

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. Cechy dyskwalifikujące : obce zapachy, zaparzenia, silne uszkodzenia mechaniczne. Zg. Z PN kl./gat.I
2	Burak ćwikłowy	400 kg	Korzenie czyste, zdrowe o barwie ciemnoczerwonej, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki. cechy dyskwalifikujące : zaparzenie, zamrożenie, obcy smak i zapach, nadgnicie, zwiędnięcie. Zg. Z PN kl./gat.I
3	Botwina	100 szt.	Korzenie czyste zdrowe barwie ciemno czerwonej, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki. Cechy dyskwalifikujące : zaparzenie, zamrożenie, obcy smak i zapach, nadgnicie, zwiędnięcie Zg. Z PN kl./gat.I
4	Cebula	220 kg	Odmiana jadalna, jednorodna, średnica nie mniej niż 4 cm. Cechy dyskwalifikujące : zgnicie, zamrożenie, obcy zapach i smak, brak suchej łuski, uszkodzenia przez choroby i szkodniki. Zg. Z PN kl./gat.I
5	Fasola Jaś średnia	60 kg	Suche nasiona strączkowe, bez zanieczyszczeń, pleśni o odpowiedniej barwie. Zg. Z PN kl./gat.I
6	Fasola szparagowa	50 kg	Strąki o barwie żółtej, wypukłe, pofałdowane o spłaszczonych końcach. Młode, delikatne, kruche, bez włókien. Cechy dyskwalifikujące : obce zapachy, zaparzenia, nadgnicia, zapleśnienie. Zg. Z PN kl./gat.I
7	Groch łupany	50 kg	Suche nasiona strączkowe, bez zanieczyszczeń, pleśni o odpowiedniej barwie Zg. Z PN kl./gat.I
8	Kapusta biała	200 kg	Odmiana jadalna, jednorodna, minimalna masa główki: 1200 g, cechy dyskwalifikujące : zaparzenie, obcy smak i zapach, zgnicie, obecność szkodników i ich pozostałości, zamrożenie. Zg. Z PN kl./gat.I
9	Kapusta czerwona	90 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, zamrożenie. Zg. Z PN kl./gat.I
10	Kapusta kiszona	300 kg	Kapusta powinna być prawidłowo ukwaszona bez oznak pleśni. O barwie jasnej, prawidłowym aromacie bez zanieczyszczeń i uszkodzeń. Zg. Z PN kl./gat.I
11	Kapusta pekińska	90 kg	Czysta niezwiędnięta , zdrowa, nieuszkodzona, listki ochronne białe -zwinięte ściśle. cechy dyskwalifikujące : nadgnicie, silne uszkodzenie mechaniczne, przerośnięcie . Zg. Z PN kl./gat.I
12	Kapusta młoda	250 kg	Czysta, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona, jednolita odmianowo, bez zwiędłych i pożółkłych liści. Zg. Z PN kl./gat.I
13	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
14	Kalafior świeży	230 szt.	Zdrowy, czysty, świeży, bez uszkodzeń i plam, barwie białej lub kremowej; liście pokrywające niezwiędłe, głąb przeciętny cechy dyskwalifikujące : obce zapachy, zaparzenia, silne uszkodzenia mechaniczne, obecność gąsienic i ich pozostałości, nadgnicie.
15	Marchew	900 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
16	Natka pietruszki	200 szt.	Czyste świeże, zdrowe, właściwie zabarwione, bez plam pożółkłych, niezeschnięte, barwa zielona cechy dyskwalifikujące : zwiędnięcie, zaparzenie, zapleśnienie, obcy zapach. Zg. Z PN kl./gat.I
17	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
18	Ogórek kiszony	80 kg	Ogórki powinny być prawidłowo ukiszzone, bez oznak pleśni i o odpowiedniej barwie, prawidłowym aromacie, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń . Zg. Z PN kl./gat.I
19	Papryka czerwona	45 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
20	Pieczarka	100 kg	Jędrne, niepomarszczone, gładkie , bez narośli i uszkodzeń, całe niepopękane bez obcych zapachów, zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Zg. Z PN kl./gat.I
21	Pietruszka korzeń	300 kg	Odmiana jadalna, jednorodna, średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju: od 2,5 do 6 cm cechy dyskwalifikujące : objawy gnicia, zabrudzenia i zanieczyszczenia, zamrożone, uszkodzenia spowodowane chorobą lub szkodnikami, obcy zapach i smak, pęknięcia i stłuczenia. Zg. Z PN kl./gat.I
22	Pomidor	90 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
23	Por	200 szt.	Świeże, zdrowe, czyste, nieuszkodzone, ze skróconymi korzonkami i liśćmi. Kształt cylindryczny z zaokrągloną i zgrubiałą końcówką. Zg. Z PNkl./gat.I
24	Przecier ogórkowy 500g	100 szt.	Przecier powinien być bez oznak pleśni, o barwie zielonej, prawidłowym aromacie bez zanieczyszczeń i uszkodzeń. Odpowiednio pasteryzowany. Zg. Z PN kl./gat.I
25	Przecier szczawiowy 300g	40 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
26	Salata	120 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
27	Seler	400 kg	Odmiana jadalna, jednorodna, średnica od 7-13 cm. Cechy

			dyskwalifikujące: objawy zgnicia, nadmierne zabrudzenia i zanieczyszczenia, zamarznęty, 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
28	Ziemniak stary	7 000 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 kiełkami powyżej 1 cm, obcy zapach. Zg. Z PN kl./gat.I
29	Ziemniak młody	1140 kg	Jednolite odmianowo ,zdrowe kształtne, jędrne, suche, czyste, o o zapachu właściwym dla zdrowych ziemniaków. Cechy dyskwalifikujące: porażenie suchą zgnilizną, zwiędnięcie, zazielenienie i nadgnicie. Zg. Z PN kl./gat.I
30	Śliwka	50 kg	Dorodne o prawidłowym kształcie , w pełni dojrzałe, smaczne, aromatyczne, bez uszkodzeń i chorób Zg. Z PN kl./gat.I
31	Jabłko	400 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
32	Truskawka	80 kg	Dorodne , o prawidłowym kształcie, w pełni dojrzałe, smaczne, aromatyczne, bez uszkodzeń i chorób. Zg. Z PN I./gat. I
33	Rabarbar	25 kg	Świeży, dojrzały, nie uszkodzony, zdrowy, czysty, bez oznak chorób. Zg. Z PN I./gat. I
34	Pomarańcza	40 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
35	Wiśnia	80 kg	Dorodne, o prawidłowym kształcie, w pełni dojrzałe, smaczne, aromatyczne, bez uszkodzeń i chorób. 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