**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA -**

**WARZYWA I OWOCE ŚWIEŻE**

Zamawiający wymaga, aby wszystkie dostarczane warzywa i owoce były w I klasie i odpowiadały wymaganiom zawartym w Rozporządzeniu Wykonawczym Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r. ustanawiające szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworzonych owoców i warzyw (Dz. U. UE. L. 2011.157.1 ze zm.), **a od 01 stycznia 2025 r.** zgodnie z Rozporządzeniem Delegowanym Komisji (UE) 2023/2429 z dnia 17 sierpnia 2023 r. uzupełniającym rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących sektora owoców i warzyw, niektórych przetworów owocowych i warzywnych oraz sektora bananów oraz uchylającym rozporządzenie Komisji (WE) nr 1666/1999 oraz rozporządzenia wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 i (UE) nr 1333/2011.

W szczególności powinny być:

1. całe, świeże;
2. zdrowe; nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia;
3. czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych;
4. praktycznie wolne od szkodników;
5. wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanych przez szkodniki;
6. wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego;
7. wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków;
8. stan produktów musi umożliwiać im: wytrzymanie transportu i przeładunku oraz dotarcie do magazynu Zamawiającego w zadowalającym stanie.

A ponadto:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa produktu | Wymagania |
| 1 | Arbuz | - odmiana jadalna do bezpośredniego spożycia, dojrzały, czysty, o wadze do 4 kg  - cechy dyskwalifikujące: uszkodzone, nadgniłe, zapleśniałe. |
| 2 | Banan | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, koloru żółtego - cechy dyskwalifikujące: nadmiernie dojrzałe, miękkie, zielone, nadgniłe, zapleśniałe, poczerniałe, uszkodzone przez choroby lub szkodniki o obcym smaku i zapachu, uszkodzone mechaniczne, z mocnymi przebarwieniami i plamkami na skórce. |
| 3 | Botwina | - młode, świeże liście i korzenie buraka ćwikłowego - cechy dyskwalifikujące: zaparzona, nadgniła, zwiędnięta, pożółkła, zanieczyszczona mineralnie lub organicznie, o obcym smaku i zapachu. |
| 4 | Brokuł | - zwarty o jednolitej zielonej barwie, pozbawiony liści i łodyg, masa jednej sztuki minimum 0,5 kg, pakowany pojedynczo w folię - cechy dyskwalifikujące: zwiędnięty, nadgniły, zanieczyszczony organicznie, o obcym smaku i zapachu, o zmienionym kolorze. |
| 5 | Brzoskwinie | - importowane, świeże, soczyste, pachnące, sortowane, o średnicy 6 cm – 8 cm - cechy dyskwalifikujące: nadmiernie zabrudzone i zanieczyszczone, nadgniłe, uszkodzone przez choroby lub szkodniki, stłuczone, o obcym smaku i zapachu. |
| 6 | Burak ćwikłowy | - odmiany jadalne, kształt okrągły, sortowany o średnicy 6 cm - 9 cm, czysty, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, pakowane w worki raszlowe 10 kg – 15 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie - cechy dyskwalifikujące: zaparzone, nadgniłe, zmarznięte, zwiędnięte, o obcym smaku i zapachu. |
| 7 | Cebula | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, koloru żółtego, dobrze wysuszona, bez szczypiorku, sortowana o jednakowej wielkości 5 cm – 8 cm, pakowana w worki raszlowe 10 kg – 15 kg - cechy dyskwalifikujące: z wyrośniętym szczypiorem, z wyrośniętymi korzeniami, nadgniła, zmarznięta, uszkodzona przez choroby lub szkodniki, uszkodzona mechaniczne, zanieczyszczona mineralnie, o obcym smaku i zapachu. |
| 8 | Cebula czerwona | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia; barwa fioletowoczerwona, dobrze wysuszona, bez szczypiorku, sortowana o jednakowej wielkości 5 cm - 8 cm - cechy dyskwalifikujące: z wyrośniętym szczypiorem, z wyrośniętymi korzeniami, nadgniła, zmarznięta, uszkodzona przez choroby lub szkodniki, uszkodzona mechaniczne, zanieczyszczona mineralnie, o obcym smaku i zapachu. |
| 9 | Cukinia zielona | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia; o długości 25 cm – 30 cm - cechy dyskwalifikujące: zwiędnięte, zaparzone, nadgniłe, przerośnięte, o gorzkim smaku, uszkodzone mechanicznie, o obcym zapachu i smaku. |
| 10 | Cytryny | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, koloru żółtego  - cechy dyskwalifikujące: nadgniła, zapleśniała, uszkodzona przez choroby lub szkodniki, o obcym smaku i zapachu, uszkodzona mechaniczne. |
| 11 | Dynia | - odmiana jadalna o wadze max. do 4 kg  - cechy dyskwalifikujące: uszkodzone, nadgniłe, zapleśniałe. |
| 12 | Fasola Jaś | - sucha; odmiany jadalne, średniej wielkości, pakowana w worki foliowe 5 kg -10 kg, koloru białego  - cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczona mineralnie lub organicznie, zapleśniała, uszkodzona przez choroby lub szkodniki, uszkodzona mechaniczne, o obcym smaku i zapachu. |
| 13 | Fasola kolorowa | - sucha, odmiany jadalne, drobna, pakowana w worki foliowe 5 kg - 10 kg - cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczona mineralnie lub organicznie, zapleśniała, uszkodzona przez choroby lub szkodniki, uszkodzona mechaniczne, o obcym smaku i zapachu. |
| 14 | Fasolka szparagowa żółta | - odmiany jadalne - cechy dyskwalifikujące: nadgniła, zdrewniała, zanieczyszczona mineralnie, uszkodzona przez choroby, o obcym smaku i zapachu. |
| 15 | Grejpfrut | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, soczyste - cechy dyskwalifikujące: pozbawione turgoru, nadgniłe, zapleśniałe, uszkodzone przez choroby lub szkodniki o obcym smaku i zapachu, uszkodzone mechaniczne. |
| 16 | Groch łuszczony | - suchy, odmiany jadalne, pakowany w worki foliowe 5 kg - 10 kg - cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczony mineralnie lub organicznie, uszkodzony przez choroby lub szkodniki, o obcym smaku i zapachu. |
| 17 | Jabłka | - odmiany jadalne o średnicy 55 mm - 70 mm, zdrowe, soczyste, pakowane w skrzynki 10 kg – 15 kg - cechy dyskwalifikujące: zwiędnięte, nadgniłe, zmarznięte, o obcym smaku i zapachu, uszkodzone mechanicznie i biologicznie. |
| 18 | Kalafior | - zwarty, o jednolitej białej lub kremowej barwie, pozbawiony łodygi i liści zewnętrznych, masa jednej sztuki minimum 1,2 kg. - cechy dyskwalifikujące: zwiędnięty, nadgniły, zanieczyszczony organicznie, o obcym smaku i zapachu. |
| 19 | Kalarepa | - łodyga mięsista i zgrubiała o kształcie kulistym, o średnicy 50 mm – 80 mm - cechy dyskwalifikujące: zaparzona, nadgniła, zwiędnięta, pożółkła, zanieczyszczona organicznie, o obcym smaku i zapachu, popękana, przerośnięta, łykowata. |
| 20 | Kapusta biała | - odmiana jadalna do bezpośredniego spożycia; główka zwarta, pozbawiona liści zewnętrznych, waga 1,5 kg - 3,0 kg/szt. kolor jasno zielony, pakowana w skrzynki lub worki raszlowe 10 kg - 25 kg. - cechy dyskwalifikujące: zaparzona, zwiędnięta, pożółkła, nadgniła, popękana zmarznięta, o obcym smaku i zapachu, z obecnością szkodników lub ich pozostałości. |
| 21 | Kapusta biała młoda | - odmiana jadalna do bezpośredniego spożycia; główka zwarta, pozbawiona liści zewnętrznych, waga 1,5 kg - 3,0 kg/szt. kolor jasno zielony, pakowana w skrzynki lub worki raszlowe 10 kg - 25 kg - cechy dyskwalifikujące: zaparzona, zwiędnięta, pożółkła, nadgniła, popękana, o obcym smaku i zapachu, z obecnością szkodników lub ich pozostałości. |
| 22 | Kapusta czerwona | - odmiana jadalna do bezpośredniego spożycia; główka zwarta, pozbawiona liści zewnętrznych, waga 1,0 kg - 3,0 kg/szt. kolor fioletowo -czerwony, pakowana w worki raszlowe 10 kg – 25 kg - cechy dyskwalifikujące: zaparzona, zwiędnięta, pożółkła, nadgniła, popękana, zmarznięta, o obcym smaku i zapachu, z obecnością szkodników lub ich pozostałości. |
| 23 | Kapusta pekińska | - odmiana jadalna do bezpośredniego spożycia, waga 1,2 kg - 2,0 kg/szt. pakowana w folię pojedynczo każda główka - cechy dyskwalifikujące: zaparzona, zwiędnięta, nadgniła, zmarznięta, zanieczyszczona organicznie, o obcym zapachu i smaku. |
| 24, 25 | Koperek zielony | - świeży, bez korzeni, niewyrośnięty - cechy dyskwalifikujące: z pędami kwiatostanowymi, pożółkły, zeschnięty, zapleśniały, zaparzony, nadgniły, zanieczyszczony mineralnie lub organicznie, zanieczyszczony chwastami. |
| 26 | Mandarynki | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, o jednolitej błyszczącej barwie. Waga jednej sztuki max. 130 g.  - cechy dyskwalifikujące: nadgniłe, zapleśniałe, uszkodzone przez choroby lub szkodniki o obcym smaku i zapachu, uszkodzone mechaniczne. |
| 27 | Marchew | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, koloru pomarańczowego, świeża o długości 15 cm - 20 cm, bez naci, pakowana w worki 5 kg - 15 kg - cechy dyskwalifikujące: popękana, zwiędnięta, o żółtym zabarwieniu, nadgniła, zaparzona, zapleśniała, uszkodzona przez choroby lub szkodniki, o obcym smaku i zapachu, silne uszkodzenia mechaniczne. |
| 28, 29 | Ogórki zielone | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, szklarniowe o długości 20 cm – 25 cm - cechy dyskwalifikujące: zwiędnięte, zaparzone, nadgniłe, zmarznięte, przerośnięte, o gorzkim smaku, uszkodzone mechanicznie, o obcym zapachu i smaku. |
| 30 | Papryka biała (Igołomska) | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, o kształcie stożkowym, wydłużonym, ostro zakończonym, słodka o długości od 8 cm do 10 cm. Owoce powinny być twarde i jędrne, bez uszkodzeń, wolne od obcych zapachów  - cechy dyskwalifikujące: nadgniła, zaparzona, zapleśniała, uszkodzona przez choroby lub szkodniki, uszkodzona mechaniczne, o obcym smaku i zapachu. |
| 31 | Papryka czerwona | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, o kształcie owalnym. Owoce powinny być twarde i jędrne, bez uszkodzeń, wolne od obcych zapachów, o jednolitym, intensywnym kolorze. Odmiana słodka - cechy dyskwalifikujące: nadgniła, zaparzona, zapleśniała, uszkodzona przez choroby lub szkodniki, uszkodzona mechaniczne, o obcym smaku i zapachu. |
| 32 | Pieczarki białe | - z zamkniętym kapeluszem (o średnicy 30 mm – 65 mm), lub lekko otwartym, okrągłe lub półkoliste, jędrne, zdrowe, całe, czyste, nieuszkodzone, z odciętą dolną częścią trzonu, o barwie białej lub biało - kremowej po zewnętrznej stronie kapelusza, o smaku i zapachu charakterystycznym dla pieczarek  -cechy dyskwalifikujące: uszkodzone mechanicznie, z objawami zapleśnienia, psucia, oślizgłości, stęchłe, zmarznięte, o obcym smaku i zapachu, zanieczyszczone organicznie |
| 33 | Pietruszka korzeń | - odmiany jadalne; bez naci, o długości 15 cm – 20 cm, pakowana w worki raszlowe 5 kg - 15 kg, nie dopuszcza się pasternaku - cechy dyskwalifikujące: popękana lub stłuczona, z objawami gnicia, zmarznięta, zabrudzona i zanieczyszczona, uszkodzona przez choroby lub szkodniki, o obcym smaku i zapachu. |
| 34,  35 | Pietruszka natka | - świeża, zielona, niewyrośnięta, pozbawiona korzeni - cechy dyskwalifikujące: z pędami kwiatostanowymi, pożółkła, zeschnięta, zapleśniała, zaparzona, nadgniła, zanieczyszczona mineralnie lub organicznie, zanieczyszczona chwastami, zmarznięta. |
| 36 | Pomarańcze | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, koloru pomarańczowego, o jednolitej błyszczącej barwie  - cechy dyskwalifikujące: nadgniłe, zapleśniałe, uszkodzone przez choroby lub szkodniki o obcym smaku i zapachu, uszkodzone mechaniczne. |
| 37,  38 | Pomidory | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, kształt okrągły lub owalny, czerwony, twardy, nieuszkodzony o średnicy 70 mm – 100 mm.  - cechy dyskwalifikujące: pęknięte, zaparzone, nadgniłe, zmarznięte, porażone chorobami, o obcym smaku i zapachu, miękkie, z ciemnymi plamkami, |
| 39 | Por zielony | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, o długości minimum 50 cm - cechy dyskwalifikujące: zwiędnięty, zaparzony, nadgniły, nadmiernie zabrudzony i zanieczyszczony, z wyrastającym pędem kwiatostanu, uszkodzony przez choroby lub szkodniki, o obcym zapachu lub smaku. |
| 40 | Rabarbar | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia. Łodyga sztywna, krucha, soczysta, pozbawiona liści o barwie czerwono - różowej, o charakterystycznym smaku i zapachu  - Cechy dyskwalifikujące: nadmiernie zabrudzony i zanieczyszczony, nadgniły, łodyga pozbawiona turgoru, zapleśniała, o obcym zapachu. |
| 41 | Rzodkiew biała | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, biała, gładka, o podłużnym kształcie. Dostarczany towar musi być pozbawiony liści! - Cechy dyskwalifikujące: nadgniła, zdrewniała, sparciała, pozbawiona turgoru, zanieczyszczona pod względem mineralnym lub organicznym, o obcym smaku lub zapachu. |
| 42,  43 | Rzodkiewka obcinana | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, czerwona, gładka, intensywnie wybarwiona, błyszcząca, po umyciu długo zachowująca połysk, z cienkim korzonkiem, na przekroju idealnie biała, o minimalnej średnicy 2,5 cm. Dostarczany towar musi być pozbawiony liści! - cechy dyskwalifikujące: nadgniła, zdrewniała, sparciała, pozbawiona turgoru, zanieczyszczona pod względem mineralnym lub organicznym, o obcym smaku lub zapachu. |
| 44, 45 | Sałata zielona głowiasta | - odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, o intensywnym kolorze, pozbawiona korzeni  - cechy dyskwalifikujące: zwiędnięta, zaparzona, nadgniła, zmarznięta, o gorzkim smaku, o obcym smaku lub zapachu, o uszkodzonych liściach. |
| 46 | Seler korzeń | - odmiana jadalna, z obciętą nacią i korzeniami, minimalna średnica 8cm, pakowany w worki raszlowe 10 kg - 15 kg - cechy dyskwalifikujące: nadmiernie zabrudzony i zanieczyszczony, nadgniły, zmarznięty, uszkodzony przez choroby lub szkodniki, stłuczony, z pordzewiałą skórką, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, o obcym smaku lub zapachu. |
| 47 | Seler naciowy | - importowany, odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia. Łodyga twarda, soczysta, pozbawiona liści o barwie intensywnie zielonej, o długości 20 cm - 30 cm, o charakterystycznym smaku i zapachu.  - Cechy dyskwalifikujące: nadmiernie zabrudzony i zanieczyszczony, nadgniły, uszkodzony przez choroby lub szkodniki, uszkodzony, mechanicznie. |
| 48 | Szczypiorek | - świeży, ciemnozielony, pozbawiony cebul - cechy dyskwalifikujące: z pędami kwiatostanowymi, pożółkły, zeschnięty, zapleśniały, zaparzony, nadgniły, zanieczyszczony mineralnie lub organicznie, zanieczyszczony chwastami. |
| 49 | Śliwka węgierka | - o kształcie wydłużonym przy szypułce zwężona, dojrzała, koloru granatowego lub fioletowego, miąższ zwięzły, aromatyczny, winnosłodki, dobrze odchodzący od pestki - cechy dyskwalifikujące: nadmiernie zabrudzona i zanieczyszczona, nadgniła, uszkodzona przez choroby lub szkodniki, stłuczona. |
| 50 | Truskawki | - dojrzałe, jędrne, soczyste, czerwone, słodkie, pakowane w łubianki - cechy dyskwalifikujące: nadmiernie zabrudzone i zanieczyszczone, nadgniłe, uszkodzone przez choroby lub szkodniki, stłuczone, o obcym smaku i zapachu. |
| 51 | Winogrono białe | Winogrona import. Jagody duże, kuliste, barwy jasno zielonej  - cechy dyskwalifikujące: nadgniłe, uszkodzone, zmarznięte, o obcym zapachu i smaku, z zanieczyszczeniami obcymi. |
| 52 | Winogrono różowe | Winogrona import. Jagody duże, kuliste, barwy różowej  - cechy dyskwalifikujące: nadgniłe, zmarznięte, uszkodzone, o obcym zapachu i smaku, z zanieczyszczeniami obcymi. |
| 53 | Ziemniak jadalny | - odmiany jadalne, sortowane, kształtne, owalne o zbliżonym wymiarze 6 cm -10 cm średnicy, w przekroju o żółtym zabarwieniu, o płytkich "oczkach", nierozpadające się po ugotowaniu, pakowane w worki 10 kg - 20 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie - cechy dyskwalifikujące: zwiędnięte, nadgniłe, zzieleniałe, myte, zmarznięte, porośnięte kiełkami, uszkodzone mechanicznie, ze zmianami biologicznymi. |
| 54 | Ziemniak jadalny wczesny | - odmiany jadalne, sortowane, kształtne, owalne o zbliżonym wymiarze 6 cm -10 cm średnicy, w przekroju o żółtym zabarwieniu, o płytkich "oczkach", nierozpadające się po ugotowaniu, pakowane w worki 10 kg - 20 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie - cechy dyskwalifikujące: zwiędnięte, nadgniłe, zzieleniałe, uszkodzone mechanicznie, ze zmianami biologicznymi. |

**Zamawiający zastrzega sobie możliwość zakupu towaru w sztukach (dotyczy pozycji 5, 15, 26 oraz 36). Wykonawca zobowiązany jest wówczas dokonać stosownych przeliczeń na kilogramy.**