

Załącznik 1.1 do SIWZ nr WT.2370.20.4.2020
Opis przedmiotu zamówienia_owoce polskie

Poz. 1, 7

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Brzoskwinia, Nektarynka |
| 2. | Charakterystyka | odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie Klasa A ekstra minimalna wielkość średnic owoców – 7cm, różnica średnic może wynosić 10mm owoce całe – dopuszczalne lekkie obicia: zagojone uszkodzenia mechaniczne, zdrowe, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego bez obcych zapachów i/lub smaków |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | gnicie, zanieczyszczenia obce, obcy zapach i smak, posiadające zmiany mrozowe, |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – skrzynka lub pudło kartonowe 15 kg |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. |
| 6. | Transport | Brzoskwinie, nektarynki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | 1 – 2 razy w tygodniu |

Poz. 2, 10

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Czereśnie, Wiśnie |
| 2. | Charakterystyka | odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie odmiany uprawne całe, o świeżym wyglądzie, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdadnymi do spożycia jędre (stosownie dla odmiany) czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków z szypułkami |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | objawy – gnicia, widoczne zanieczyszczenia obce, szkodniki, obcy zapach lub smak, oparzeliny słoneczne, pęknięcia i obicia, przejrzałe, |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – skrzynka 10 kg |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. |
| 6. | Transport | Czereśnie, wiśnie należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | 1 – 2 razy w tygodniu w miesiącach czerwiec – sierpień |

Załącznik 1.1 do SIWZ nr WT.2370.20.4.2020
Opis przedmiotu zamówienia_owoce polskie

Poz.3

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Gruszka |
| 2. | Charakterystyka | odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie klasa ekstra ,minimalna wielkość średnic owoców: 60 – 55 mm różnica średnic może wynosić 10mm, kształt, wielkość i barwa charakterystyczne dla danej odmiany , szypułka nieuszkodzone, owoce całe, wolne od wszelkich wad zanieczyszczeń czy uszkodzeń, wolne od szkodników, i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego bez obcych zapachów i/lub smaków. Miąższ owoców całkowicie zdrowy bez komórek kamiennych (dopuszczalne jedynie wokół gniazda nasiennego) |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | gnicie, zanieczyszczenia obce, szkodniki. uszkodzenia od szkodników, obcy zapach i smak, zamarznięte, z rozpadem miąższu, porażone miękką oparzeliną chłodniową, owoce niedojrzałe, przejrzałe , zwiędnięte |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – skrzynka 10 – 15 kg |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. |
| 6. | Transport | Gruszki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | 1 – 2 razy w tygodniu |

Poz.4

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Jabłka krajowe |
| 2. | Charakterystyka | odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie klasa ekstra, minimalna wielkość średnic owoców: – 70mm, różnica średnic może wynosić 10mm kształt, wielkość i barwa charakterystyczne dla danej odmiany , szypułka nieuszkodzone, owoce całe, wolne od wszelkich wad zanieczyszczeń czy uszkodzeń, wolne od szkodników, i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego bez obcych zapachów i/lub smaków. Miąższ owoców całkowicie zdrowy |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | gnicie, zanieczyszczenia obce, szkodniki. uszkodzenia od szkodników, obcy zapach i smak, zamarznięte, z rozpadem miąższu, porażone miękką oparzeliną chłodniową, owoce niedojrzałe, przejrzałe , zwiędnięte |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – skrzynka 15 kg |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. |
| 6. | Transport | Jabłka należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | 1 – 2 razy w tygodniu |

Załącznik 1.1 do SIWZ nr WT.2370.20.4.2020
Opis przedmiotu zamówienia_owoce polskie

Poz. 5

| | | |
|----|-----------------------------------|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Jagody |
| 2. | Charakterystyka | całe, zdrowe, wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, o świeżym wyglądzie, ale niemyte, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,— wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | objawy – gnicia, widoczne zanieczyszczenia obce, szkodniki, obcy zapach lub smak, nie dopuszcza się owoców miękkich, zwiędniętych |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – koszyczki do 1 kg |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. |
| 6. | Transport | Jagody należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | 1 – 2 razy w tygodniu w miesiącach lipiec – wrzesień |

Poz. 6

| | | |
|----|-----------------------------------|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Maliny |
| 2. | Charakterystyka | całe, zdrowe, wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, o świeżym wyglądzie, ale niemyte, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,— wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | objawy – gnicia, widoczne zanieczyszczenia obce, szkodniki, obcy zapach lub smak, nie dopuszcza się owoców miękkich, zwiędniętych |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – koszyczki do 1 kg |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. |
| 6. | Transport | Maliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | 1 – 2 razy w tygodniu w miesiącach maj – wrzesień |

Załącznik 1.1 do SIWZ nr WT.2370.20.4.2020
Opis przedmiotu zamówienia_owoce pospolite

Poz. 8

| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Śliwki |
|----|--|---|
| 2. | Charakterystyka | odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie odmiany uprawne, kl. I całe, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego bez obcych zapachów i/lub smaków |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | objawy – gnicia, widoczne zanieczyszczenia obce, szkodniki, obcy zapach lub smak, pęknięcia i obicia, przejrzałe, |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – skrzynka 15 kg |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. |
| 6. | Transport | Śliwki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | 1 – 2 razy w tygodniu w miesiącach czerwiec – październik |

Poz. 9

| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Truskawki |
|----|--|--|
| 2. | Charakterystyka | odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie odmiany uprawne, klasa I owoce całe, o świeżym wyglądzie, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, jędre (stosownie dla odmiany) czyste, o świeżym wyglądzie, ale nie myte wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków Z kielichem (z wyjątkiem poziomek); kielich i szypułka (jeśli obecna) powinny być świeże i zielone |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | nieznaczne wady kształtu, obecność małych jasnych plamek, mogą być mniej wyrównane pod względem wielkości, do 10 % wagowo nie spełniających wymagań klasy I, lecz zgodnych z wymaganiami klasy II, nie więcej niż 2 % truskawek zepsutych w ogólnej tolerancji 10 %, do 10 % wagowo nie spełniających wymagań w zakresie minimalnej wielkości, |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – koszyczki 2 – 5 kg |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. |
| 6. | Transport | Truskawki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | 1 – 2 razy w tygodniu w miesiącach maj – wrzesień |

Załącznik 1.1 do SIWZ nr WT.2370.20.4.2020
Opis przedmiotu zamówienia_owoce polskie

Poz. 11

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Borówka amerykańska |
| 2. | Charakterystyka | Owoce typu jagoda – dużo większe od jagody czarnej ,gładkie, twarde, podobne w smaku do jagody czarnej, całe, zdrowe, wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, o świeżym wyglądzie, ale niemyte, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,— wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | objawy – gnicia, widoczne zanieczyszczenia obce, szkodniki, obcy zapach lub smak, nie dopuszcza się owoców miękkich, zwiędniętych |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – pojemniki plastikowe na owoce 1 kg. |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. |
| 6. | Transport | Borówki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | 1 – 2 razy w tygodniu w miesiącach lipiec – wrzesień |