

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część I – warzywa

Lp	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1.	Burak czerwony kraj. wybór I	Odmiany jadalne, minimalna średnica korzenia 6 cm; cechy dyskwalifikujące: zaparzenie, zamrażnięte, obcy smak i zapach, nadgnicie, zwiędnięcie. Opakowanie – worki raszlowe do 20 kg; odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Buraki muszą być zdrowe, jędrne i czyste.	kg	4.000
2.	Botwinka kraj. wybór I	Odmiany jadalne, cechy dyskwalifikujące: zaparzenie, zamrażnięte, obcy smak i zapach, nadgnicie, zwiędnięcie. Pakowane w pęczki, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Buraki i liście muszą być zdrowe, jędrne i czyste.	pęczek	500
3.	Marchew kraj. wybór I	Marchew, odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju od 2,50 cm do 5 cm; cechy dyskwalifikujące: nadgnięte, zamrażnięte, zaparzone, zapleśnione, obcy smak i zapach, zwiędnięcie, uszkodzenie przez choroby lub szkodniki, silne uszkodzenia mechaniczne. Opakowanie – worki raszlowe do 10 kg; odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Marchew musi być zdrowa, jędrna i czysta.	kg	5.500
4.	Pietruszka korzeń kraj. wybór I	Pietruszka korzeń; odmiany jadalne; średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju od 2,50 cm do 5 cm; cechy dyskwalifikujące: objawy gnicia, zabrudzenia i zanieczyszczenia, zamrażnięta, uszkodzenia spowodowane chorobą lub szkodnikami, pęknięcia lub stłuczenia, obcy smak i zapach. Opakowanie – worki raszlowe do 5 kg; odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Pietruszka musi być zdrowa, jędrna i czysta.	kg	2.500
5.	Seler korzeniowy kraj. wybór I	Seler korzeniowy, odmiany jadalne, sałatkowe, średnica od 7 cm do 10 cm; cechy dyskwalifikujące: objawy gnicia, nadmierne zabrudzenia, zanieczyszczenia, zamrażnięte, wyrastający pęd kwiatostanu, obcy zapach lub smak, stłuczenia i ordzewienia skórki, puste przestrzenie na przekroju podłużnym. Opakowanie – worki raszlowe do 5 kg; odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Seler musi być zdrowy, jędrny i czysty.	kg	3.000
6.	Por wybór I	Por, odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia; minimalna masa 1 szt. - ok. 0,3 kg; bez pędów nasiennych z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi, minimum 1/3 długości o barwie białej do zielonkawo białej, minimalna średnica 30 mm. Opakowanie – pęczek do 5 kg; odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Por musi być zdrowy, jędrny i czysty	szt.	3.200
7.	Cebula z łuska wybór I	Cebula do bezpośredniego spożycia; średnica nie mniej niż 4 cm; cechy dyskwalifikujące: zgnicie, zamrażnięcie, obcy smak i zapach, uszkodzenia przez choroby i szkodniki. Opakowanie – worki raszlowe od 5 do 15 kg; odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Cebula musi być zdrowa, jędrna i czysta.	kg	3.000
8.	Cebula czerwona wybór I	Cebula do bezpośredniego spożycia w I wyborze; średnica nie mniej niż 4 cm; cechy dyskwalifikujące: zgnicie, zamrażnięcie, obcy smaki i zapach, uszkodzenia przez choroby i szkodniki. Opakowanie – worki raszlowe do 5 kg; odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Cebula musi być zdrowa, jędrna i czysta.	kg	400
9.	Kapusta czerwona wybór I	Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia; minimalna masa główki 1,0 kg; cechy dyskwalifikujące: zaparzenie, obcy smak i zapach, obecność szkodników i ich pozostałości, zgnicie, zamrażnięcie. Opakowanie – worki raszlowe do 25 kg; odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Kapusta musi być zdrowa, jędrna i czysta.	szt.	1.400
10.	Kapusta biała kraj. wybór I	Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia; minimalna masa główki	kg	1.500

		1,0 kg; cechy dyskwalifikujące; zaparzenie, obcy smak i zapach, obecność szkodników i ich pozostałości, zgnicie, zamrożenie. Opakowanie – worki raszlowe do 25 kg; odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Kapusta musi być zdrowa, jędrna i czysta.		
11.	Kapusta biała młoda kraj. wybór I	Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia. Minimalna masa główki 0,50 kg. Cechy dyskwalifikujące: zaparzenie, obcy smak i zapach, obecność szkodników i ich pozostałości, zgnicie, pozostałości środków ochrony roślin. Opakowanie: worki raszlowe do 15 kg. odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Kapusta musi być zdrowa, jędrna i czysta.	szt.	900
12.	Kapusta pekińska kraj. wybór I	Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, minimalna masa główki 0,75 kg; cechy dyskwalifikujące: zgnicie, zabrudzenia ziemią, obecność szkodników i uszkodzeń przez szkodniki, obcy zapach i smak, nadmierne zawilgocenie powierzchni, zamrożona. Każda główka kapusty ofoliowana. Opakowanie – worek do 10 kg; odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Kapusta musi być zdrowa, jędrna i czysta.	kg	1.200
13.	Pomidor szklarniowy kraj. wybór I	Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia; minimalna średnica 4 cm; cechy dyskwalifikujące: pęknięcia, widoczne „zielone piętki”, zaparzenie, nadgnicie, porażenie chorobami, obcy smak i zapach. Opakowania: karton do 6 kg; odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Pomidory muszą być zdrowe, jędrne i czyste.	kg	3.500
14.	Pomidor szklarniowy import. wybór I	Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia; minimalna średnica 4 cm; cechy dyskwalifikujące: pęknięcia, widoczne „zielone piętki”, zaparzenie, nadgnicie, porażenie chorobami, obcy smak i zapach. Opakowania: karton do 6 kg; odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Pomidory muszą być zdrowe, jędrne i czyste.	kg	2.000
15.	Ogórek świeży szklarniowy długi kraj. wybór I	Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia; cechy dyskwalifikujące: obcy zapach i smak, zwiędnięcia, zaparzenia, nadgnicia, gorzki smak. Opakowania: worek foliowy do 5 kg; odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie, średnica 3 cm – 3,50 cm. Ogórki muszą być zdrowe, jędrne i czyste.	kg	3.000
16.	Ogórek świeży szklarniowy import. wybór I	Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia; cechy dyskwalifikujące: obcy zapach i smak, zwiędnięcia, zaparzenia, nadgnicia, gorzki smak. Opakowania: worek foliowy do 5 kg; odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie, średnica 3 cm – 3,50 cm. Ogórki muszą być zdrowe, jędrne i czyste.	kg	1.200
17.	Papryka słodka czerwona kraj. klasa I	Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia; cechy dyskwalifikujące: łączenie papryki o różnej barwie, nadgnięte, zamrożone, zaparzone, zapleśnione, obcy smak i zapach, uszkodzenia przez choroby lub szkodniki, silne uszkodzenia mechaniczne, zwiędnięcia. Opakowania: worki foliowe do 5 kg; odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Papryka musi być zdrowa, jędrna i czysta.	kg	2.000
18.	Papryka słodka czerwona import. klasa I	Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia; cechy dyskwalifikujące: łączenie papryki o różnej barwie, nadgnięte, zamrożone, zaparzone, zapleśnione, obcy smak i zapach, uszkodzenia przez choroby lub szkodniki, silne uszkodzenia mechaniczne, zwiędnięcia. Opakowania: worki foliowe do 5 kg; odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Papryka musi być zdrowa, jędrna i czysta.	kg	1.800
19.	Czosnek kraj. klasa I	Bez objawów gnicia, bez widocznych zanieczyszczeń, zwarty, bez uszkodzeń, bez śladów pleśni, bez zewnętrznych oznak wyrośnięcia, bez obcych zapachów i smaków, minimalna wielkość główki 3 cm. Opakowanie: warkocz 5-20 szt. Czosnek musi być zdrowy, jędrny i czysty.	szt.	1.000
20.	Rzodkiewka kraj. klasa I	Odmiany jadalne, minimalna średnica 2,50 cm; cechy dyskwalifikujące: z objawami gnicia, zanieczyszczenia obce, ze szkodnikami i uszkodzeniami od szkodników, zdrewniała, sparciała, obcy smak i zapach. Opakowania: pęczki rzodkiewki – ok. 30 szt. w skrzynce lub w worku foliowym; odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Rzodkiewka musi być zdrowa, jędrna i czysta.	pęczek	3.000
21.	Rzodkiewka import. klasa I	Odmiany jadalne, minimalna średnica 2,50 cm. Cechy dyskwalifikujące: z objawami gnicia, zanieczyszczenia obce, ze szkodnikami i uszkodzeniami od szkodników, zdrewniała, sparciała, obcy smak i zapach.	pęczek	3.000

		Opakowania: pęczki rzodkiewki ok. 30 szt. w skrzynce lub w worku foliowym. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Rzodkiewka musi być zdrowa i jędrna.		
22.	Sałata strzępiasta kraj. klasa I	Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia; minimalna masa główek sałaty z upraw gruntowych 150 g, z upraw pod osłonami 100 g; cechy dyskwalifikujące: obcy smak i zapach, zwiędnięcia, zaparzenia, nadgnicia, gorzki smak. Opakowania: skrzynka – 12 szt. sałaty; odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Sałata musi być zdrowa, jędrna i czysta.	szt.	9.000
23.	Sałata strzępiasta import. klasa I	Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia. Minimalna masa główek sałaty 100g; cechy dyskwalifikujące: obcy smak i zapach, zwiędnięcia, zaparzenia, nadgnicia, gorzki smak. Opakowania: karton do 15 szt. sałaty, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie, sałata musi być zdrowa, jędrna i czysta.	szt.	5.000
24.	Sałata lodowa kraj. klasa I	Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia; minimalna masa główek sałaty z upraw gruntowych 150 g, z upraw pod osłonami 100 g; cechy dyskwalifikujące: obcy smak i zapach, zwiędnięcia, zaparzenia, nadgnicia, gorzki smak. Opakowania: skrzynka – 10 szt. sałaty, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Sałata musi być zdrowa, jędrna i czysta.	szt.	3.000
25.	Sałata lodowa import. klasa I	Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia. Minimalna masa główek sałaty 150 g. cechy dyskwalifikujące: obcy smak i zapach, zwiędnięcia, zaparzenia, nadgnicia, gorzki smak. Opakowanie: karton do 15 szt. sałaty, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie, sałata musi być zdrowa, jędrna i czysta.	szt.	2.000
26.	Natka pietruszki kraj. klasa I	Świeża bez pożółkłych i zeschniętych części, bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia, czysta bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów, bez pędów kwiatostanowych, wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i chorobę, bez pozostałości środków ochrony roślin. Opakowanie: pęczki natki pietruszki w skrzynce – 10 szt. Nać pietruszki musi być zdrowa, jędrna i czysta.	pęczek	10.000
27.	Koperek kraj. klasa I	Świeży bez pożółkłych i zeschniętych części, bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia, czysty bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów, bez pędów kwiatostanowych, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i chorobę, bez pozostałości środków ochrony roślin. Opakowanie: 10 pęczków koperku w skrzynce. Koper musi być zdrowy, jędrny i czysty.	pęczek	8.000
28.	Koperek import.	Świeży bez pożółkłych i zeschniętych części, bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia, czysty bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów, bez pędów kwiatostanowych, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i chorobę, bez pozostałości środków ochrony roślin. Opakowanie: karton lub worek do 2 kg. Koperek musi być zdrowy, jędrny i czysty.	pęczek	2.500
29.	Szczypiorek kraj. klasa I	Świeży bez pożółkłych i zeschniętych części, bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia, czysty bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów, bez pędów kwiatostanowych, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i chorobę, bez pozostałości środków ochrony roślin. Opakowanie: 10 pęczków szczypiorku w skrzynce. Szczypior musi być zdrowy, jędrny i czysty.	pęczek	8.000
30.	Cukinia kraj.	Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia; cechy dyskwalifikujące: obcy zapach i smak, zwiędnięcia, zaparzenia, nadgnicia, gorzki smak. Opakowania: worek foliowy do 5 kg; odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie, średnica 4 cm – 7 cm. Cukinia musi być zdrowa, jędrna i czysta.	kg	300
31.	Rukola import.	Odmiany jadalne, do bezpośredniego spożycia. Rukola świeża bez pożółkłych i zeschniętych liści, bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia, bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów, bez pędów kwiatostanowych, wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i chorobę, bez pozostałości środków ochrony roślin. Opakowanie: karton lub worek foliowy do 2 kg. Rukola musi być zdrowa, jędrna i czysta.	kg	80
32.	Szpinak kraj.	Odmiany jadalne, do bezpośredniego spożycia. Szpinak świeży bez po-	kg	60

		żółtkich i zeschniętych liści, bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia, bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów, bez pędów kwiatowych, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i chorobę, bez pozostałości środków ochrony roślin. Opakowanie: karton lub worek foliowy do 2 kg. Szpinak musi być zdrowy, jędrny i czysty.		
--	--	---	--	--

Część II – ziemniaki

Lp	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1.	Ziemniak kraj	Odmiany jadalne przeznaczone do bezpośredniego spożycia. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Cechy dyskwalifikujące: – zanieczyszczenia środkami ochrony roślinnych, – zaparzenie i zapleśnienie, – obce zapachy, – porośnięcie kielkami powyżej 1 cm. Worki do 15 kg. Ziemniaki muszą być zdrowe, jędrne i czyste.	kg	25.000
2.	Ziemniak młody kraj	Odmiany jadalne przeznaczone do bezpośredniego spożycia. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Cechy dyskwalifikujące: – zanieczyszczenia środkami ochrony roślinnych, – zaparzenie i zapleśnienie, – obce zapachy, – porośnięcie kielkami powyżej 1 cm. Worki do 15 kg. Ziemniaki muszą być zdrowe, jędrne i czyste.	kg	10.000

Część III – jabłka

Lp	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1.	Jabłka krajowe wybór Ex	Jabłka w wyborze Ex, w klasie I, średnica owoców – powyżej 8 cm. Cechy dyskwalifikujące: – gnicie – zanieczyszczenia obce – szkodniki – uszkodzenia od szkodników – obcy zapach i smak – zamrożone – z rozpadem miąższu – porażone mięką oparzelina chłodniową – zwiędnięte – uszkodzona skórka miąższu – zagrzybienie. Opakowanie: skrzynka do 15 kg. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Jabłka muszą być zdrowe, jędrne i czyste.	kg	6.000

Część IV – warzywa przetworzone

Lp	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1.	Kapusta kiszona biała klasa I	Produkt otrzymany z kapusty głowiastej, pokrojonej na skrawki długości od 2 do 10 cm, z dodatkiem czosnku lub nasion kminku, bądź oczyszczonego i startego chrzanu lub jabłka – przy kapuście kwaszonej surówkowej – poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mleko-	kg	2.000

		wej, smak słono-kwaśny, wygląd soku: jasno szary, opalizujący. Opakowanie jednostkowe – wiadra z tworzywa sztucznego 10 kg do 20 kg. Data przydatności do spożycia: nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy.		
2.	Ogórki kiszone klasa I	Produkt otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddanych procesowi fermentacji mlekowej. Smak i zapach charakterystyczny dla ogórków prawidłowo ukwaszonych, aromatycznych, słono-kwaśnych, ogórki powinny być proste, o barwie oliwkowozielonej o różnych odcieniach, bez uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, wielkość od 6 cm do 10 cm i średnica 2,5 cm. Opakowanie jednostkowe: wiadra z tworzywa sztucznego do 10 kg. Data przydatności do spożycia: nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy.	kg	2.000
3.	Ogórki małosolne klasa I	Produkt otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddanych krótkiemu procesowi fermentacji mlekowej. Smak i zapach charakterystyczny dla ogórków małosolnych, aromatycznych, ogórki powinny być proste, o barwie oliwkowozielonej o różnych odcieniach, bez uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, wielkość od 6 cm do 10cm i średnica 2,5 cm. Opakowanie jednostkowe: wiadra z tworzywa sztucznego od 5 kg do 10 kg. Data przydatności do spożycia: nie krótsza niż 7 dni od daty dostawy.	kg	1.000

Część V – owoce

Lp	Nazwa artykułu	Opis przedmiotu zamówienia	Jednostka miary	Ilość
1.	Banany	Barwa od jasnozielonkawej do jasnożółtej; cechy dyskwalifikujące: gnicie, pleśnienie, zanieczyszczenia obce, uszkodzenie od szkodników i ich pozostałości, obcy zapach i smak, zdeformowany kształt, całkowicie zielona barwa skórki, przejrzałe, mocne przebarwienia lub plamy na skórce; opakowanie: pudło kartonowe do 18 kg. Owoce muszą być zdrowe, jędrne i czyste.	kg	1.600
2.	Cytryny	Minimalna zawartość soku 25%; cechy dyskwalifikujące: gnicie, zanieczyszczenia obce, uszkodzone, posiadające zmiany mrozowe, obcy zapach i smak.; pakowanie: pudło kartonowe do 10 kg. Owoce muszą być zdrowe, jędrne i czyste.	kg	2.500
3.	Gruszka Konferencja kraj.	Cechy dyskwalifikujące: gnicie, zanieczyszczenia obce, szkodniki, uszkodzenia od szkodników, obcy smak, zapach, zamrożone, z rozpadem miąższu, porażone miękką oparzeliną chłodniową, zwiędnięte, zagrzybione. opakowanie: karton do 12 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Owoce muszą być zdrowe, jędrne, czyste.	kg	500
4.	Grejpfruty	Cechy dyskwalifikujące: gnicie, zanieczyszczenia obce, uszkodzone, posiadające zmiany mrozowe, obcy zapach i smak; opakowanie: pudło kartonowe do 14 kg; odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Owoce muszą być zdrowe, jędrne i czyste.	kg	800
5.	Kiwi	Minimalna waga 90 g; cechy dyskwalifikujące: gnicie, zanieczyszczenia obce, uszkodzone, obcy zapach i smak, miękkie; opakowanie: koszyczek 1 kg. Owoce muszą być zdrowe, jędrne i czyste.	kg	600
6.	Mandarynki klasa I	Minimalna zawartość soku 33%; cechy dyskwalifikujące: gnicie, zanieczyszczenia obce, uszkodzone, posiadające zmiany mrozowe, obcy zapach i smak.; opakowanie: pudło kartonowe do 10 kg; odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Owoce muszą być zdrowe, jędrne i czyste.	kg	300
7.	Pomarańcze	Cechy dyskwalifikujące: gnicie, zanieczyszczenia obce, uszkodzone, posiadające zmiany mrozowe, obcy zapach i smak; opakowanie: pudło kartonowe do 10 kg; odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Owoce muszą być zdrowe, jędrne i czyste.	kg	1.500
8.	Śliwka Prezydent kraj.	Smak słodki o posmaku kwaśnym. Skórka w kolorze fioletowym, czerwonym, żółtym lub granatowym z charakterystycznym nalotem.	kg	300

		Mięsz soczysty, zwięzły. Cechy dyskwalifikujące: objawy gnicia, widoczne zanieczyszczenia obce, szkodniki, obcy smak i zapach, pęknięcia i obicia, przejrzate, robaczywe. Opakowanie: skrzynka do 5 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Owoce muszą być zdrowe, jędrne i czyste.		
9.	Truskawki kraj.	Średnica minimalna 22 mm, bez uszkodzeń, bez objawów gnicia, czyste, bez zanieczyszczeń obcych, świeże w wyglądzie, ale nie myte, wolne od uszkodzeń, bez obcych zapachów i smaków. Opakowanie: skrzynka do 5 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Owoce muszą być zdrowe, jędrne i czyste.	kg	200
10.	Czereśnie	Średnica nie powinna być mniejsza niż 15 mm. Cechy dyskwalifikujące: objawy gnicia, widoczne zanieczyszczenia obce, szkodniki, obcy smak i zapach, oparzeliny słoneczne, pęknięcia i obicia, przejrzate, robaczywe. opakowanie: skrzynka do 5 kg. Owoce muszą być zdrowe, jędrne i czyste.	kg	100
11.	Winogrono białe klasa I	Cechy dyskwalifikujące: gnicie, obce zanieczyszczenia, uszkodzone, posiadające zmiany mrozowe, obcy smak i zapach; opakowanie jednostkowe: każda kiść w folii podziurkowanej; karton lub skrzynka do 7 kg; odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Owoce muszą być zdrowe, jędrne i czyste.	kg	200