

**Opis przedmiotu zamówienia:**

## 1. Przedmiot zamówienia:

L.p.	Nazwa asortymentu	Ilość w kg/szt.	Opis asortymentu
1	Brokuł	170 szt	Główki zwinięte, zdrowe, czyste, świeże, bez uszkodzeń i plam o barwie ciemnozielonej, bez zwiędłych i pożółkłych liści : <b>cechy dyskwalifikujące</b> : obce zapachy, zaparzenia, silne uszkodzenia mechaniczne. Zg. Z PN kl./gat.I
2	Burak ćwikłowy	550 kg	Korzenie czyste, zdrowe o barwie ciemnoczerwonej, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki. <b>cechy dyskwalifikujące</b> : zaparzenie, zamrażnięte, obcy smak i zapach, nadgnicie, zwiędnięcie. Zg. Z PN kl./gat.I
3	Cebula	320 kg	Odmiana jadalna, jednorodna, średnica nie mniej niż 4 cm <b>cechy dyskwalifikujące</b> : zgnicie, zamrażnięcie, obcy zapach i smak, brak suchej łuski, uszkodzenia przez choroby i szkodniki. Zg. Z PN kl./gat.I
4	Fasola Jaś średnia	60 kg	Suche nasiona strączkowe, bez zanieczyszczeń, pleśni o odpowiedniej barwie. Zg. Z PN kl./gat.I
5	Groch łupany	60 kg	Suche nasiona strączkowe, bez zanieczyszczeń, pleśni o odpowiedniej barwie Zg. Z PN kl./gat.I
6	Grzyby suszone	4 kg	Susz grzybowy powinien się charakteryzować typowym aromatem, barwa kapelusza jasnobrązowa do ciemnobrunatnej, trzonów białoszara z odcieniem brązowym, minimalną ilością grzybów przypalanych <b>cechy dyskwalifikujące</b> : wilgotne, spleśniałe, stęchłe. Zg. Z PN kl./gat.I
7	Kapusta biała	400 kg	Odmiana jadalna, jednorodna, minimalna masa główki: 1200 g, <b>cechy dyskwalifikujące</b> : zaparzenie, obcy smak i zapach, zgnicie, obecność szkodników i ich pozostałości, zamrażnięcie. Zg. Z PN kl./gat.I
8	Kapusta czerwona	130 kg	Odmiana jadalna, jednorodna, minimalna masa główki: 800g. <b>dopuszczalne tolerancje</b> : z wadami jakości do 10% wagi, z wadami wielkości do 10% wagi, łączna suma wad do 15%, <b>cechy dyskwalifikujące</b> : zaparzenie, obcy smak i zapach, obecność szkodników i ich pozostałości, zgnicie, zamrażnięcie. Zg. Z PN kl./gat.I
9	Kapusta kiszona	550 kg	Kapusta powinna być prawidłowo ukwaszona bez oznak pleśni. O barwie jasnej, prawidłowym aromacie bez zanieczyszczeń i uszkodzeń. Zg. Z PN kl./gat.I
10	Kapusta pekińska	100 kg	Czysta niezwiędnięta , zdrowa, nieuszkodzona, listki ochronne białe -zwinięte ściśle. <b>cechy dyskwalifikujące</b> : nadgnicie, silne uszkodzenie mechaniczne, przerośnięcie . Zg. Z PN kl./gat.I
11	Koper pęczek	350 szt.	Czyste świeże ,zdrowe, właściwie zabarwione ,bez plam pożółkłych, nie zaschnięte, barwa zielona. <b>cechy dyskwalifikujące</b> : zwiędnięcie, zaparzenie, zapleśnienie ,obcy zapach . Zg. Z PN kl./gat.I
12	Kalafior świeży	170 szt	Zdrowy, czysty, świeży, bez uszkodzeń i plam, barwie białej lub kremowej: liście pokrywające niezwiędłe, głąb przeciętny <b>cechy dyskwalifikujące</b> : obce zapachy, zaparzenia, silne uszkodzenia mechaniczne, obecność gąsienic i ich pozostałości, nadgnicie.

13	Marchew	1 050 kg	Odmiana jadalna czysta zdrowa o barwie czerwono-pomarańczowej, cała nie popękana, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki <b>cechy dyskwalifikujące:</b> żółte zabarwienie, lekkie nadgnicie, zamrożone, zaparzone, zapleśniałe, obcy smak zapach, zwiędnięcie. <b>opakowanie:</b> worki kaszkowe. Zg. Z PN kl./gat.I
14	Natka pietruszki	230 szt.	Czyste świeże, zdrowe, właściwie zabarwione, bez plam pożółkłych, niezeschnięte, barwa zielona <b>cechy dyskwalifikujące:</b> zwiędnięcie, zaparzenie, zapleśnienie, obcy zapach. Zg. Z PN kl./gat.I
15	Ogórek długi	85 kg	Świeże niezwiędnięte, zdrowe bez uszkodzeń i śladów środków chemicznych, bez pustych przestrzeni, o barwie typowej dla odmiany <b>cechy dyskwalifikujące:</b> obce zapachy, zaparzenia, nadgnicia, porażenie przez szkodniki i choroby, zwiędnięcie. Zg. Z PN kl./gat.I
16	Ogórek kiszony	70 kg	Ogórki powinny być prawidłowo ukiszone, bez oznak pleśni i o odpowiedniej barwie, prawidłowym aromacie, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń. Zg. Z PN kl./gat.I
17	Papryka czerwona	20 kg	Owoce gładkie lub lekko karbowane, bez narośli i zniekształceń, niepopękane, bez uszkodzeń <b>cechy dyskwalifikujące:</b> porażenie chorobami, zgnicie, nadgnicie, zapleśnienie, zafermentowanie. Zg. Z PN kl./gat.I
18	Pieczarka	180 kg	Jędrne, niepomarszczone, gładkie, bez narośli i uszkodzeń, całe niepopękane bez obcych zapachów, zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Zg. Z PN kl./gat.I
19	Pietruszka korzeń	350 kg	Odmiana jadalna, jednorodna, średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju: od 2,5 do 6 cm <b>cechy dyskwalifikujące:</b> objawy gnicia, zabrudzenia i zanieczyszczenia, zamrożone, uszkodzenia spowodowane chorobą lub szkodnikami, obcy zapach i smak, pęknięcia i stłuczenia. Zg. Z PN kl./gat.I
20	Pomidor	40 kg	Jędrne, niepomarszczone, gładkie lub lekko karbowane, bez narośli i uszkodzeń, całe niepopękane, bez obcych zapachów, zanieczyszczeń organicznych i mineralnych <b>cechy dyskwalifikujące:</b> porażenie zgnilizną, zapleśnienie, zgnicie, zaparzenie, obcy zapach. Zg. Z PN kl./gat.I
21	Por	100 kg	Świeże, zdrowe, czyste, nieuszkodzone, ze skróconymi korzonkami i liśćmi. Kształt cylindryczny z zaokrągloną i zgrubiałą końcówką. Zg. Z PNkl./gat.I
22	Przecier ogórkowy 500g	170 szt.	Przecier powinien być bez oznak pleśni, o barwie zielonej, prawidłowym aromacie bez zanieczyszczeń i uszkodzeń. Odpowiednio pasteryzowany. Zg. Z PN kl./gat.I
23	Przecier szczawiowy 300g	80 szt.	Przecier powinien być bez oznak pleśni, o barwie ciemno-zielonej, prawidłowym aromacie bez zanieczyszczeń i uszkodzeń. Odpowiednio pasteryzowany. Zg. Z PN kl./gat.I
24	Salata	180 szt.	Świeża, liście jędrne niezwiędnięte, czysta zdrowa bez plam, bez śladów pleśni i uszkodzeń, nie przerośnięta, salata głowiasta zwinięta w główki <b>cechy dyskwalifikujące:</b> obce zapachy, zaparzenia, nadgnicia, porażenie przez szkodniki i choroby, przerośnięte główki. Zg. Z PN kl./gat.I
25	Seler	420 kg	Odmiana jadalna, jednorodna, średnica od 7-13 cm. <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> objawy zgnicia, nadmierne zabrudzenia i zanieczyszczenia, zamrożony, wyrastający pęd kwiatostanu, uszkodzenia spowodowane przez choroby i szkodniki, obcy zapach i smak, stłuczenia i odrzwienia skórki, puste przestrzenie na przekroju podłużnym, Zg. Z PN kl./gat.I

26	Ziemiak	7 900 kg	Jadalne przeznaczone do bezpośredniego spożycia, wyprodukowane w tym sezonie, zdrowe, jędrne kształtne nieuszkodzone, nie nadmarznięte bez pustych przestrzeni wewnątrz, nie zapleśniałe. <b>cechy dyskwalifikujące:</b> zanieczyszczenia środkami ochrony roślin, zaparzenie i zapleśnienie, porośnięte kiełkami powyżej 1 cm, obcy zapach. Zg. Z PN kl./gat.I
27	Gruszka suszona	4 kg	Susz owocowy powinien charakteryzować się typowym aromatem, barwą <b>cechy dyskwalifikujące</b> : wilgotne, spleśniałe, stęchłe. Zg. Z PN kl./gat. I
28	Jabłko	630 kg	Świeże, niezwiędnięte, zdrowe bez uszkodzeń i śladów chemicznych, bez pustych przestrzeni, o barwie typowej dla odmiany <b>cechy dyskwalifikujące</b> : obce zapachy, zaparzenia, nadgnicia, porażenie przez szkodniki i choroby zwiędnięcie. Zg. Z PN I./gat. I
29	Jabłko suszone	4 kg	Susz z jabłek powinien się charakteryzować typowym aromatem, barwą jasnobrązową <b>cechy dyskwalifikujące</b> : wilgotne, spleśniałe, stęchnięte. Zg.Z PN kl./gat. I
30	Pomarańcza	100 kg	Świeże dojrzałe nieuszkodzone, zdrowe o jednolitej barwie, właściwym smaku i zapachu. <b>cechy dyskwalifikujące</b> : owoce zgniłe, nadgniłe i spleśniałe . Zg. Z PN kl./gat.I
31	Śliwka suszona	3 kg	Susz owocowy powinien się charakteryzować typowym aromatem, barwą <b>cechy dyskwalifikujące</b> : wilgotne, spleśniałe, stęchnięte. Zg.Z PN kl./gat.I

#### Wymagania wspólne dla warzyw i owoców

Oferowane produkty powinny spełniać następujące minimalne wymagania jakościowe:

- 1) Całe i zdrowe, nie dopuszcza się produktów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia
- 2) Czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych ( w zależności od produktu dopuszczalne są odchylenia dotyczące śladów ziemi).
- 3) Wolne od szkodników
- 4) Wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki
- 5) Bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego
- 6) Bez obcych zapachów/ smaków
- 7) Dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe
- 8) Wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem

Dopuszcza się następujące nieznaczne odstępstwa pod warunkiem, że wady te nie wpłyną na ogólny wygląd produktu, jego jakość oraz jakość przechowywania:

- 1) nieznaczne wady kształtu
- 2) nieznaczne wady wybarwienia