

Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiot zamówienia:

L.p.	Nazwa asortymentu	Ilość w kg/szt.	Opis asortymentu
1	Burak ćwikłowy	800 kg	Korzenie czyste zdrowe o barwie ciemno czerwonej, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki cechy dyskwalifikujące: zaparzenie, zamarznięcie, obcy smak i zapach, nadgnicie, zwiędnięcie. ZgZ PN kl./gat.
2	Cebula	390 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	Fasola Jaś średnia	80 kg	Suche nasiona strączkowe, bez zanieczyszczeń, pleśni o odpowiedniej barwie. Zg. Z PN kl./gat.I
4	Groch łupany	80 kg	Suche nasiona strączkowe, bez zanieczyszczeń, pleśni o odpowiedniej barwie. Zg. Z PN kl./gat.I
5	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	Kapusta kiszona	600 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	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	Kapusta pekińska	140 kg	Czysta niezwiędnięta, zdrowe nieuszkodzona, listki ochronne białe – zwinięte ściśle cechy dyskwalifikujące: nadgnicie, silne uszkodzenie mechaniczne, przerośnięcie. Zg. Z PN kl./gat.I
9	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	Koper pęczek	340 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	Kalafior świeży	170 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	Brokuła	100 szt	Główki zwinięte, zdrowe ,czyste ,świeże ,bez uszkodzeń i plam o barwie ciemno zielonej bez zwiędłych i pożółkłych liści : cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, zaparzenia, silne uszkodzenia mechaniczne, Zg. Z PN kl./gat.I
13	Marchew	1100 kg	Odmiana jadalna czysta zdrowa o barwie czerwono-pomarańczowa, cała, niepopękana, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki, cechy dyskwalifikujące: żółte zabarwienie, lekkie nadgniecie, zamrożnięte, zaparzone, zapleśniałe, obcy smak i zapach, zwiędnięcie. Zg. Z PN kl./gat.I
14	Natka pietruszki	250 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
15	Ogórek kiszony	90 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
16	Przecier ogórkowy 300g	180 szt.	Przecier powinien być bez oznak pleśni, o barwie zielonej, prawidłowym aromacie bez zanieczyszczeń i uszkodzeń. Odpowiednio pasteryzowany Zg. Z PN kl./gat.I
17	Pietruszka korzeń	400 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
18	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
19	Pieczarka	200 kg	Jędrne, niepomarszczone, gładkie, bez narośli i uszkodzeń, całe niepopękane bez obcych zapachów, zanieczyszczeń organicznych i mineralnych. Zg. Z PN kl./gat.I
20	Pomidor	45 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
21	Ziemniak	8 000 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
22	Salata	180 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

23	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
24	Por	160 kg	Świeże, zdrowe, czyste, nieuszkodzone, ze skróconymi korzonkami i liśćmi. Kształt cylindryczny z zaokrągloną i zgrubiałą końcówką. Zg. Z PN kl./gat.I
25	Pomarańcza	115 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
26	Ogórek długi	85 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
27	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
28	Gruszka suszona	4 kg	Susz owocowy powinien się charakteryzować typowym aromatem, barwą cechy dyskwalifikujące : wilgotne spleśniałe, stęchłe. Zg. Z PN kl./gat.I
29	Śliwka suszona	4 kg	Susz owocowy powinien się charakteryzować typowym aromatem, barwą cechy dyskwalifikujące : wilgotne spleśniałe, stęchłe. Zg. Z PN kl./gat.I
30	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.