

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

OWOCE – ZESTAW I

I. PRZEWIDYWANE ILOŚCI I TERMINY DOSTAW

nr zad.	wyszczególnienie	CPV	j.m.	przewidywana ilość w 2019 r.
zad.1	Ananas	03222112-1	szt.	630
	Arbuz	03221200-8	kg	1 200
	Banany	03222111-4	kg	5 500
	Grejpfruty	03222230-4	kg	55
	Kiwi	03222118-3	kg	520
	Mandarynki	03222240-7	kg	230
	Pomarańcze	03222220-1	kg	160
	Winogrona białe	03222340-8	kg	450
Winogrona czerwone	03222340-8	kg	1 070	

- Zamawiający przewiduje realizację dostaw w okresie od 01.01.2019 r. do 31.12.2019 r.
- Termin pierwszej dostawy – według potrzeb Zamawiającego.
- Zamawiający przewiduje realizację dostaw z przeciętną częstotliwością dwa razy w tygodniu, w ilościach określanych na bieżąco przez Zamawiającego, z zastrzeżeniem:
 - arbuz zamawiany będzie w drugiej połowie roku.

II. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO

- Ananas:**
 - Zamawiający zastrzega sobie prawo nieprzyjęcia owoców zbyt małych, tzn. o masie poniżej 750 g.
- Banany:**
 - mogą być w klasie jakościowej Ekstra, klasie I, jak i klasie II;
 - muszą posiadać ogólny wygląd charakterystyczny dla gatunku;
 - muszą być świeże, niezagrzone, niezaparzone, bez obcych zapachów (w tym zapachu sfermentowania mięszu) i smaków;
 - muszą być w odpowiednim stadium dojrzałości – dojrzałości konsumpcyjnej (niedopuszczalne są owoce niedojrzałe tj. całe zielone i twarde oraz całkowicie przejrzałe - o jednolicie ciemnobrązowej skórce, a także z nadmierną ilością ciemnych plam), miąższ powinien być miękki, ale zwarty, najbardziej optymalne stadium dojrzałości to „banan żółty z zielonymi końcówkami”;
 - muszą być wolne od uszkodzeń mechanicznych (niedopuszczalne są owoce zgniecione, połamane, poobijane) oraz uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami;
 - muszą być wolne od zarażenia grzybami;
 - muszą być wolne od niewłaściwego zawilgocenia powierzchniowego.
- Pozostałe owoce:**
 - muszą posiadać wygląd, barwę i zapach charakterystyczne dla gatunku, odpowiadające także odpowiedniemu stadium dojrzałości;
 - muszą być świeże, niezagrzone, niezaparzone, bez obcych zapachów (w tym sfermentowania, stęchlizny, pleśni, pozostałości środków chemicznych) i smaków;
 - muszą być wolne od uszkodzeń mechanicznych (zgniecenia, poobijania, popękania), w tym także spowodowanych przez szkodniki, choroby lub na skutek psucia się;
 - muszą być czyste (bez zanieczyszczeń organicznych lub mineralnych).
- Owoce winny spełniać wymagania określone w obecnie obowiązujących przepisach w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości chemicznych środków ochrony roślin, które mogą znajdować się w nich lub na ich powierzchni oraz niektórych zanieczyszczeń: *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 (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s 1 ze zm.; Rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s 5 ze zm.).*