

Załącznik 1.2 do SIWZ znak WT.2370.20.4.2020
Opis przedmiotu zamówienia_owoce egzotyczne

Poz. 1

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ananas
2.	Charakterystyka	odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie, o masie nie mniejszej niż 1 kg/ szt zdrowe, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego bez obcych zapachów i/lub smaków. Świeży i dojrzały ananas odznacza się charakterystycznym, silnym słodkim zapachem (zwłaszcza przy koronie). Ponadto jest nieobity, bez miękkich miejsc, a jego skórka jest złotawo – żółta. Ważna jest także waga ananasa – im większa, tym lepiej. Oznacza to, że owoc ma mięsisty soczysty miąższ.
3.	Cechy dyskwalifikujące	objawy – gnicia, widoczne zanieczyszczenia obce, szkodniki, obcy zapach lub smak, nie dopuszcza się owoców miękkich, zwiędniętych
4.	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
6.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
7.	Przydatność do spożycia	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
8.	Transport	Ananasy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
9.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu

Załącznik 1.2 do SIWZ znak WT.2370.20.4.2020
Opis przedmiotu zamówienia_owoce egzotyczne

Poz. 2

1.	Nazwa grupy (produkty)	Arbuz
2.	Charakterystyka	Arbuz w klasie ekstra: odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie całe, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzałe; barwa i smak miąższu powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Nie mniejsze niż 2kg/szt.
3.	Cechy dyskwalifikujące	objawy – gnicia, widoczne zanieczyszczenia obce, szkodniki, obcy zapach lub smak, oparzeliny słoneczne, pęknięcia i obicia, przejrzałe,
4.	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – siatki do 15 kg Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
6.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
7.	Przydatność do spożycia	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
8.	Transport	Arbuzy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
9.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu w miesiącach czerwiec – wrzesień

Poz. 3

1.	Nazwa grupy (produkty)	Banany
2.	Charakterystyka	odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie całe, twarde, zdrowe, czyste, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny paluszków, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego bez obcych zapachów i/lub smaków barwa od jasno – zielonkawej do jasnożółtej, minimalne wady barwy, I klasa
3.	Cechy dyskwalifikujące	objawy – gnicia, widoczne zanieczyszczenia obce, szkodniki, obcy zapach lub smak, nie dopuszcza się owoców miękkich, zwiędniętych
4.	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 18 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
6.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
7.	Przydatność do spożycia	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
8.	Transport	Banany należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
9.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu

Załącznik 1.2 do SIWZ znak WT.2370.20.4.2020
Opis przedmiotu zamówienia_owoce egzotyczne

Poz. 4

1.	Nazwa grupy (produkty)	Cytryny
2.	Charakterystyka	<p>Cytryny w klasie I: o wielkości średnicy od 58 – 83 mm</p> <p>Całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zablźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia;</p> <p>odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie</p> <p>dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> – nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, – nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp. – nieznaczne zablźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) <p>Zabarwienie typowe dla danej odmiany (od cytrynowego do żółtego)</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	<p>gnicie,</p> <p>zanieczyszczenia obce,</p> <p>obcy zapach i smak,</p> <p>posiadające zmiany mrozowe,</p>
4.	Jednolitość	<p>Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju</p>
5.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	<p>opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – skrzynka lub pudło kartonowe 5 – 15 kg</p> <p>Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych</p>
6.	Warunki, sposób przechowywania	<p>Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.</p>
7.	Przydatność do spożycia	<p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.</p>
8.	Transport	<p>Owoce należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.</p>
9.	Częstotliwość dostaw	<p>1 – 3 razy w tygodniu</p>

Poz. 5

1.	Nazwa grupy (produkty)	Grapefruity
2.	Charakterystyka	odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie Grapefruity w klasie I: o wielkości średnicy od 64 do 92 mm 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.	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości, stopnia dojrzałości
5.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – skrzynka lub pudło kartonowe 5 – 15 kg Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
6.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
7.	Przydatność do spożycia	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
8.	Transport	Owoce należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
9.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu

Poz. 6

1.	Nazwa grupy (produkty)	Kiwi
2.	Charakterystyka	odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie całe (ale bez szypułki), zdrowe; jędrne, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, dobrze wykształcone praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, prawidłowo wykształcone, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Klasa I
3.	Cechy dyskwalifikujące	objawy – gnicia, widoczne zanieczyszczenia obce, szkodniki, obcy zapach lub smak, nie dopuszcza się owoców miękkich, zwiędniętych lub tzw. wodnistych (szklisty miąższ), nie dopuszcza się owoców bliźniaczych lub wieloowocowych, nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
4.	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – paletka 20 – 25 szt. lub koszyczek 1 kg Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
6.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
7.	Przydatność do spożycia	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
8.	Transport	Kiwi należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
9.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu

Poz. 7

1.	Nazwa grupy (produkty)	Mandarynki
2.	Charakterystyka	odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie Mandarynki w klasie I o wielkości średnicy od 39 – 60 mm 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.	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości, stopnia dojrzałości
5.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
6.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
7.	Przydatność do spożycia	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
8.	Transport	Owoce należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
9.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu

Poz. 8

1.	Nazwa grupy	Melon
2.	Charakterystyka	odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie zdrowe, 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. Klasa I
3.	Cechy dyskwalifikujące	objawy – gnicia, widoczne zanieczyszczenia obce, szkodniki, obcy zapach lub smak, nie dopuszcza się owoców miękkich, zwiędniętych
4.	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
6.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
7.	Przydatność do spożycia	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
8.	Transport	Melony należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
9.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu

Poz. 9

1.	Nazwa grupy (produkty)	Pomarańcze
2.	Charakterystyka	odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie Pomarańcze, w klasie I: o wielkości średnicy od 64 do 92 mm 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, barwa typowa dla danej odmiany (od jasno pomarańczowego do pomarańczowego)
3.	Cechy dyskwalifikujące	gnicie, zanieczyszczenia obce, obcy zapach i smak, posiadające zmiany mrozowe,
4.	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości, stopnia dojrzałości
5.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – skrzynka lub pudło kartonowe 5 – 15 kg Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
6.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
7.	Przydatność do spożycia	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
8.	Transport	Owoce należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
9.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu

Poz. 10, 11

1.	Nazwa grupy (produkty)	Winogrono ciemne Winogrono jasne
2.	Charakterystyka	odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie, owoce jędrne, zdrowe, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Klasa I
3.	Cechy dyskwalifikujące	objawy – gnicia, widoczne zanieczyszczenia obce, szkodniki, obcy zapach lub smak, nie dopuszcza się owoców miękkich, zwiędniętych
4.	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – paletka 7 – 10 kg Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
6.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
7.	Przydatność do spożycia	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
8.	Transport	Winogrona należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
9.	Częstotliwość dostaw	1 – 3 razy w tygodniu