

**Opis przedmiotu zamówienia:**

## 1. Przedmiot zamówienia:

L.p	Nazwa asortymentu	Ilość w kg/szt	Opis asortymentu
1	Burak ćwikłowy	920 kg	Korzenie czyste zdrowe o barwie ciemno czerwonej, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki. <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> zaparzenie, zamrażnięte, obcy smak i zapach, nadgnicie, zwiędnięcie. ZgZ PN kl./gat.I
2	Cebula	400 kg	Odmiana jadalna, jednorodna, średnica nie mniej niż 4 cm, <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> zgnicie, zamrażnięte, obcy zapach i smak, brak suchej łuski, uszkodzenia przez choroby i szkodniki. Zg. Z PN kl./gat.I
3	Fasola Jaś średnia	80 kg	Suche nasiona strączkowe, bez zanieczyszczeń, pleśni o odpowiedniej barwie. Zg. Z PN kl./gat.I
4	Groch łupany	70 kg	Suche nasiona strączkowe, bez zanieczyszczeń, pleśni o odpowiedniej barwie Zg. Z PN kl./gat.I
5	Jabłko	580 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
6	Kapusta kiszona	590 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	Kapusta biała	300 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 pekińska	120 kg	Czysta niezwiędnięta ,zdrowe nieuszkodzona, listki ochronne białe -zwinęte ściśle. <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> nadgnicie, silne uszkodzenie mechaniczne, przerośnięcie . Zg. Z PN kl./gat.I
9	Kapusta czerwona	120 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
10	Koper pęczek	400 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
11	Kalafior świeży	220 szt	Zdrowy, czysty, świeży bez uszkodzeń i plam o barwie białej lub kremowej. Liście pokrywające nie zwiędłe, głąb przecięty. <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> obce zapachy, zaparzenia, silne. uszkodzenia mechaniczne, obecność gąsienic i ich pozostałości, nadgnicie . Zg. Z PN kl./gat.I
12	Marchew	1200 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, zamrażnięte, zaparzone, zapleśniałe, obcy smak zapach, zwiędnięcie. <b>Opakowanie:</b> worki kaszlowe Zg. Z PN kl./gat.I
13	Natka pietruszki	330 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
14	Ogórek kiszony	90 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
15	Przecier ogórkowy 500g	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	Pietruszka korzeń	400 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, zamrożnięta, uszkodzenia spowodowane chorobą lub szkodnikami, obcy zapach i smak, pęknięcia i stłuczenia, Zg. Z PN kl./gat.I
17	Seler	450 kg	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 odrdzewienia skórki, puste przestrzenie na przekroju podłużnym, Zg. Z PN kl./gat.I
18	Pieczarka	165 kg	Jędrne, niepomarszczone, gładkie, bez narośli i uszkodzeń, całe niepopękane bez obcych zapachów, zanieczyszczeń organicznych i mineralnych Zg. Z PN kl./gat.I
19	Pomidor	45 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
20	Ziemniak	11 000 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 kielkami powyżej 1 cm, obcy zapach. Zg. Z PN kl./gat.I
21	Salata	270 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
22	Przecier szczawiowy 300g	30 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	Pomarańcza	32 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
24	Ogórek długi	110 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
25	Kapusta młoda	180 szt	Czysta nie zwiędnięta zdrowa nie uszkodzona, jednolita odmianowo, bez zwiędłych i pożółkłych liści. Zg. Z PN kl./gat.I
26	Ziemniak młody	1000 kg	Jednolite odmianowo, zdrowe kształtne jędrne, suche czyste o zapachu właściwym dla zdrowych ziemniaków. <b>Cechy</b>

			<b>dyskwalifikujące</b> porażenie suchą zgnilizną zwiędnięcie zazielenienie i nadgnicie Zg. Z PN kl./gat.I
27	Sliwka	50 kg	Dorodne o prawidłowym kształcie w pełni dojrzałe, smaczne, aromatyczne bez uszkodzeń i chorób Zg. Z PN kl./gat.I
28	Botwina	100 szt	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
29	Truskawka świeża	80 kg	Dorodne o prawidłowym kształcie w pełni dojrzałe, smaczne, aromatyczne bez uszkodzeń i chorób Zg. Z PN kl./gat.I
30	Rabarbar	20 kg	Świeży, dojrzały, nie uszkodzony, zdrowy, czysty bez oznak chorób Zg. Z PN kl./gat.I
31.	Wiśnia	50 kg	Dorodne o prawidłowym kształcie w pełni dojrzałe, smaczne, aromatyczne bez uszkodzeń i chorób Zg. Z PN kl./gat.I
32	Por	300 szt	Świeże, zdrowe, czyste, nieuszkodzone, ze skróconymi korzonkami i liśćmi. Kształt cylindryczny z zaokrągloną i zgrubiałą końcówką. Zg. Z PNkl./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