

Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiot zamówienia:

L.p.	Nazwa asortymentu	Ilość w kg/szt.	Opis asortymentu
1	Brokuł	180 szt.	Główki zwinięte, zdrowe, czyste, świeże, bez uszkodzeń i plam o barwie ciemnozielonej, bez zwiędłych i pożółkłych liści. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, zaparzenia, silne uszkodzenia mechaniczne. Zg. Z PN kl./gat. I
2	Burak ćwikłowy	520 kg	Korzenie czyste, zdrowe o barwie ciemnoczerwonej, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki. Cechy dyskwalifikujące: zaparzenie, zamrożnięte, 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. Cechy dyskwalifikujące: zgnicie, zamrożnięcie, obcy zapach i smak, brak suchej łuski, uszkodzenia przez choroby i szkodniki. Zg. Z PN kl./gat. I
4	Fasola Jaś średnia	70 kg	Suche nasiona strączkowe, bez zanieczyszczeń, pleśni o odpowiedniej barwie. Zg. Z PN kl./gat. I
5	Groch łupany	70 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. Cechy dyskwalifikujące : wilgotne, spleśniałe, stęchłe. Zg. Z PN kl./gat. I
7	Kapusta biała	400 kg	Odmiana jadalna, jednorodna, minimalna masa główki: 1200 g. Cechy dyskwalifikujące: zaparzenie, obcy smak i zapach, zgnicie, obecność szkodników i ich pozostałości, zamrożnięcie. Zg. Z PN kl./gat. I
8	Kapusta czerwona	100 kg	Odmiana jadalna, jednorodna, minimalna masa główki: 800g. dopuszczalne tolerancje: z wadami jakości do 10% wagi, z wadami wielkości do 10% wagi, łączna suma wad do 15%, cechy dyskwalifikujące: zaparzenie, obcy smak i zapach, obecność szkodników i ich pozostałości, zgnicie, zamrożnięcie. 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. Cechy dyskwalifikujące: nadgnicie, silne uszkodzenie mechaniczne, przerośnięcie. Zg. Z PN kl./gat. I
11	Koper pęczek	300 szt.	Czyste świeże ,zdrowe, właściwie zabarwione ,bez plam pożółkłych, nie zaschnięte, barwa zielona. Cechy dyskwalifikujące: zwiędnięcie, zaparzenie, zapleśnienie, obcy zapach. Zg. Z PN kl./gat. I
12	Kalafior świeży	190 szt	Zdrowy, czysty, świeży, bez uszkodzeń i plam, barwie białej lub kremowej: liście pokrywające niezwiędłe, głab przeciętny. Cechy dyskwalifikujące : obce zapachy, zaparzenia, silne uszkodzenia mechaniczne, obecność gąsienic i ich pozostałości, nadgnicie. Zg. Z PN kl./gat. I

13	Marchew	1 050 kg	Odmiana jadalna czysta zdrowa o barwie czerwono-pomarańczowej, cała nie popękana, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki. Cechy dyskwalifikujące: żółte zabarwienie, lekkie nadgnicie, zamrożone, zaparzone, zapleśniałe, obcy smak zapach, zwiędnięcie. opakowanie: worki kaszkowe. Zg. Z PN kl./gat. I
14	Natka pietruszki	200 szt.	Czyste świeże, zdrowe, właściwie zabarwione, bez plam pośliskłych, niezeschnięte, barwa zielona. Cechy dyskwalifikujące: zwiędnięcie, zaparzenie, zapleśnienie, obcy zapach. Zg. Z PN kl./gat. I
15	Ogórek długi	100 kg	Świeże niezwiędnięte, zdrowe bez uszkodzeń i śladów środków chemicznych, bez pustych przestrzeni, o barwie typowej dla odmiany. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, zaparzenia, nadgnicia, porażenie przez szkodniki i choroby, zwiędnięcie. Zg. Z PN kl./gat. I
16	Ogórek kiszony	80 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	40 kg	Owoce gładkie lub lekko karbowane, bez narośli i zniekształceń, niepopękane, bez uszkodzeń. Cechy dyskwalifikujące: 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 Cechy dyskwalifikujące: objawy gnicia, zabrudzenia i zanieczyszczenia, zamrożona, uszkodzenia spowodowane chorobą lub szkodnikami, obcy zapach i smak, pęknięcia i stłuczenia. Zg. Z PN kl./gat. I
20	Pomidor	70 kg	Jędrne, niepomarszczone, gładkie lub lekko karbowane, bez narośli i uszkodzeń, całe niepopękane, bez obcych zapachów, zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Cechy dyskwalifikujące: 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	160 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	Sałata	150 szt.	Świeża, liście jędrne niezwiędnięte, czysta zdrowa bez plam, bez śladów pleśni i uszkodzeń, nie przerośnięta, sałata głowiasta zwinięta w główki. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, zaparzenia, nadgnicia, porażenie przez szkodniki i choroby, przerośnięte główki . Zg. Z PN kl./gat. I

25	Seler	470 kg	Odmiana jadalna, jednorodna, średnica od 7-13 cm Cechy dyskwalifikujące: objawy zgnicia, nadmierne zabrudzenia i zanieczyszczenia, zamrażnięty, wyrastający pęd kwiatostanu, uszkodzenia spowodowane przez choroby i szkodniki, obcy zapach i smak, stłuczenia i odrdzewienia skórki, puste przestrzenie na przekroju podłużnym, Zg. Z PN kl./gat. I
26	Ziemniak	8300 kg	Jadalne przeznaczone do bezpośredniego spożycia, wyprodukowane w tym sezonie, zdrowe, jędrne kształtne nieuszkodzone, nie nadmarznęte bez pustych przestrzeni wewnątrz, nie zapleśniałe. Cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczenia środkami ochrony roślin, zaparzenie i zapleśnienie, porośnięte kielkami powyżej 1 cm, obcy zapach. Zg. Z PN kl./gat. I
27	Gruszka suszona	4 kg	Susz owocowy powinien charakteryzować się typowym aromatem, barwą. Cechy dyskwalifikujące : wilgotne, spleśniałe, stęchłe. Zg. Z PN kl./gat. I
28	Jabłko	600 kg	Świeże, niezwiędnięte, zdrowe bez uszkodzeń i śladów chemicznych, bez pustych przestrzeni, o barwie typowej dla odmiany. Cechy dyskwalifikujące : 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. Cechy dyskwalifikujące : wilgotne, spleśniałe, stęgnięte. Zg. Z PN kl./gat. I
30	Pomarańcza	100 kg	Świeże dojrzałe nieuszkodzone, zdrowe o jednolitej barwie, właściwym smaku i zapachu. Cechy dyskwalifikujące : owoce zgniłe, nadgniłe i spleśniałe. Zg. Z PN kl./gat. I
31	Śliwka suszona	3 kg	Susz owocowy powinien się charakteryzować typowym aromatem, barwą . Cechy dyskwalifikujące : wilgotne, spleśniałe, stęgnięte. 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