

**Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiot zamówienia :

<b>L.p</b>	<b>CPV</b>	<b>Nazwa asortymentu</b>	<b>Ilość w kg</b>	<b>Opis asortymentu</b>
1	03221111-7	Burak ćwikłowy	960	Korzenie czyste zdrowe o barwie ciemno czerwonej, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki <b>cechy dyskwalifikujące:</b> zaparzenie, zamrażnięcie, obcy smak i zapach, nadgonicie, zwiędnięcie Zg.Z PN kl./gat.I
2	03221113-1	Cebula	460	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
3	03221210- 1	Fasola Jaś średnia	130	Suche nasiona strączkowe, bez zanieczyszczeń, pleśni o odpowiedniej barwie Zg. Z PN kl./gat.I
4	03221220-4,	Groch łupany	120	Suche nasiona strączkowe, bez zanieczyszczeń, pleśni o odpowiedniej barwie Zg. Z PN kl./gat.I
5	15331142-4	Kapusta kiszona	620	Kapusta powinna być prawidłowo ukwaszona bez oznak pleśni. O barwie jasnej, prawidłowym aromacie bez zanieczyszczeń i uszkodzeń Zg. Z PN kl./gat.I
6	03221410-3	Kapusta biała	350	odmiana jadalna, jednorodna, minimalna masa główek: 1200 g, <b>cechy dyskwalifikujące:</b> zaparzenie, obcy smak i zapach, zgnicie, obecność szkodników i ich pozostałości, zamrażnięcie, Zg. Z PN kl./gat.I
7	03221410-3	Kapusta pekińska	120	Czysta niezwiędnięta ,zdrowe nieuszkodzona, listki ochronne białe -zwinęte ściśle <b>cechy dyskwalifikujące:</b> nadgnicie, silne uszkodzenie mechaniczne, przerośnięcie Zg. Z PN kl./gat.I
8	03221410-3	Kapusta czerwona	120	odmiana jadalna, jednorodna, minimalna masa główek: 800 g <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	03221000-6	Koper pęczek	400	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
10	03221420-6	Kalafior świeży	220	Zdrowy ,czysty ,świeży, bez uszkodzeń i plam barwy białej lub kremowej: liście pokrywające niezwiędłe, głób przycięty <b>cechy dyskwalifikujące :</b> Obce zapachy, zaparzenia, silne uszkodzenia mechaniczne ,obecność gąsienic i ich pozostałości nadgonicie Zg. Z PN kl./gat.I
11	03221112-4	Marchew	1500	odmiana jadalna czysta zdrowa o barwie czerwono-pomarańczowa, cała nie popękana, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, , <b>cechy</b>

				<b>dyskwalifikujące:</b> żółte zabarwienie, lekkie nadgnicie, zamrożnięte, zaparzone, zapleśniałe, obcy smak i zapach, zwiędnięcie, <b>opakowanie:</b> worki kaszlowe Zg. Z PN kl./gat.I
12	03221000-6	Natka pietruszki	360	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
13	15331000-7	Ogórek kiszony	90	Ogórki powinny być prawidłowo ukiszone bez oznak pleśni i odpowiedniej barwie, prawidł owym aromacie bez zanieczyszczeń i uszkodzeń Zg. Z PN kl./gat.I
14	15331000-7	Przecier ogórkowy 500g	220	Przecier powinien być bez oznak pleśni, o barwie zielonej, prawidłowym aromacie bez zanieczyszczeń i uszkodzeń. Odpowiednio pasteryzowany Zg. Z PN kl./gat.I
15	03221110-0	Pietruszka korzeń	450	odmiana jadalna, jednorodna, średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju: od 2,5 do 6 cm, <b>cechy dyskwalifikujące:</b> objawy gnicia, zabrudzenia i zanieczyszczenia, zamrożnięta, uszkodzenia spowodowane chorobą lub szkodnikami, obcy zapach i smak, pęknięcia i stłuczenia, Zg. Z PN kl./gat.I
16	03221110-0	Seler	450	odmiana jadalna, jednorodna, średnica od 7-13 cm, <b>cechy dyskwalifikujące:</b> objawy zgnicia, nadmierne zabrudzenia i zanieczyszczenia, zamrożnięty, 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
17	03221260-6	Pieczarka	165	Jędrne, niepomarszczone, gładkie , bez narośli i uszkodzeń, całe niepopękane bez obcych zapachów, zanieczyszczeń organicznych i mineralnych Zg. Z PN kl./gat.I
18	03221240-0	Pomidor	75	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, za fermentowanie, obce zapachy Zg. Z PN kl./gat.I
19	03212100-1	Ziemniak	16 500	jadalne przeznaczone do bezpośredniego spożycia, wyprodukowane w tym sezonie, zdrowe, jędrne kształtne nieuszkodzone, nie nadmarżnięte bez pustych przestrzeni wewnątrz, niezapleśniałe, <b>cechy dyskwalifikujące:</b> zanieczyszczenia środkami ochrony roślin, zaparzenie i zapleśnienie, porośnięte kielkami powyżej 1 cm, obce zapachy, Zg. Z PN kl./gat.I
20	03221310-2	Salata	300	Świeża listki jędrne niezwiędnięte czysta zdrowa bez plam bez śladów pleśni i uszkodzeń nie przerośnięta, sałata 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
21	15331000-7	Przecier szczawiowy 300g	30	Przecier powinien być bez oznak pleśni, o barwie ciemno-zielonej, prawidłowym aromacie bez zanieczyszczeń i uszkodzeń. Odpowiednio

				pasteryzowany Zg. Z PN kl./gat.I
22	03221270-9	Ogórek długi	110	Świeże niezwiędnięte, zdrowe bez uszkodzeń i śladów chemicznych Śródków ,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
23	03222321-9	Jabłko	580	Świeże niezwiędnięte, zdrowe bez uszkodzeń i śladów chemicznych Śródków ,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
24	03222220-1	Pomarańcza	32	Świeże dojrzałe nieuszkodzone ,zdrowe jednolitej barwie o właściwym smaku i zapachu <b>cechy dyskwalifikujące :</b> owoce zgniłe, nadgniłe i spleśniałe Zg. Z PN kl./gat.I
25	03212100-1	Ziemniaki młode	1000	Jednolite odmianowo, zdrowe kształtne jędrne,suche czyste o zapachu właściwym dla zdrowych ziemniaków. <b>cechy dyskwalifikujące</b> porażenie suchą zgnilizną zwiędnięcie zazielenienie i nadgonicie Zg. Z PN kl./gat.I
26	03221110-0	Botwina	100	Korzenie czyste zdrowe o barwie ciemno czerwonej, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki <b>cechy dyskwalifikujące:</b> zaparzenie, zamrożnięte, obcy smak i zapach, nadgonicie, zwiędnięcie Zg. Z PN kl./gat.I
27	03222313-0	Truskawka świeża	80	Dorodne o prawidłowym kształcie w pełni dojrzałe, smaczne, aromatyczne bez uszkodzeń i chorób Zg. Z PN kl./gat.I
28	03221000-6	Rabarbar	20	Świeży, dojrzały, nie uszkodzony, zdrowy, czysty bez oznak chorób Zg. Z PN kl./gat.I
29.	03222333-6	Wiśnia	50	Dorodne o prawidłowym kształcie w pełni dojrzałe, smaczne, aromatyczne bez uszkodzeń i chorób Zg. Z PN kl./gat.I
30.	03221410-3	Kapusta młoda	180	Czysta nie zwiędnięta zdrowa nie uszkodzona, jednolita odmianowo .bez zwiędłych i pożółkłych liści Zg. Z PN kl./gat.I
31.	03222334-3	Śliwka	50	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 niezdadnymi 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

