I, świeża, jędrna i twarda, bez odgnieceń i pęknięć, dostatecznie dojrzała, skórka w kolorze ciemnozielonym o naturalnych żółtych pojedynczych zabarwieniach, o wydłużonym kształcie, długość pojedynczej cukinii 15-20 cm	kg	20
19	Cytryny, klasa jakości I, owoce całe, dojrzałe i soczyste, bez stłuczeń, obić i nacięć, bez oznak	kg	40

	zwiędnienia,		
20	Czosnek, szt 236 klasa ekstra; główka twarda, zwarta, o odpowiednio regularnym kształcie, z całkiem wysuszonym szczypiorem, pokryta łuską zewnętrzną okrywającą główkę i łuską okrywającą pojedyncze ząbki, kraj pochodzenia Polska	szt.	60
21	Dynia, (sezon VIII - X), klasa jakości I, cała, jędra o kulistym lub lekko spłaszczonym kształcie, powierzchnia gładka bez uszkodzeń, skaz, zadrapań, miąższ zwarty o barwie pomarańczowo-żółtym.	kg	30
22	Dynia piżmowa, klasa jakości I, dostępność poza sezonem, cała, jędra o kulistym lub lekko spłaszczonym kształcie, powierzchnia gładka bez uszkodzeń, skaz, zadrapań, miąższ zwarty o barwie pomarańczowo-żółtym	kg	20
23	Fasolka szparagowa żółta klasa jakości I (sezon VI- IX) - jędra, o świeżym jednolitym wyglądzie, młoda i delikatna, bezwłóknista, bez odrdzewień. Jeżeli występują nasiona to powinny być małe i miękkie. Szerokość strąka nie więcej niż 9 mm	kg	20
24	Fasolka szparagowa zielona klasa jakości I (sezon VI - IX) - jędra, o świeżym jednolitym wyglądzie, młoda i delikatna, bezwłóknista, bez odrdzewień. Jeżeli występują nasiona to powinny być małe i miękkie. Szerokość strąka nie więcej niż 9 mm	kg	20
25	Gruszka, klasa jakości I, (Konferencja sezon VIII - X), dostępność poza sezonem - gruszki jakościowo dobre o kształcie i wielkości oraz barwie odpowiedniej dla danej odmiany, o nieuszkodzonej szypułce. Owoce bez uszkodzeń, obić, gnicia, miąższ powinien być całkowicie zdrowy, odpowiednio dojrzały, soczysty, nierobaczywy. Niedopuszczalne są owoce nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde lub przejrzałe, które wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę Przechowalniczą.	kg	250
26	Jabłka czerwone luzem, klasa jakości I, o średnicy – 6,5-8,00 cm (jedna z odmian) Ligol, Cortland, Paula red, Delikates, Alwa, Jonagored, Gala, Rubinstar, Champion, dostępność poza sezonem - Klasa I, jabłka jakościowo dobre o kształcie, wielkości i barwie odpowiedniej dla danej odmiany jabłek, o nieuszkodzonej szypułce. Owoce wolne od wszelkich uszkodzeń, obić, miąższ powinien być całkowicie zdrowy, soczysty, nierobaczywy. Niedopuszczalne są owoce nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde lub przejrzałe, które wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę przechowalniczą.	kg	800
27	Imbir świeży, klasa jakości I, kłącza imbiru o świeżym zdrowym wyglądzie, twardy o	kg	1

	nieregularnych kształtach, bez stłuczeń, pęknięć oraz odrdzewień skórki.		
28	Kalafior świeży, klasa jakość I (sezon VI - IX), dostępność poza sezonem - cały i zdrowy, o świeżym wyglądzie, bez żadnych ubytków czy uszkodzeń, skaz i obić, plam, przerośnięcia różą listkami, odgnieceń, bez liści, twardy, jędrny, o zwartej budowie, z krótko przyciętym głąbem (usunięta cała część niejadalna głąba). Kalafior o barwie białej, kremowej lub barwie kości kg 10 słoniowej 30	szt.	40
29	Kapusta biała (głowiasta), klasa jakości I, kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu, czysta, niezwiędnięta, jednolita odmianowo. Łodyga przycięcia poniżej najniższego liścia, liście powinny przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki nie mniej niż 1200g. Główki kapusty głowiastej muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	100
30	Kapusta czerwona, klasa jakości I, dostępność poza sezonem - kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu, niezwiędnięta, jednolita odmianowo. Łodyga przycięcia poniżej najniższego liścia, liście powinny przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki nie mniej niż 800g. Główki kapusty głowiastej muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	50
31	Kapusta kiszona opakowanie 1-5 kg, klasa jakości I, utrwalona naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego. poszatkowana, jędrna, chrupka, w kolorze jasnożółtym, o odpowiednim dla warzyw kiszonych smaku i aromacie, bez pleśni; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	180
32	Kapusta biała młoda, klasa jakości I, (sezon IV - VI) - kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, liście w kolorze od ciemnozielonych na wierzchu do jasnożółtych w środku, jednolita odmianowo, bez odgnieceń i uszkodzeń, niepopękana, główki od lekko zwartych do zwartych, bez oznak kwitnienia, Łodyga przycięcia poniżej najniższego liścia, liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki - nie mniej niż 700 g, \ okres przydatności do	szt.	90

	spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.		
33	Kapusta pekińska, świeża, klasa jakości I, kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, wydłużona, zwarta, jednolita odmianowo, bez wyrośniętych pędów kwiatowych, liście zewnętrzne w kolorze zielonym do seledyn, liście kształtu owalnego duże, szerokie, pomarszczone i żyłkowane, z brzegu faliste, łodyga ucięta nieco poniżej najniższego liścia; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, miejsce cięcia powinno być czyste; masa główki nie mniej niż 450 g do 1kg.	kg	20
34	Kiwi, klasa jakości I, owoc twardy, dostatecznie dojrzały, nie zwiędnięty, bez uszkodzeń mechanicznych, o masie nie mniejszej niż 100g	kg	200
35	Koperek świeży (pęczek), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - ładny, zielony (bez pożółkłych części), świeży, czysty, bez ziemi, chwastów i traw, niezwiędnięty, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia, bez uszkodzeń mechanicznych, długość kopru: nie więcej niż 25 cm; waga pęczka: 50g	szt.	500
36	Kapusta włoska, klasa jakości I, kapusta o świeżym wyglądzie, prawidłowo wykształcona, kształt kolisty, zwarta, jednolita odmianowo, bez wyrośniętych pędów kwiatowych, liście w kolorze zielonym do ciemnozielonym, pomarszczone, pokryte drobnymi pęcherzykowatymi wzdęciami, łodyga powinna być ucięta poniżej najniższego liścia; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki nie mniej niż 700g, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	35
37	Kiwi, klasa jakości I, owoc twardy, dostatecznie dojrzały, nie zwiędnięty, bez uszkodzeń mechanicznych, o masie\ nie mniejszej niż 100g	kg	200
38	Jarmuż świeży, klasa jakości I, liście zielone, świeże, umyte, bez śladów gnicia czy zwiędnięcia. Opakowanie 250g/op. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	szt	15
39	Kaki	szt.	10
40	Malina świeża, (sezon V - VIII), klasa jakości I (opakowanie 125g, 300g, 500g i luzem), dostępność poza sezonem - owoce o świeżym zdrowym wyglądzie, bez oznak gnicia, zwiędnięcia i pleśni, pakowane w opakowaniach 150-200g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.	kg	100
41	Mandarynka bezpestkowa, (sezon XII - II), słodka, luzem klasa jakości I, dostępność poza sezonem dobrej jakości, o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzałe, słodki i soczysty miąższ, który musi być całkowicie zdrowy, bez stłuczeń, obić, wgnieceń,	kg	500

	bez oznak wyschnięcia czy gnicia, pleśni, zepsucia, jednolite odmianowo.		
42	Marchew korzeń młody, (sezon V - VII) - korzeń cały i czysty (należy osuszyć po umyciu), bez żadnych uszkodzeń (bez uciętych głów oraz odłamanych korzeni bocznych); marchew świeża, jędrna, jednolitej odmiany, niezdrewniała, prosta, kształtna (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), bez szczelin, odgnieceń i pęknięć	kg	70
43	Marchew korzeń, klasa jakości I, korzeń cały i czysty (należy osuszyć po umyciu), bez żadnych uszkodzeń (bez uciętych głów oraz odłamanych korzeni bocznych); marchew świeża, jędrna, jednolitej odmiany, niezdrewniała, prosta, kształtna (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), bez szczelin, odgnieceń i pęknięć	kg	400
44	Morela świeża, (sezon VII - VIII), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - owoc o kg 30 świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzały, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo	kg	60
45	Mango, klasa jakości I, owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzały, skórka twarda i cienka, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, waga owocu 250-500g, jednolite odmianowo	kg	20
46	Melon żółty, klasa jakości I, odpowiednio dojrzały, bez stłuczeń, obić, uszkodzeń mechanicznych, waga ok. 600-900g	kg	100
47	Pietruszka naciowa, klasa jakości I, dostępność poza sezonem - zdrowa, zielona, o świeżym wyglądzie, niezwiędnięta, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia, czysta tj. bez pozostałości ziemi, traw, chwastów, bez plam, pożółkłych liści i zeschniętych części, pakowana w pęczki od 100g do 500 g	szt.	500
48	Nektarynka świeża, (sezon VII - VIII), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzały, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo	kg	80
49	Ogórek świeży, klasa jakości I, jędrne, o świeżym i zdrowym wyglądzie, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, bez gorzkiego smaku, prawidłowo wykształcone i praktycznie proste, długość ok. 15-25cm	kg	250
50	Ogórek kiszony, klasa jakości I, dostępność poza sezonem - owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzały, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo opakowanie 3kg netto, klasa jakości I, utrwalony naturalnie bez dodatkowego kwasu octowego, mlekowego.	kg	150
51	Ogórki gruntowe zielone, klasa jakości I, jędrne, o świeżym i zdrowym wyglądzie, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, bez gorzkiego smaku, prawidłowo wykształcone	kg	20

52	Papryka czerwona, (sezon VII - IX), świeża klasa jakości I, dostępność poza sezonem - papryka w kolorze czerwonym o świeżym, zdrowym wyglądzie, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, bez uszkodzeń, w tym spowodowanych przez słońce i mróz. Papryka z zieloną szypułką, kielich nienaruszony	kg	180
53	Papryka żółta, (sezon VII - IX), świeża klasa jakości I, dostępność poza sezonem - papryka w kolorze żółtym o świeżym, zdrowym wyglądzie, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, bez uszkodzeń, w tym spowodowanych przez słońce i mróz. Papryka z zieloną szypułką, kielich nienaruszony.	kg	120
54	Pieczarki świeże, klasa jakości I, pieczarki o świeżym i zdrowym wyglądzie (zamknięte lub otwarte), o barwie białej lub biało-kremowej, kształt kapeluszy okrągły lub półkolisty z blaszkami w kolorze białym z odcieniem różowym, wewnątrz pieczarki w kolorze białym lub białym z odcieniem różowym. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	45
55	Pietruszka korzeń, klasa jakości I, zdrowa, bez śladów gnicia, bez odrdzewień skórki, twarda, jędrna, kształtna, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, oznak zmarznięcia, pęknięć. Na przekroju biała lub biało-kremowa, bez pustych przestrzeni, nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	kg	200
56	Pomarańcza, (sezon IV - X), luzem, słodka, klasa jakości I, dostępność poza sezonem jędrne i zdrowe, dojrzałe i soczyste, bez obić, stłuczeń i śladów gnicia oraz pleśni, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia i wysuszenia; średnica od 06cm do 10 cm.	kg	300
57	Pomelo, świeże, klasa jakości I, dostępność poza sezonem - jędrne i zdrowe, dojrzałe i soczyste, bez obić, stłuczeń i śladów gnicia oraz pleśni, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia i wysuszenia; waga 1 szt. ok. 500 - 700g	kg	30
58	Pomidor świeży, (sezon IV - X), różne gatunki i odmiany (np. malinowy, bawole serce - wg wyboru przez zamawiającego), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - świeże i o zdrowym wyglądzie, czerwone oraz charakterystyczny dla danej odmiany kształt, bez pęknięć, obić, stłuczeń, mechanicznych uszkodzeń, bez objawów gnicia i pleśni. Pomidory odpowiednio dojrzałe, a miąższ jędrny. Pomidory przejrzałe są Niedopuszczalne	kg	180
59	Pomidorki cherry (koktajlowy), (sezon IV - X), klasa jakości I, dostępność poza	kg	180



	sezonem – (czerwone, żółte lub pomarańczowe, truskawkowe, daktylowe - wg wyboru przez zamawiającego), jednolite odmianowo, o zdrowym, świeżym wyglądzie, jędrne, czyste, średnica 20 mm - 35 mm; pakowane w pojemniki do 0,5		
60	Por świeży, (sezon VI - VIII), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - o świeżym, ładnym i zdrowym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi, cały (postanowienie nie dot. korzeni oraz końcówek liści, które mogą być przycięte), jędrny, bez oznak gnicia lub zepsucia, bez wyrastania pędu nasienne, część biała do jasnozielonej powinna stanowić połowę por	kg	50
61	Rabarbar, klasa jakości I, (sezon VI – IX) - o świeżym i zdrowym wyglądzie, jędrny, bez przesuszenia, zwiędnięcia lub zgnicia, cięty, pęczek ok. 500G	kg	20
62	Rzodkiew biała, świeża, klasa jakość I	kg	80
63	Rzodkiewka, (sezon IV - VIII), klasa jakości I, o świeżym, zdrowym wyglądzie, nie popękana, odpowiednio dojrzała, nie łykowata, czysta (bez ziemi, kamieni, chwastów, traw itp.), niezwiędnięta, nieuszkodzona, jednolita odmianowo, minimalna średnica 2,5 cm; pęczek ok. 200G	szt.	250
64	Salata lodowa, klasa jakości I, ładne, świeże i zielone liście, jędrna, bez oznak gnicia, liście odpowiednio sztywne, zwarte, pofałdowane a główki ukształtowane. Masa główki nie mniej niż 300 g; każda główka sałaty powinna być zapakowana w worek foliowy perforowany, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Zamawiającego	szt.	45
65	Salata masłowa, klasa jakości I, 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	szt.	55
66	Salata rzymska, klasa jakościowa I, 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	szt	30
67	Salata mix, klasa jakości I, świeże i zielone liście, kształt	op	35



	wydłużony, bez oznak gnicia i śladów pleśni, pakowane w opakowaniach po 150g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.		
68	Salata rukola, klasa jakości I, świeże i zielone liście, kształt wydłużony, wąski o nierównych brzegach i barwie ciemnozielonej, bez oznak gnicia i śladów pleśni, pakowane w opakowaniach po 150g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	szt.	25
69	Salata roszponka, klasa jakości I, świeże i zielone liście, bez oznak gnicia i śladów pleśni, pakowane w opakowaniach po 150g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	op	30
70	Szparagi zielone, klasa jakości I, (500g/op.), dostępność w sezonie - świeże, o zdrowym i ładnym wyglądzie, jędrne, odpowiednio ukształtowane i niezwiędnięte, op. 8 całe, bez uszkodzeń, o zielonej barwie, bez gorzkiego smaku. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego	op	10
71	Szczypior, klasa jakości I, dostępność poza sezonem - świeży, o zdrowym, ładnym wyglądzie, niezwiędnięty, bez oznak gnicia lub pożółkłych i zeschniętych części, w pęczkach 100g	szt.	350
72	Seler naciowy, (sezon V - VIII), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - zielone lub jasnozielone zdrowe łodygi, jędrne, niezwiędnięte, bez oznak gnicia, bez pożółkłych i zeschniętych części, pakowany pojedynczo, 500g/op.	op	19
73	Seler korzeniowy, klasa jakości I, zdrowy, czysty, myty (w tym wysuszony), bez śladów gnicia lub wewnętrznego wysuszenia, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki, bez odrdzewień skórki, twardy i jędrny, na przekroju biały lub białokremowy, bez pustych przestrzeni	szt.	300
74	Szczaw młody, (sezon V – VIII), klasa jakości I, o zdrowym, ładnym wyglądzie, niezwiędnięty, bez oznak gnicia lub pożółkłych i zeschniętych części.	szt.	15
75	Szpinak liściasty baby, klasa jakości I, (500g/op.) dostępność poza sezonem - młody, ładny i zielony, bez oznak zwiędnięcia, gnicia i pożółkłych liści, pakowany w opakowaniach 125g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien	szt.	22

	wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.		
76	Śliwki świeże, (sezon VII - IX), klasa jakości I, (morelowa, węgierka - wg wyboru przez zamawiającego), dostępność poza sezonem - owoc o świeżym, zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzałe, skórka twarda i cienka, miąższ soczysty, bez stłuczeń, obić, wgnieceń, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia czy gnicia, jednolite odmianowo	kg	70
77	Truskawka świeża,(sezon VI - VII), polska, świeża, klasa jakości I, dostępność poza sezonem - truskawki klasy ekstra (najwyższej jakości),świeża i jędrna, o zdrowym wyglądzie,odpowiednio dojrzała, barwa charakterystyczna i wyrównana ,odpowiednia dla danej odmiany, cała, bez plam po opryskach, bez zanieczyszczeń, nie może być myta i mokra, bez żadnych uszkodzeń i zgnieceń, nie może być zgniła, zapleśniała czy zaparowana, kielich truskawki i szypułka powinny być świeżej zielone; truskawki w opakowaniach 250g, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy	kg	250
78	Tymianek, klasa jakości I, opakowanie doniczka, świeży, o zdrowym, ładnym wyglądzie, niezwiędnięty, bez oznak gnicia lub pożółkłych i zeschniętych części.	szt	4
79	Winogrono ciemne, (sezon VIII - X), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - o świeżym i zdrowym wyglądzie, jędrne i soczyste, ciemne, bez oznak gnicia, pleśni lub wysuszenia	kg	85
80	Winogrono białe (bezpestkowe), (sezon VIII - X), klasa jakości I, dostępność poza sezonem - o świeżym i zdrowym wyglądzie, jędrne i soczyste, białe, bez oznak gnicia, pleśni lub Wysuszenia	kg	90
81	Wiśnia	kg	40
82	Włoszczyzna młoda 350g	szt.	20
83	<u>Ziemniaki sezonowe</u> klasa jakości I, typu "C" - ziemniaki jadalne, nieobrane, czyste i zdrowe, o jednolitej odmianie, bulwy odpowiednio dojrzałe, niezzieleniałe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, o barwie typowej dla odmiany ( kremowa, jasnożółta, żółta), o wyrównanej wielkości, o średnicy poprzecznej 6-8 cm. Opakowania 15-20 kg z nadrukowaną informacją o nazwie środka spożywczego, nazwie i adresie producenta, gramaturze. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do	kg	4 000

	magazynu odbiorcy		
84	Ziemniaki młode, (sezon VI - VII), klasa jakości I, ziemniaki jadalne, nieobrane, o jednolitej odmianie, czyste, bulwy odpowiednio dojrzałe, niezzieleniałe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, o barwie typowej dla odmiany (kremowa, jasnożółta, żółta), o wyrównanej wielkości, o średnicy 2-4 cm. Opakowanie 15 kg z nadrukowaną informacją o nazwie środka spożywczego, nazwie i adresie producenta, dacie przydatności do spożycia (min. 3 dni) oraz gramaturze	kg	500
85	Limonka, klasa jakości I, owoce całe, dojrzałe i soczyste, o kształcie i barwie charakterystycznym dla owocu, bez stłuczeń, obić i nacięć, bez oznak zwiędnięcia, wewnętrznego wyschnięcia	kg	12

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze Wykonawcy telefonicznie, minimum z jednodniowym wyprzedzeniem zamówienie z wykazem produktów, wraz z terminem i godziną dostawy.
2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykonania umowy w pełnym zakresie jednak nie mniejszym niż 50%. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.
3. **Zamawiający wymaga dostawy towaru dla**  
Część 4: WARZYWA i OWOCE: 3 razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) – w godzinach od 6:00 do 7:30  
Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie ze złożonym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.
4. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole Miejskie nr10, „Świat Fantazji” w Słupsku
5. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół ilościowo-jakościowy WZ) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.
7. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.
8. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.
9. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.
10. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: Pani Iwona Gostomska

11. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
12. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.
13. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.
14. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.
15. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.
16. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
17. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż 7 dni dla części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża” towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.
18. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.
19. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.
20. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.
21. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami.
22. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.
23. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami
24. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.
25. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy – tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.
26. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.
27. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.