

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA OWOCE – ZESTAW I

### I. PRZEWIDYWANE ILOŚCI I TERMINY DOSTAW

<i>nr zad.</i>	<i>wyszczególnienie</i>	<i>CPV</i>	<i>j.m.</i>	<i>przewidywana ilość w 2020 r.</i>
zad.1	Ananas	03222112-1	szt.	<b>680</b>
	Arbuz	03221200-8	kg	<b>1 100</b>
	Banany	03222111-4	kg	<b>5 400</b>
	Grejpfruty	03222230-4	kg	<b>55</b>
	Kiwi	03222118-3	kg	<b>520</b>
	Mandarynki	03222240-7	kg	<b>230</b>
	Pomarańcze	03222220-1	kg	<b>170</b>
	Winogrona białe	03222340-8	kg	<b>450</b>
	Winogrona czerwone	03222340-8	kg	<b>1 300</b>

1. Zamawiający przewiduje realizację dostaw w okresie od 01.01.2020 r. do 31.12.2020 r.
2. Termin pierwszej dostawy – według potrzeb Zamawiającego.
3. Zamawiający przewiduje realizację dostaw z przeciętną częstotliwością dwa razy w tygodniu, w ilościach określanych na bieżąco przez Zamawiającego, z zastrzeżeniem:
  - a) arbuz zamawiany będzie w drugiej połowie roku.

### II. WYMAGANIA ZAMAWIAJĄCEGO

1. **Ananas:**
  - a) Zamawiający zastrzega sobie prawo nieprzyjęcia owoców zbyt małych, tzn. o masie poniżej 700 g części jadalnej.
2. **Banany:**
  - a) mogą być w klasie jakościowej Ekstra, klasie I, jak i klasie II;
  - b) muszą posiadać ogólny wygląd charakterystyczny dla gatunku;
  - c) muszą być świeże, niezagrzone, niezaparzone, bez obcych zapachów (w tym zapachu sfermentowania miąższu) i smaków;
  - d) 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”;
  - e) muszą być wolne od uszkodzeń mechanicznych (niedopuszczalne są owoce zgniecione, połamane, poobijane) oraz uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami;
  - f) muszą być wolne od zarażenia grzybami;
  - g) muszą być wolne od niewłaściwego zawilgocenia powierzchniowego.
3. **Pozostałe owoce:**
  - a) muszą posiadać wygląd, barwę i zapach charakterystyczne dla gatunku, odpowiadające także odpowiedniemu stadium dojrzałości;
  - b) muszą być świeże, niezagrzone, niezaparzone, bez obcych zapachów (w tym sfermentowania, stęchlizny, pleśni, pozostałości środków chemicznych) i smaków;
  - c) muszą być wolne od uszkodzeń mechanicznych (zgniecienia, poobijania, popękania), w tym także spowodowanych przez szkodniki, choroby lub na skutek psucia się;
  - d) muszą być czyste (bez zanieczyszczeń organicznych lub mineralnych).
4. 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.).*