

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA OWOCE I
WARZYWA

Lp	Nazwa produktu
1.	Banan - świeży, zdrowy, nienadmarznięty, nie nadgnięty, czysty, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych (1 szt. o wadze 100g-120g).
2.	Brzoskwinia - świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, nie zwiędnięta, nie nadgnięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 5,5cm do 6,5 cm.
3.	Buraki - świeże, bez liści, zdrowe, czyste, suche, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, bez zapleśnień. Korzenie o średnicy od 40mm do 70mm.
4.	Cebula - zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i pleśni.
5.	Cebula czerwona - zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i pleśni.
6.	Cytryna - świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, nie zwiędnięta, nie nadgnięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, kolor żółty, bez zielonych śladów, średnica od 63mm do 83 mm.
7.	Czosnek główki - zdrowy, świeży, czysty, suchy, o dobrym smaku, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez śladów pleśni. Główka o gramaturze około 45g.
8.	Fasola jaś karłowy- suchy, ziarna zbliżone do odmiany średni jaś w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych oraz przez szkodniki.
9.	Groch łuskany - suszony, ziarna w całości, jednorodne odmiany, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.
10.	Gruszka – świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez nadgnięć i oznak chorobowych, jednakowej wielkości.
11.	Jabłko deserowe- świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez nadgnięć i oznak chorobowych, jednakowej wielkości.
12.	Kapusta głowiasta biała – soczysta, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona, liście zwinięte ściśle, nie przerośnięta, bez nadgnięć i obecności gąsienic i ich pozostałości, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Masa główki od 1kg do 1,5 kg.
13.	Kapusta kiszona - bez środków zakwaszających i konserwujących, kapusta o barwie białej z lekkim odcieniem kremowożółtym, bez zapleśnień, oznaczona etykietą zawierającą: nazwę producenta, skład, masę netto, termin przydatności do spożycia, w opakowaniach o wadze od 3kg, 5 kg, do 10kg.
14.	Kapusta pekińska - nie zwiędnięta, zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez ciemnych plam, nadgnięć i pleśni, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Pakowana w folię.
15.	Kapusta Włoska - zdrowa, czysta, świeża, nienadmarznięta, bez obecności szkodników i ich pozostałości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Masa główki od 2kg do 3 kg.
16.	Kiwi - świeże, soczyste, zdrowe, czyste, o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 3cm do 5 cm.
17.	Klementynki - świeże, soczyste, średnica min. 5cm.
18.	Koperek - świeży, czysty, zdrowy, nie zeschnięty, bez pożółkłych plam, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach o masie około 200g bez łodygi.
19.	Mandarynka - świeża, bez pestek, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nie zwiędnięta, nie nadgnięta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 4cm do 6 cm.
20.	Marchew - bez naci, korzeń czysty, zdrowy, jędrny, nie zwiędnięty, barwy czerwono-pomarańczowej, cały, nie popękany, nie połamany, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, bez nadgnięć i zapleśnień, o średnicy 3-5 cm.
21.	Natka pietruszki - świeża, czysta, zdrowa, barwy zielonej, bez pożółkłych plam, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach o masie około 200g bez łodygi.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA OWOCE I
WARZYWA

22.	Nektarynka – świeża, soczysta, zdrowa, czysta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 5cm do 7cm, nienadmarznięta.
23.	Ogórek kiszony - bez środków konserwujących i zakwaszających, zdrowy, twardy, bez pustych przestrzeni, na opakowaniu wymagana etykieta z podaniem nazwy producenta, masy netto, terminu przydatności do spożycia, dostarczany w opakowaniach o wadze od 5kg do 10kg.
24.	Ogórek świeży - zdrowy, czysty, nie zwiędnięty, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez pustych przestrzeni, nie przerośnięty.
25.	Pieczarki - zdrowe, czyste, świeże, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.
26.	Pietruszka korzeń (nie pasternak)- świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, bez nadgnić i zapleśnień, korzenie o długości do 20cm.
27.	Pomidor - świeży, zdrowy, czysty, twardy, nie pomarszczony, gładki, bez narośli, bez zniekształceń, nie popękany, nie zawilgocony, bez zapleśnień i nadgnić, o średnicy od 4 cm do 6 cm.
28.	Por - świeży, zdrowy, czysty, suchy, liście nie zwiędnięte, bez ciemnych i pożółkłych plam, bez śladów uszkodzeń mechanicznych .
29.	Sałata masłowa - świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez plam, śladów pleśni oraz uszkodzeń mechanicznych, o gramaturze około 210g.
30.	Seler korzeń - czysty, zdrowy, nie zwiędnięty, cały, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, miąższ biały lub kremowy, drobne korzenie przycięte, o średnicy od 8cm do 11 cm.
31.	Seler naciowy - świeży, zdrowy, bez uszkodzeń mechanicznych, soczysty, o dobrym smaku, czysty, nienadmarznięty.
32.	Ziemniaki - zdrowe, czyste, suche, jednodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów pleśni oraz uszkodzeń mechanicznych, bez ciemnienia po ugotowaniu, o średnicy poprzecznej min. 4 cm i podłużnej 5 cm.
33.	Truskawki świeże, bez uszkodzeń
34.	Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem
35.	Surówka z białej kapusty z kukurydzą
36.	Pomarańcza
37.	Brzoskwinia
38.	Papryka świeża bez uszkodzeń i śladów pleśni
39.	Sałata lodowa bez śladów pleśni i uszkodzeń
40.	Szcypiorek pęczek bez śladów pleśni i uszkodzeń
41.	Pomidor świeży, dojrzały bez uszkodzeń i śladów pleśni

Potwierdzam, że skład wszystkich zaoferowanych wyrobów jest zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154)