

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część 1 - warzywa

Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Opis przedmiotu zamówienia	j.m.	Ilość
1.	Burak czerwony	Odmiany jadalne; Cechy dyskwalifikujące: zaparzenie, zmarznięcie, obcy smak i zapach, nadgnicie, zwiędnięcie. Opakowanie – worki raszłowe do 25 kg; Buraki muszą być zdrowe, jędrne, bez liści i czyste.	kg	4 000
2.	Cebula z łuską	Cebula do bezpośredniego spożycia o średnicy od 5 cm; Cechy dyskwalifikujące: zgnicie, zmarznięcie, obcy smak i zapach, uszkodzenia przez choroby i szkodniki. Opakowanie – worki raszłowe od 10 do 25 kg; Cebula musi być zdrowa, jędrna, bez szczypioru i czysta.	kg	2 500
3.	Jabłka	Cechy dyskwalifikujące: - gnicie - zanieczyszczenia obce - szkodniki - uszkodzenia od szkodników - obcy zapach i smak - zmarznięcie - z rozpadem miększu - porażone miękką oparzeliną chłodniową - zwiędnięte - uszkodzona skórka miększu - zagrzybienie. Opakowanie: skrzynka do 15 kg. Jabłka muszą być zdrowe, jędrne i czyste o gramaturze 150 – 200 g/szt.	kg	500
4.	Kapusta biała	Odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia; cechy dyskwalifikujące; zaparzenie, obcy smak i zapach, obecność szkodników i ich pozostałości, zgnicie, zmarznięcie. Opakowanie – worki raszłowe do 25 kg; Kapusta musi być zdrowa, jędrna, niepopękana, i czysta.	kg	2 000
5.	Marchewka	Marchew, odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia, Cechy dyskwalifikujące: nadgnięte, zmarznięte, zaparzone, zapleśniałe, obcy smak i zapach, zwiędnięcie, uszkodzenie przez choroby lub szkodniki, silne uszkodzenia mechaniczne. Opakowanie – worki raszłowe do 25 kg. Marchew musi być zdrowa, świeża, bez naci, jędrna i czysta.	kg	6 000

Część 2 - ziemniaki

Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Opis przedmiotu zamówienia	j.m.	Ilość
1.	Ziemniak	Odmiany jadalne przeznaczone do bezpośredniego spożycia o średnicy od 5 cm. Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Cechy dyskwalifikujące: - zanieczyszczenia środkami ochrony roślinnych, - zaparzenie, zmarznięcie, zapleśnienie, - porośnięcie - obce zapachy. Opakowanie – worki do 25 kg. Ziemniaki muszą być zdrowe, jędrne i czyste	kg	20 000

Część 3 – warzywa przetworzone

Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Opis przedmiotu zamówienia	j.m.	Ilość
1.	Kapusta kiszona biała	Produkt otrzymany z kapusty głowiastej, pokrojonej na skrawki z dodatkiem marchwi, smak słono kwaśny, wygląd soku jasno szary, opalizujący. Opakowanie jednostkowe – wiadra z tworzywa sztucznego od 10 kg do 25 kg. Data przydatności do spożycia: nie krótsza niż 14 dni od daty dostawy.	kg	1 100

Część 4 – fasola

Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Opis przedmiotu zamówienia	j.m.	Ilość
1.	Fasola typu Jaś	Fasola typu Jaś. Fasola musi być zdrowa, czysta i bez połówek. Cechy dyskwalifikujące: - zanieczyszczenia fizyczne i biologiczne, - plamy, - widoczne pomarszczenia, - oznaki i pozostałości szkodników, - pleśń, - bakterie chorobotwórcze. Opakowanie jednostkowe: worki papierowe lub z polipropylenu pakowana do 15 kg, Data przydatności do spożycia: nie krótsza niż 3 miesiące od dnia dostawy.	kg	1 000