

Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiot zamówienia :

L.p	CPV	Nazwa asortymentu	Ilość w kg/szt.	Opis asortymentu
1	03221100-7	Burak ćwikłowy	1000 kg	Korzenie czyste zdrowe o barwie ciemno czerwonej, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki cechy dyskwalifikujące: zaparzenie, zamarznięcie, obcy smak i zapach, nadgnicie, zwiędnięcie. ZgZ PN kl./gat.
2	03221113-1	Cebula	475 kg	Odmiana jadalna, jednorodna, średnica nie mniej niż 4 cm, cechy dyskwalifikujące: zgnicie, zamarznięcie, obcy zapach i smak, brak suchej łuski, uszkodzenia przez choroby i szkodniki, Zg. Z PN kl./gat.I
3	03221210- 1	Fasola Jaś średnia	120 kg	Suche nasiona strączkowe, bez zanieczyszczeń, pleśni o odpowiedniej barwie Zg. Z PN kl./gat.I
4	03221220-4	Groch łupany	120 kg	Suche nasiona strączkowe, bez zanieczyszczeń, pleśni o odpowiedniej barwie Zg. Z PN kl./gat.I
5	03222321-9	Jabłko	630 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 kl./gat.I
6	15331142-4	Kapusta kiszona	800 kg	Kapusta powinna być prawidłowo ukwaszona bez oznak pleśni. O barwie jasnej, prawidłowym aromacie bez zanieczyszczeń i uszkodzeń Zg. Z PN kl./gat.I
7	03221410-3	Kapusta biała	450 kg	Odmiana jadalna, jednorodna, minimalna masa główki: 1200 g, cechy dyskwalifikujące: zaparzenie, obcy smak i zapach, zgnicie, obecność szkodników i ich pozostałości, zamarznięcie, Zg. Z PN kl./gat.I
8	03221410-3	Kapusta pekińska	140 kg	Czysta niezwiędnięta, zdrowe nieuszkodzona, listki ochronne białe -zwinęte ściśle cechy dyskwalifikujące: nadgnicie, silne uszkodzenie mechaniczne, przerośnięcie Zg. Z PN kl./gat.I
9	03221410-3	Kapusta czerwona	140 kg	Odmiana jadalna, jednorodna, minimalna masa główki: 800 g 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, zamarznięcie, Zg. Z PN kl./gat.I
10	03221110-6	Koper pęczek	450 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
11	03221420-6	Kalafior świeży	160 szt.	Zdrowy ,czysty ,świeży, bez uszkodzeń i plam barwie białej lub kremowej: liście pokrywające niezwiędłe, głąb przycięty cechy dyskwalifikujące: Obce zapachy, zaparzenia, silne uszkodzenia mechaniczne, obecność gąsienic i ich pozostałości, nadgnicie Zg. Z PN kl./gat.I

12	03221112-4	Marchew	1500 kg	Odmiana jadalna czysta zdrowa o barwie czerwono-pomarańczowa, cała, niepopękana ,bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, cechy dyskwalifikujące: żółte zabarwienie, lekkie nadgniecie, zamrożnięte, zaparzone, zapleśniałe, obcy smak i zapach, zwiędnięcie, Zg. Z PN kl./gat.I
13	03221110-6	Natka pietruszki	380 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
14	15331110-7	Ogórek kiszony	100 kg	Ogórki powinny być prawidłowo ukiszone bez oznak pleśni i odpowiedniej barwie, prawidłowym aromacie bez zanieczyszczeń, uszkodzeń i pleśni Zg. Z PN kl./gat.I
15	15331000-7	Przecier ogórkowy 300g	220 szt.	Przecier powinien być bez oznak pleśni, o barwie zielonej, prawidłowym aromacie bez zanieczyszczeń i uszkodzeń. Odpowiednio pasteryzowany Zg. Z PN kl./gat.I
16	03221110-0	Pietruszka korzeń	450 kg	Odmiana jadalna,jednorodna, średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju: od 2,5 do 6 cm, cechy dyskwalifikujące: objawy gnicia, zabrudzenia i zanieczyszczenia, zamrożnięta, uszkodzenia spowodowane chorobą lub szkodnikami, obcy zapach i smak, pęknięcia i stłuczenia, Zg. Z PN kl./gat.I
17	03221110-0	Seler	450 kg	Odmiana jadalna jednorodna, średnica od 7-13 cm, cechy dyskwalifikujące: objawy zgnicia, nadmierne zabrudzenia i zanieczyszczenia, zamrożnięty, wyrastający pęd kwiatostanu, uszkodzenia spowodowane przez choroby i szkodniki, obcy zapach i smak, stłuczenia i ordzewienia skórki, puste przestrzenie na przekroju podłużnym, Zg. Z PN kl./gat.I
18	03221260-6	Pieczarka	240 kg	Jędrne, niepomarszczone, gładkie , bez narośli i uszkodzeń, całe niepopękane bez obcych zapachów, zanieczyszczeń organicznych i mineralnych Zg. Z PN kl./gat.I
19	03221240-0	Pomidor	60 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, za fermentowane, obce zapachy Zg. Z PN kl./gat.I
20	03212100-1	Ziemniak	17500 kg	Jadalne przeznaczone do bezpośredniego spożycia, wyprodukowane w tym sezonie, zdrowe, minimalna średnica kłębów w cm: poprzeczna 4,0, podłużna 4,5, cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczenia środkami ochrony roślin, zaparzenie i zapleśnienie, porośnięte kielkami powyżej 1 cm, obce zapachy, Zg. Z PN kl./gat.I
21	03221310-2	Salata	100 szt.	Świeża listki 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

22	15331000-7	Przecier szczawiowy 300g	60 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
23	03222200-5	Pomarańcza	160 kg	Świeże dojrzałe nieuszkodzone ,zdrowe ,o jednolitej barwie o właściwym smaku i zapachu cechy dyskwalifikujące :owoce zgniłe, nadgniłe i spleśniałe Zg. Z PN kl./gat.I
24	03221270-9	Ogórek długi	40 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 kl./gat.I
25	15332410-1	Jabłko suszone	4 kg	Susz z jabłek powinien się charakteryzować typowym aromatem, barwą jasnobrązową cechy dyskwalifikujące : wilgotnych, spleśniałych, stęchnięte Zg. Z PN kl./gat.I
26	15332410-1	Gruszka suszona	4 kg	Susz owocowy powinien się charakteryzować typowym aromatem, barwą cechy dyskwalifikujące : wilgotne spleśniałe, stęchłe Zg. Z PN kl./gat.I
27	15332410-1	Śliwka suszona	4 kg	Susz owocowy powinien się charakteryzować typowym aromatem, barwą cechy dyskwalifikujące : wilgotne spleśniałe, stęchłe Zg. Z PN kl./gat.I
28	15331135-2	Grzyby suszone	4 kg	Susz grzybowy powinien się charakteryzować typowym aromatem, barwa kapeluszy jasnobrązowa do ciemnobrunatnej, trzonów białoszara z odcieniem brązowym, minimalną ilością grzybów przypalanych .cechy dyskwalifikujące : wilgotnych, spleśniałych, stęchłych 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 i/lub 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 wpływają na ogólny wygląd produktu, jego jakość oraz jakość przechowywania:

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