

Znak postępowania: KGS.2741.21.2025

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Owoce i warzywa

Lp.	Nazwa produktu	Opis produktu
1.	Awokado	Owoc świeży, luzem, o barwie jasnozielonej, twardy, owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem.
2.	Bakłażan	Warzywo świeże, luzem, o barwie ciemnofioletowej warzywo zdrowe, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią warzywo niezdatne do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem.
3.	Banan	Świeży o barwie jasnożółtej, twardy o wadze nie mniej niż 150g owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem.
4.	Borówka amerykańska	Owoc świeży, luzem, o barwie ciemnoniebieskiej lub granatowej, owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem, opakowanie 250g
5.	Buraczki czerwone	Świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i

		szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości
6.	Brzoskwinia	Świeże, słodkie owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem.
7.	Cebula	Cała, ściśła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość i trwałość.
8.	Cytryny	Świeże owoc o wyrazistej żółtej barwie luzem lub w siatkach o wadze 1 kg, twarde, soczyste, owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem.
9.	Cukinia	Świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości
10.	Czosnek	Czosnek składa się z główki podzielonej na ząbki, świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości
11.	Fasola biała Jaś	Wygląd ziarna czyste, całe, zdrowe, jędrne dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche niewyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni itp.Barwa

		charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku, bez przebarwień. Opakowanie jednostkowe torby foliowe termozgrzewalne z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste bez uszkodzeń mechanicznych
12.	Groch łuskany połówki 5 kg	Groch o barwie o barwie charakterystycznej dla zdrowego ziarna danego gatunku, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią groch niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków,
13.	Gruszki	Świeże, dojrzałe, średniej wielkości owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem.
14.	Jabłko	Świeże o barwie czerwonej żółtej typu Lobo, Ligoł, Jonagoret lub równoważne pochodzenia krajowego owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem.
15.	Kalafior	Kalafiory powinny być czyste, zdrowe, świeże, (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), bez liści, przycięte na jeża, całe, twarde, o gęstej strukturze, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od wystających liści na główce; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia oraz bardzo nieznaczne zdrewnienie, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd i jakość.
16.	Kapusta kwaszona 5kg	Świeże, całe zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości. Okres przydatności do spożycia to 14 dni od daty dostawy

17.	Kapusta biała	Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd i jakość.
18.	Kapusta czerwona	Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd i jakość.
19.	Kapusta pekińska	Świeża, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; główka powinna być prawidłowo wykształcona, ze zwartymi liśćmi; liście kształtu owalnego duże, szerokie, pomarszczone i żyłkowane, z brzegu faliste łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są przycięcia i niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd i jakość.
20.	Kiwi	Świeże, twarde, średniej wielkości owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe,

		wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem.
21.	Koper zielony świeży	Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu.
22.	Mandarynki	Świeże, typu klementynki, słodkie owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem.
23.	Marchew	Świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniałe, proste, kształtne (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należyście osuszone po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zabliznione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów i jakość.
24.	Ogórek zielony	Ogórki powinny być: świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste, barwa zielona, typowa dla odmiany, niedopuszczalny smak gorzki.
25.	Papryka słodka (czerwona)	Świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych

		przez słońce i mróz; z szypułką; szypułka powinna być równo obcięta a kielich nienaruszony;
26.	Pieczarki	Świeże, jędrne, zdrowe, całe, czyste, nieuszkodzone (bez objawów gnicia, śladów pleśni), czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, kształt – kapelusze okrągłe lub półkolisty, z blaszkami całkowicie osłoniętymi osłonką, barwa powierzchni zewnętrznej biała, kremowa, kremowo-brązowa, brązowa; smak i zapach charakterystyczny dla pieczarek świeżych (niedopuszczalny obcy smak i zapach);
27.	Pietruszka – natka zielona	Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu.
28.	Pietruszka korzeń	Zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz rdzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony.
29.	Pomidor koktajlowy	Pomidory koktajlowe powinny być: Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, zabarwienia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, opakowanie 250g
30.	Pomidory	Pomidory powinny być: Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piątek), bez pustych komórek na przekroju; dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, zabarwienia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny

		wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze,
31.	Por	Zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami; biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części ostoiętej; dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia liści spowodowane przez przyłżeńce na liściach, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu
32.	Rzodkiewka	Rzodkiewka powinna być: zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona, jeśli była myta; liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty; dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu i jego jakość.
33.	Sałata lodowa	Sałata lodowa powinna być: dobrze wykształcona, zwarta, bez uszkodzeń lub zmian wpływających na ich przydatność do spożycia, nie dopuszcza się sałat z objawami gnicia, – czyste i oczyszczone z zewnętrznych liści tj. praktycznie wolne od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, niezwiędnięte, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków
34.	Sałata zielona (masłowa)	Sałata powinna być: świeża, jędrna, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni) odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona z nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste;

35.	Seler korzeń	Kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzawień skórki, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego
36.	Szczypior drobny świeży	Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu.
37.	Truskawki	Świeże, o barwie mocno czerwonej, słodkie, owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem, pochodzenia krajowego.
38.	Ziemniaki	Jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, nie porośnięte, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu, worek 15kg

Dostarczone warzywa i owoce muszą być świeże niemrożone

Dostawy będą realizowane sukcesywnie w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku w godzinach od **6:00 do 8:00** w ilościach i terminach określonych przez Zamawiającego, po uprzednim telefonicznym zgłoszeniu z minimalnie jednodniowym wyprzedzeniem przekazując żywność osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej oraz jakościowej.

- Wykonawca dostarcza towar na miejsce określone przez Zamawiającego nieodpłatnie
- do każdej dostawy Wykonawca dołącza dokument WZ lub Fakturę.
- opakowania zbiorcze będą wypożyczone zamawiającemu nieodpłatnie lub wliczone w cenę towaru.
- termin realizacji zamówienia : od **09.01.2026** r. do **31.12.2026** r.

Produkty muszą spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) i być oznakowany zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 „w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych” (Dz. U z 2015r., poz. 29 z późn. zm.), a także wymagania określone Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze

stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Produkty muszą ponadto odpowiadać warunkom jakościowym zgodnie z obowiązującymi atestami, prawem żywnościowym oraz obowiązującymi zasadami GMP, GHP, oraz systemem HACCP, tzn. spełniać wymagania zawarte w ustawie o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z aktualnym terminem przydatności do spożycia.

Dyrektor
Zespołu Szkół
Centrum Wzrostu i Rolniczego
Inżynier Iwona Pera

