

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### OWOCE – ZESTAW I

#### I. PRZEWDYWANE ILOŚCI I TERMINY DOSTAW

| Numer zadania   | Wyszczególnienie   | kod CPV    | j.m. | Przewidywana ilość w 2021 r. |
|-----------------|--------------------|------------|------|------------------------------|
| Zadanie<br>Nr 1 | Ananas             | 03222112-1 | szt. | 680                          |
|                 | Arbuz              | 03221200-8 | kg   | 1 200                        |
|                 | Banany             | 03222111-4 | kg   | 3 800                        |
|                 | Grejpfruty         | 03222230-4 | kg   | 55                           |
|                 | Kiwi               | 03222118-3 | kg   | 520                          |
|                 | Mandarynki         | 03222240-7 | kg   | 230                          |
|                 | Pomarańcze         | 03222220-1 | kg   | 170                          |
|                 | Winogrona białe    | 03222340-8 | kg   | 450                          |
|                 | Winogrona czerwone | 03222340-8 | kg   | 1 350                        |

- Zamawiający przewiduje realizację dostaw w okresie od 01.01.2021 r. do 31.12.2021 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 700 g części jadalnej.
- 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 (zgniecienia, 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.).*