**ZAŁĄCZNIK NR 4d DO SWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Warzywa i owoce**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Opis produktu** |
| 1 | Arbuz | Owoc świeży, luzem, o barwie ciemnozielonej, twardy, owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem. |
| 2 | Banan | Świeży o barwie jasnożółtej, twardy o wadze nie mniej niż 150g owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem. |
| 3 | Brokuł | Róże brokułów powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni,), zwarte, o ściśle przylegających, zamkniętych pąkach kwiatowych; wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki; pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; Łodygi powinny być odpowiednio przycięte, miękkie, niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd i jakość. |
| 4 | Burak czerwony | Świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości |
| 5 | Cebula | Cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała ( przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci  zewnętrznej; dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość i trwałość. |
| 6 | Cytryny | Świeże owoc o wyrazistej żółtej barwie luzem lub w siatkach o wadze 1 kg, twarde, soczyste, owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem. |
| 7 | Fasolka szparagowa | Świeża, jędrna, cała, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), młoda i delikatna, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, praktycznie bezwłóknista, bez przeźroczystej skórki (twardej endodermy); jeżeli występują nasiona to powinny być małe i miękkie; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, skórki pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu |
| 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 | Jabłko | Świeże o barwie czerwonej żółtej typu Lobo, Ligol, Jonagoret lub równoważne pochodzenia krajowego owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem. |
| 10 | Kalafior | Kalafiory powinny być czyste, zdrowe, świeże, (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), bez liści, przycięte na jeża, całe, twarde, o gęstej strukturze, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od wystających liści na główce; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia oraz bardzo nieznaczne zdrewnienie, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd i jakość. |
| 11 | Kalarepa | Kalarepka powinna być: cała, zdrowa; nie dopuszcza się kalarepki z objawami gnicia lub takimi zamianami, które czynią ją  niezdatna do spożycia; czysta, praktycznie wolna od widocznych zanieczyszczeń obcych; nie popękana, bez objawów wyrastania kwiatostanu, niezdrewniała, bez odgnieceń i uszkodzeń, bez plam i wżerów, wolna od uszkodzeń spowodowanych przez owady lub inne szkodniki; wolna od nadmiernego zawilgocenia, przycięta tuż pod zgrubieniem, bez obcych zapachów i smaków, o barwie i kształcie typowym dla odmiany, soczysta. |
| 12 | Kapusta biała | Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd i jakość. |
| 13 | Kapusta biała młoda | Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd i jakość. |
| 14 | Kapusta czerwona | Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd i jakość. |
| 15 | Kapusta pekińska | Świeża, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; główka powinna być prawidłowo wykształcona, ze zwartymi liśćmi; liście kształtu owalnego duże, szerokie, pomarszczone i żyłkowane, z brzegu faliste łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są przycięcia i niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd i jakość. |
| 16 | Kiwi | Świeże, twarde, średniej wielkości owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem. |
| 17 | Koperek zielony świeży | 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. |
| 18 | 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. |
| 19 | Marchew | Świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniałe, proste, kształtne (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należycie osuszone po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi , bez uszkodzenia korzenia; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zabliźnione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy  powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów i jakość. |
| 20 | Nektarynki | Świeże, 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. |
| 21 | Ogórki | Ogórki powinny być: świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki,  pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste, barwa zielona, typowa dla odmiany, niedopuszczalny smak gorzki. |
| 22 | Papryka słodka (czerwona) | Świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz; z szypułką; szypułka powinna być równo obcięta a kielich nienaruszony; |
| 23 | Pieczarki | Świeże, jędrne, zdrowe, całe, czyste, nieuszkodzone (bez objawów gnicia, śladów pleśni), czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, kształt – kapelusze okrągłe lub półkoliste, z blaszkami całkowicie osłoniętymi osłonką, barwa powierzchni zewnętrznej biała, kremowa, kremowo-brązowa, brązowa; smak i zapach charakterystyczny dla pieczarek świeżych (niedopuszczalny obcy smak i zapach); |
| 24 | Pietruszka – natka zielona | Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna 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. |
| 25 | Pietruszka korzeń | Zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz rdzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony. |
| 26 | Pomarańcza | Świeże o barwie pomarańczowej, średniej wielkości, dojrzałe, średnio miękkie owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem. |
| 27 | Pomidory | Pomidory powinny być: Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piętek), bez pustych komór na przekroju; dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, zabarwienia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, |
| 28 | Por | Zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń  przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci  zewnętrznej, bez pędów nasiennych, 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; dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia liści spowodowane przez przylżeńce na liściach, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu |
| 29 | Rzodkiewka | Rzodkiewka powinna być: zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń  przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona, jeśli była myta; liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty; dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu i jego jakość. |
| 30 | Sałata lodowa | Sałata lodowa powinna być: dobrze wykształcona, zwarta, bez uszkodzeń lub zmian wpływających na ich przydatność do spożycia, nie dopuszcza się sałat z objawami gnicia, − 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 choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków |
| 31 | Sałata zielona (masłowa) | Sałata powinna być: świeża, jędrna, czysta, zdrowa (bez oznak gnica, śladów pleśni) odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona z nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste; |
| 32 | Seler korzeń | Kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzawień skórki, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego |
| 33 | Szczypior drobny świeży | 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. |
| 34 | Śliwki | Świeże, słodkie, owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem, pochodzenia krajowego. |
| 35 | Truskawki | Świeże, o barwie mocno czerwonej, słodkie, owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem, pochodzenia krajowego. |
| 36 | Winogrono białe | Świeże, w gronach, owoc zdrowy, słodki, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem. |
| 37 | Ziemniaki | Jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, nie porośnięte, o kształcie i zabarwieniu  miąższu typowym dla odmiany, bez pustych miejsc  wewnątrz miąższu |

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

**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.