

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest **sukcesywna dostawa świeżych owoców i warzyw do stołówki szkolnej Zachodniopomorskiego Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej na 2022 rok, ul. Hoża 6, 71 - 699 Szczecin**. Artykuły żywnościowe – świeże warzywa i owoce wraz z podaniem maksymalnej wielkości zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym **Załącznik nr 1 i Załącznik nr 2** do opisu przedmiotu zamówienia. Oznaczenie przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty.

Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w zależności od potrzeb, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi”. Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem lub drogą.

Dostawy produktów nie będą odbywać się w czasie przerw w zajęciach szkolnych mających miejsce w okresie obowiązywania umowy, tj. ferii, wakacji – z wyjątkiem organizowania przez szkołę dyżurów, przerw świątecznych i innych wynikających z organizacji roku szkolnego zgodnie z przepisami prawa oraz w przypadku odwołania zajęć przez dyrektora placówki, z powodu okoliczności nieprzewidywalnych tj. zjawiska losowe i niezależne od zamawiającego takie jak: klęski żywiołowe, pandemia, katastrofy, awarie, niespodziewane wypadki itp. lub decyzji administracyjnych dotyczących zamknięcia kuchni lub szkoły wydanych przez uprawnione do tego organ administracyjny. Dostawa przedmiotu zamówienia musi być zgodna z obowiązującymi Polskimi Normami (PN) oraz wszelkimi przepisami prawa w tym zakresie tj:

1. Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021);
2. Ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (Dz. U. z 2021 r. poz. 630.);

3. Rozporządzenie (we) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG.

Dostarczony asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżających jego wartość użytkową. **Wszelkie reklamacje dotyczące dostawy wykonawca zobowiązany jest załatwić w trybie natychmiastowym nie później niż w dniu dostawy do godz. 14.00. W przypadku dostarczenia towaru niezgodnego z zamówieniem lub niewłaściwej jakości bądź niedostarczenia zamówieniowego towaru, a także nie dokonania niezwłocznej jego wymiany na towar właściwy we wskazanym terminie - Zamawiający ma prawo dokonania zakupu zamówionego towaru w dowolnej jednostce handlowej. Koszty powstałe z tego tytułu obciążają Wykonawcę.**

Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia nastąpi na koszt i ryzyko Wykonawcy do magazynu spożywczego Zachodniopomorskiego Centrum Edukacji Morskiej i Politechnicznej, ul. Hoża 6, 71 - 699 Szczecin. Wszystkie warzywa i owoce muszą spełniać ogólne wymagania minimalne:

- posiadać ogólny wygląd, barwę, smak i zapach charakterystyczny dla gatunku, być w odpowiednim stadium dojrzałości;
- być świeże, niezagrzone, niezaparzone, bez obcych zapachów i smaków;
- być jędrne, całe, bez oznak nadmiernych uszkodzeń mechanicznych (nie dopuszcza się nadmiernego zwiędnięcia, połamania, popękania, zgniecenia) oraz uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami powodujących obniżenie jakości przechowalniczej i pokarmowej;
- być wolne od chorób, zgnilizny, porażenia grzybami pleśniowymi;
- być wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych;
- być wolne od nadmiernego zanieczyszczenia (organicznego i/lub mineralnego);
- być wolne od niewłaściwego zawilgocenia powierzchniowego;

Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia. Warzywa i owoce nieprzetworzone – powinny zostać dostarczone w jednorazowych bezzwrotnych workach (ażurowych) o wadze od 5 kg lub 30 kg netto, bądź pojemnikach (skrzynki drewniane lub plastikowe), które będą zwracane po ich opróżnieniu. Jakość warzyw i owoców zapewniającą możliwość ich przechowania minimum 2 tygodnie. Produkty wymagające opakowania jednostkowego np. ogórki kiszone, kapusta kiszona lub inne muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, posiadać datę terminu, adres producenta. Na żądanie Kupującego Sprzedawca zobowiązany jest przedłożyć certyfikat wdrożenia systemu bezpieczeństwa żywności HACCP lub równoważny - dokumentację dotyczącą obrotu owoców i warzyw, w tym pochodzenie, producenta i daty produkcji, świadectwo kontroli jakości – HDI (Handlowy Dokument Identyfikacyjny).

Załącznik nr 1

Lp.	Nazwa towaru	Kod CPV	Jedn. miary	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa brutto za jednostkę miary	Wartość brutto Iloczyn kolumna 5 i 6	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Bazylia	15300000-1	sztuk	20			Świeża w doniczkach, nie zwiędnięta, bez plam i uszkodzeń mechanicznych, bez pożółkłych i zeschniętych części, bez śladów porażenia przez szkodniki.
2	Boćwina	15300000-1	pęczki	80			Botwina świeża dostępna w miesiącach maj – czerwiec. Świeża, zdrowa, bez plam, bez śladów porażenia przez szkodniki, uszkodzeń mechanicznych, zaschniętych części. O naturalnym dla odmiany zabarwieniu czerwono - zielonym. Pakowana w pęczki. Masa co najmniej 350g.
3	Burak czerwony podłużny	03221111-7	kg	400			Korzeń podłużny, bez liści, zdrowy, czysty, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz bez śladów porażenia przez szkodniki. Opakowania powinny stanowić worki raszlowe od 10 kg do 20 kg lub wykonane

							z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
4	Cebula	03221113-1	kg	400			Kształt kulisty lub lekko spłaszczony. Barwa łuski suchej – jasnożółta do jasnobrązowej. Korzenie całkowicie zaschnięte. Powinna być zachowana jednolitość odmiany, średnica nie mniej niż 4 cm. Czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny stanowić worki raszłowe od 5 kg do 10 kg lub wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
5	Cebula czerwona	03221113-1	kg	20			Kształt kulisty. Korzenie całkowicie zaschnięte; powinna być zachowana jednolitość odmiany, średnica nie mniej niż 4 cm. Czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny stanowić worki raszłowe od 5 kg do 10 kg lub wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
6	Cukinia	03221250-3	kg	50			Wyrób 1 kl., bez uszkodzeń plam chorobowych, wyrównana pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nagnić, nie mniejsza niż 400 g.
7	Czosnek	03221120-3	kg	8			Wyrób 1kl. Główka czosnku powinna być cała zwarta, twarda, pokryta całkowicie łuską, średnicy min. 4cm.
8	Dynia	03221250-3	kg	50			Wyrób 1 kl., bez uszkodzeń plam chorobowych, wyrównana pod względem barwy, kształtu i wielkości, bez nagnić, nie mniejsza niż 1500 g.
9	Kapusta biała	03221410-3	kg	700			Wygląd główek: całe, świeże, czyste, zdrowe, jędrne, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, liście prawidłowo wykształcone, okrągłe i ściśle. Kapusta jednolita odmianowo, zbliżone pod względem wielkości i średnicy, średnica nie mniejsza niż 15 cm. Główki powinny być nie mniejsze niż 1500g. Opakowania powinny stanowić worki raszłowe od 5 kg do 10 kg lub wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
10	Kapusta czerwona	03221410-3	kg	100			Wygląd główek: całe, świeże, czyste, zdrowe, jędrne, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, liście prawidłowo wykształcone, okrągłe i ściśle. Kapusta jednolita odmianowo, zbliżone pod względem wielkości i średnicy, średnica nie mniejsza niż 15 cm. Główki powinny być nie mniejsze niż 1000g. Opakowania powinny stanowić worki raszłowe od 5 kg do 10 kg lub wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
11	Kapusta kiszona	15331000-7	kg	300			Produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez gąłbu, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, poddanej fermentacji mlekowej, nie pasteryzowany. Barwa kapusty kiszonej: biała do kremowej – jednolita, nie może zawierać domieszek innych odmian. Kształt w przekroju i konsystencja – skrawki nitkowate, podłużne, jędrne i chrupkie. Smak i zapach

						swoisty dla kiszonych warzyw, bez oznak procesów gnilnych. Opakowania jednostkowe wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie netto do 5 kg do 10 kg. Opakowanie muszą zawierać informacje o producencie, terminie przydatności do spożycia, masie.
12	Kapusta młoda	03221410-3	sztuk	250		Kapusta młoda świeża, zdrowa bez śladów porażenia przez szkodniki. Dostępna w miesiącach maj, czerwiec. Kapusta nie uszkodzona mechanicznie, nie zaparzona, bez obecności żerowania gąsienic i innych szkodników. Wielkość główki powyżej 500g
13	Kapusta pekińska	03221400-0	kg	200		Wygląd: 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. Masa główki nie mniej niż 350 g.
14	Kapusta włoska	03221400-0	kg	60		Wygląd główek: całe, świeże, czyste, zdrowe, jędrne, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, liście prawidłowo wykształcone, okrągłe i ściśnięte. Kapusta jednolita odmianowo, zbliżone pod względem wielkości i średnicy, średnica nie mniejsza niż 15 cm. Główki powinny być nie mniejsze niż 1500g. Opakowania powinny stanowić worki raszłowe od 5 kg do 10 kg lub wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
15	Koper ogrodowy	15300000-1	pęczki	700		Koper świeży, zdrowy niedopuszczalne objawy pleśni, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty. Pęczek min. 40g
16	Marchew	03221112-4	kg	1000		Korzenie marchwi zdrowe, całe, czyste, jędrne, niepopękane bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, niesparciałe, posortowane, bez bocznych rozgałęzień. Barwa korzeni marchwi jednolita, typowa dla odmiany. Kształt marchwi stożkowy, gładki o świeżym wyglądzie. Nie może zawierać domieszek innych odmian - musi być zachowana jednolitość odmiany. Średnica mierzona w najszerszym przekroju od 2 cm. Nie dopuszcza się korzeni o żółtym zabarwieniu. Marchew musi być wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego. Opakowania powinny stanowić worki raszłowe od 5 kg do 10 kg lub wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
17	Ogórek kiszony	15332100-5	kg	200		Produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Wygląd: ogórków - barwa oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam

							chorobowych. Opakowania jednostkowe: wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie netto do 5 kg do 10 kg. Opakowanie muszą zawierać informacje o producencie, terminie przydatności do spożycia, masie.
18	Ogórek świeży szklarniowy	15300000-1	kg	1000			Wygląd: Świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe bez objaw gnicia, śladów pleśni, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny stanowić worki foliowe do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
19	Papryka czerwona	03221230-7	kg	200			Wygląd: charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego; świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa. Opakowania powinny stanowić worki foliowe perforowane od 3 kg do 5 kg lub wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
20	Papryka żółta	03221230-7	kg	20			Wygląd: charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego; świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa. Opakowania powinny stanowić worki foliowe perforowane od 3 kg do 5 kg lub wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
21	Papryka zielona	03221230-7	kg	20			Wygląd: charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego; świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa. Opakowania powinny stanowić worki foliowe perforowane od 3 kg do 5 kg lub wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
22	Pieczarka	15300000-1	kg	250			Wygląd: Zdrowe, czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), z zamkniętym lub lekko otwartym kapeluszem i odciętą dolną częścią trzonu. Opakowanie stanowią skrzynki od 5 do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
23	Pietruszka korzeń	03221110-0	kg	250			Wygląd korzeni: całe, czyste, zdrowe, kształtne, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, posortowane, niezwiędnięte, niesparciate, bez rozgałęzień i narośli; zabarwienie charakterystyczne dla danej odmiany. średnica korzeni w najszerszym miejscu od 3 cm
24	Pietruszka natka	15300000-1	pęczki	650			Wygląd: Świeża, zdrowa niedopuszczalne objawy pleśni, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta. Pęczek min. 40g

25	Pomidor kl. 1 szklarniowy	03221240-0	kg	200			Pomidory typu malinowy. Wygląd: Charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego. Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od i widocznych zazielenień (zielonych piątek). Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Pomidory należy układać warstwowo do wysokości nie większej niż 20cm.
26	Pomidor kl. 1 szklarniowy	03221240-0	kg	250			Pomidory o kształcie karbowanym. Wygląd: Charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego. Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od i widocznych zazielenień (zielonych piątek). Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Pomidory należy układać warstwowo do wysokości nie większej niż 20cm.
27	Pomidor kl. 1 szklarniowy	03221240-0	kg	400			Pomidor krajowy lub innego pochodzenia. Wygląd: Charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego. Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od i widocznych zazielenień (zielonych piątek). Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Pomidory należy układać warstwowo do wysokości nie większej niż 20cm.
28	Pomidor koralik	03221240-0	kg	30			Pomidorki drobnoowocowy typu cherry w gronach. Świeże, słodkie, zdrowe, czyste, twarde, suche, o średnicy od 1 cm do 2 cm, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.
29	Pomidor żółty	03221240-0	kg	50			Pomidor ko charakterystycznym żółtym kolorze. Wygląd: Charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego. Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od i widocznych zazielenień (zielonych piątek). Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Pomidory należy układać warstwowo do wysokości nie większej niż 20cm.
30	Por	03221110-0	kg	120			Wygląd: Zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami; biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej. Jednolity odmianowo, zbliżony pod względem wielkości i średnicy, średnica części wybielonej nie mniejsza niż 2 cm.
31	Rzodkiew biała	15300000-1	kg	100			Wygląd: zdrowa bez oznak gnicia, pleśni, czysta, nie popękana, dostatecznie osuszona, myta. Konsystencja jędra-niedopuszczalna zdrewniała, sparciała. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości
32	Rzodkiewka	15300000-1	pęczki	150			Wygląd: zdrowa bez oznak gnicia, pleśni, czysta, nie popękana, dostatecznie osuszona, myta. Konsystencja jędra-niedopuszczalna zdrewniała, sparciała. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości.

							Pęczek min. 180 g
33	Salata lodowa	03221310-2	szt.	400			Wygląd: Świeża, jędrna, czysta, cała, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, liście sztywne pofałdowane, korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych. Masa główki nie mniejsza niż 300 g. Salata jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości.
34	Salata masłowa	03221310-2	szt.	250			Wygląd: Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa bez oznak gnicia, odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników. Główka nie mniejsza niż 150 g. Salata jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości.
35	Seler korzeń	03221110-0	kg	350			Wygląd: kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzewień skórki, zdrowe bez oznak gnicia, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Seler jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny stanowić worki lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
36	Seler naciowy	03221300-9	szt.	25			Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.
37	Szczypior	15300000-1	pęczek	400			Wygląd: Świeży, zdrowy bez oznak pleśni, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), dopuszczalna cebula, czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; Barwa zielona. Jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Pęczek min. 30g z cebulą 60g
38	Ziemniaki	03212100-1	kg	7000			Ziemniaki jadalne zebrane po osiągnięciu pełnej dojrzałości o skórce skorkowaciałej. Jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, nie zazieleniałe, czyste, nie uszkodzone, nie nadmarzniete, nie porośnięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o kształcie i zabarwieniu mięszu typowym dla odmiany. Odmiany: bryza, irga, lord, tajfun.
39	Ziemniaki młode	03212100-1	kg	800			Ziemniaki zebrane przed osiągnięciem pełnej dojrzałości o skórce łuszczącej się. Powinny być dostępne od miesiąca maja. Jednolite odmianowo, całe, dojrzałe, zdrowe, nie zazieleniałe, czyste, jędrne, bez uszkodzeń (dopuszcza się lekkie pęknięcie na skórce), bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o średnicy poprzecznej min. 4 cm i podłużnej 5 cm, w sezonie maj, czerwiec.

Załącznik nr 2

Lp.	Nazwa towaru	Kod CPV	Jedn. miary	Przewidywana ilość	Cena jednostkowa brutto za jednostkę miary	Wartość brutto Iloczyn kolumna 5 i 6	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Banan	03222110-7	kg	2200			Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników bez śladów uszkodzeń mechanicznych, średnie owoce (1 szt. o wadze min.120g-140g). Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
2	Brzoskwinie	03222332-9	kg	100			Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Brzoskwinie o jednakowej wielkości. Dostępne w okresie wrzesień, październik.
3	Cytryna	03222210-8	kg	15			Cytryna - świeża, soczysta, zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, kolor żółty, bez zielonych śladów, średnica 63-83 mm.
4	Grejpfrut czerwony	03222230-4	kg	100			Grejpfrut świeży, soczysty, zdrowy, czysty, o dobrym słodkim smaku, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, kolor pomarańczowy Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
5	Gruszka	03222320-2	kg	100			Gruszka typu klapsa. Świeża, soczysta, zdrowa, czysta. Owoce świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednakowej wielkości. Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
6	Gruszka	03222320-2	kg	100			Gruszka typu konferencja. Świeża, soczysta, zdrowa, czysta. Owoce świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednakowej wielkości. Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych

						przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
7	Gruszka	03222320-2	kg	100		Gruszka typu kongresówka. Świeża, soczysta, zdrowa, czysta. Owoce świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednakowej wielkości. Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
8	Gruszka	03222320-2	kg	100		Gruszka typu faworytka. Świeża, soczysta, zdrowa, czysta. Owoce świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednakowej wielkości. Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
9	Jabłko	03222000-3	kg	500		Jabłko typu Golden Cortland. Owoce świeże. Wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe, wolne od szkodników, pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej. Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
10	Jabłko	03222000-3	kg	500		Jabłko typu Golden Delicious. Owoce świeże. Wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe, wolne od szkodników, pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej. Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
11	Jabłko	03222000-3	kg	500		Jabłko typu Ligol. Owoce świeże. Wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe, wolne od szkodników, pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej. Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
12	Jabłko	03222000-3	kg	500		Jabłko typu Champion. Owoce świeże. Wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe, wolne od szkodników, pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej. Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

13	Jabłko	03222000-3	kg	500		Jabłka typu Mekintosh. Owoce świeże. Wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe, wolne od szkodników, pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej. Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
14	Kiwi	03222118-3	kg	50		Całe, jędrne, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, dobrze wykształcone, wyklucza się owoce złączone podwójnie lub wielokrotnie, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Owoce o jednakowej wielkości od 3 – 5 cm.
15	Mandarynki	03222240-7	kg	300		Owoce świeże. Oferowana mandarynka powinna być dostępna w miesiącach listopad - kwiecień, powinna być słodka w smaku i bezpestkowa. Wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliznionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
16	Nektarynka	03222330-5	kg	250		Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
17	Pomarańcza	03222240-7	kg	1100		Owoce świeże. Oferowana odmiana powinna być dostępna w miesiącach listopad-kwiecień. Powinna to być odmiana słodka, bezpestkowa. Wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliznionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni). Pomarańcza jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości i wielkości. Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
18	Śliwka	03222334-3	kg	40		Śliwska cała typu Renkloda. Owoce dojrzałe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
19	Śliwka	03222334-3	kg	40		Śliwska cała typu Japońska. Owoce dojrzałe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny stanowić pudła

							kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
20	Śliwka	03222334-3	kg	40			Śliwska cała typu brzoskwiniowa. Owoce dojrzałe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
21	Truskawki	03222313-0	kg	40			Wygląd: zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), czyste (nie zanieczyszczone glebą), nie myte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; z kielichem i świeżą, zieloną szypułką; pochodzenia krajowego, dostępne w miesiącu czerwiec. Opakowania powinny stanowić kobiałki.
22	Winogron jasny	03222340-8	kg	10			Poszczególne grona powinny być zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, poszczególne pojedyncze jagody powinny być całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne, jędrne, twarde. Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
23	Winogron ciemny	03222340-8	kg	10			Poszczególne grona powinny być zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, poszczególne pojedyncze jagody powinny być całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne, jędrne, twarde. Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.