**ZAŁĄCZNIK NR 4d DO SWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Warzywa i owoce**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Opis produktu** |
| 1 | Arbuz | Świeży, o skórce gładkiej barwy ciemnozielonej z jaśniejszymi plamami. Owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią go niezdatny do spożycia. Czysty, wolny od widocznych ciał obcych, wolny od pasożytów i szkód wyrządzonych przez pasożyty, jędrny i wystarczająco dojrzałe; kolor i smak miąższu muszą odpowiadać wystarczającemu stopniowi dojrzałości, niepopękane. |
| 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 | Jabłko | Świeże o barwie czerwonej żółtej typu Lobo, Ligol, Jonagaret 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. |
| 4 | 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 |
| 5 | Kiwi | Świeże, półtwarde, 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. |
| 6 | Mandarynki | Świeże, typu klementynki, 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. |
| 7 | 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. |
| 8 | Gruszki | 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. |
| 9 | 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. |
| 10 | Brzoskwinia | Świeże, 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. |
| 11 | BROKUŁ | Świeży, zdrowy, twardy bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń |  | Dynia Hokkaido | Świeża, zdrowa, twarda bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników, obcych zapachów i smaków. |
| 12 | Dynia hokkaido | Świeża, zdrowa, twarda bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników, obcych zapachów i smaków. |
| 13 | Burak czerwony | Korzeń świeży, zdrowy, cały, twardy bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia, pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków. |
| 14 | Cebula | Korzeń świeży, zdrowy, cały, twardy bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia, pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków. |
| 15 | Cebula czerwona | Korzeń świeży, zdrowy, cały, twardy bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia, pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków. |
| 16 | Cukinia | całe, z szypułką, która może być lekko uszkodzona, o świeżym wyglądzie, jędrne, zdrowe; |
| 17 | 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. |
| 18 | Kapusta młoda | Produkt pierwszego gatunku, zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych główka średniej wielkości. |
| 19 | Kapusta czerwona | Świeża, zdrowa, twarda bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięta. |
| 20 | Kapusta włoska | Świeża, zdrowa, twarda bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięta. |
| 21 | Kapusta pekińska | Świeża, zdrowa, twarda bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięta. |
| 22 | Kapusta kiszona | Produkt pierwszego gatunku o dobrym smaku, zapachu. Produkt luzem lub w opakowaniach 1 kg. Nie uszkodzonych, szczelnie zamkniętych. |
| 23 | Papryka świeża kolorowa | Świeża, zdrowa, twarda bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników, obcych zapachów i smaków. |
| 24 | Kapusta biała  | Świeża, zdrowa, twarda bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięta. |
| 25 | Kalarepa | Świeża, zdrowa, twarda bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięta. |
| 26 | Kalafior | Świeży, zdrowy, twardy bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte. |
| 27 | Koperek | 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. Natkę koperku należy wiązać w pęczki o masie nie mniejszej niż 30g. |
| 28 | Marchewka | Świeża, zdrowa, twarda bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięta. |
| 29 | Ogórek zielony | Świeży, zdrowy, twardy bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte. |
| 30 | Ogórki kiszone | Produkt pierwszego gatunku o dobrym smaku, zapachu. Produkt luzem lub w opakowaniach o wadze 3 kg, nie uszkodzonych, szczelnie zamkniętych |
| 31 | Seler | Świeży, zdrowy, twardy bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte. |
| 32 | 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. |
| 33 | 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 |
| 34 | Por | Barwa biała lub zielonkawobiała bez objawów gnicia, śladów pleśni, bez pędów nasiennych, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej |
| 35 | Pomidor | Świeże, zdrowe, bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem. |
| 36 | Przecier pomidorowy | Świeże, zdrowe, bez objawów gnicia, śladów pleśni, pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, |
| 37 | Pieczarki | Świeże, zdrowe, bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od szkodników), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń obcych zapachów i smaków, barwa biała, kremowa, smak i zapach charakterystyczny dla pieczarek świeżych. Opakowanie czyste bez obcych zapachów. |
| 38 | Pietruszka korzeń | Świeża, zdrowa, twarda bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników, obcych zapachów i smaków. |
| 39 | Pietruszka zielona | Świeża, zdrowa, twarda bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników, obcych zapachów i smaków. |
| 40 | Rzodkiewka | Świeża, zdrowa, twarda bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników, obcych zapachów i smaków. |
| 41 | Groch łuskany | Groch łuskany cały powstaje w wyniku oczyszczenia z łuski ziarna grochu.. |
| 42 | Fasola Jaś sredni | Fasola suszona, ziarna, zdrowe, czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzone. |
| 43 | Fasola malinka | Fasola suszona, ziarna, zdrowe, czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzone. |
| 44 | Rodzynka | Rodzynki: suszone jagody różnych odmian winorośli. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zjełczenie, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 45 | Orzechy włoskie łuskane | Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zjełczenie, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 46 | Soczewica czerwona | ziarna, zdrowe, czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzone. |
| 47 | Słonecznik łuskany | Pestki słonecznika łuskane. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy i posmaki, zjełczenie, zanieczyszczenia i uszkodzenia mechaniczne i organiczne. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 48 | Ziemniaki | Ziemniaki jednej odmiany, czyste bez oznak zazielenienia i uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. suche nieprzerośnięte, Niedopuszczalny jest słodki smak,  |
| 49 | Ziemniaki młode | Ziemniaki 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. |
| 50 | Żurek śląski 500g | Śląski domowy, bez konserwantów, naturalnie kiszony. Produkt w opakowaniu plastikowym, nie uszkodzonym hermetycznie zamkniętym o wadze netto 500 g. Data ważności do spożycia nie mniej niż 14 dni. |
| 51 | Kasza jaglana | Produkt otrzymany z prosa po usunięciu twardej łuski.Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy |
| 52 | Kasza gryczana  | Produkt otrzymany z gryki, struktura i konsystencja sypka, bez grudek i o wilgotności nie większej niż 15 %, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3.Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 53 | Nektaryna | Świeże, 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. |
| 54 | Winogrono białe |  świeży i zdrowy wygląd, jędrne i soczyste, białe, bezoznak gnicia, pleśni lub wysuszenia |
| 55 | Cebulka zielona | Świeży zdrowy kolor i wygląd ,pakowana w pęczek  |

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

**Dostawa warzyw do godziny 8.15**

**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 2023 r. poz. 1448) 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 poźn. zm.), a także wymagania określone Rozporządzeniem 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. 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.