

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Wykaz asortymentu oraz szacunkowa ilość:

ŚWIEŻE WARZYWA I OWOCE			
Lp.	Nazwa produktu	Opis produktu	Szacunkowa ilość zamówienia (kg)
1.	Botwina	Wyłącznie odmiany jadalne, bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco sucha, wolna od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień. POCHODZENIE: POLSKIE	30
2.	Brokuł	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolny od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	140
3.	Burak czerwony	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cały, wielkość min. 90mm, ale nie większy niż 180mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, dostatecznie suchy, wolny od szkodników, bez deformacji, pakowany w worki 5kg lub 10kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień. POCHODZENIE: POLSKIE	1000
4.	Cebula biała	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała; bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco sucha, wolna od szkodników, bez deformacji, pakowana w worki 10kg lub 15kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień. POCHODZENIE: POLSKIE	800
5.	Cebula czerwona	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 60mm, ale nie większa niż 100mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco sucha, wolna od szkodników, bez deformacji, pakowana w worki 5kg lub 10kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień. POCHODZENIE: POLSKIE	50
6.	Czosnek	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cały; bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco suchy, wolny od szkodników, bez deformacji, pakowany w worki 0,5-1kg lub na sztuki. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień. POCHODZENIE: POLSKIE	1
7.	Dynia	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolna od szkodników, bez deformacji.	100

		Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień. POCHODZENIE: POLSKIE	
	Fasolka 8. szparagowa żółta/zielona	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolna od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień. POCHODZENIE: POLSKIE	80
	9. Kalafior	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolny od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	120
	10. Kapusta biała	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 200mm, ale nie większa niż 350mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolna od szkodników, bez deformacji, pakowana w worki 10kg lub 15kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień. POCHODZENIE: POLSKIE	600
	11. Kapusta czerwona	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 200mm, ale nie większa niż 350mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolna od szkodników, bez deformacji, pakowana w worki 10kg lub 15kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień. POCHODZENIE: POLSKIE	200
	12. Kapusta kiszona	Wyłącznie odmiany jadalne ukiszone na drodze naturalnego procesu fermentacji, gotowe do bezpośredniego spożycia, właściwej kruchości, poszatkowana we fragmenty przeciętnie nie mniejsze niż 3mm szerokości i 40mm długości, pakowana w szczelne opakowania 3kg i 5 kg. Cechy dyskwalifikujące to objawy psucia się, gnicia, pleśnienia, uszkodzeń struktury, obecności szkodników i ich pozostałości, kapusta KWASZONA POCHODZENIE: POLSKIE	450
	13. Kapusta pekińska	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 200mm, ale nie większa niż 350mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolna od szkodników, bez deformacji, gotowa do bezpośredniego spożycia, pakowana w worki 5kg lub 10kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	300
	14. Kapusta włoska	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 180mm, ale nie większa niż 290mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolna od szkodników, bez deformacji, gotowa do bezpośredniego spożycia, pakowana w worki 5kg lub 10kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	250
	15. Koper	Wyłącznie odmiany jadalne; bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco suchy, wolny od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia,	80

		<p>obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.</p> <p>POCHODZENIE: POLSKIE</p>	
16.	Marchew - korzeń	<p>Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 150mm, ale nie większa niż 250mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, dostatecznie sucha, wolna od szkodników, bez deformacji, pakowana w worki 5kg lub 10kg.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.</p> <p>POCHODZENIE: POLSKIE</p>	3000
17.	Ogórek	<p>Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cały, wielkość min. 90mm, ale nie większy niż 200mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolny od szkodników, bez deformacji, pakowany luzem.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące to opakowanie foliowe, zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.</p>	1000
18.	Ogórek kiszony	<p>Wyłącznie odmiany jadalne ukiszone na drodze naturalnego procesu fermentacji, gotowe do bezpośredniego spożycia, właściwej kruchości, pakowane w szczelne opakowania 3kg i 5 kg.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące to objawy psucia się, gnicia, pleśnienia, uszkodzeń struktury, obecności szkodników i ich pozostałości, ogórki KWASZONE</p> <p>POCHODZENIE: POLSKIE</p>	1000
19.	Papryka czerwona/ żółta	<p>Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 200mm, ale nie większa niż 350mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolna od szkodników, bez deformacji, pakowana w worki 5kg lub 10kg.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.</p>	600
20.	Pieczarki	<p>Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 20mm, ale nie większa niż 60mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji, pakowane 1kg - 3kg.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.</p>	300
21.	Pietruszka - korzeń	<p>Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 150mm, ale nie większa niż 270mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, dostatecznie sucha, wolna od szkodników, bez deformacji, pakowana w worki 5kg lub 10kg.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.</p> <p>POCHODZENIE: POLSKIE</p>	1000
22.	Pietruszka - nać	<p>Wyłącznie odmiany jadalne; bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco sucha, wolna od szkodników, bez deformacji.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.</p> <p>POCHODZENIE: POLSKIE</p>	50
23.	Pomidor	<p>Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cały, wielkość min. 45mm, ale nie większy niż 95mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolny od szkodników, bez deformacji, pakowany w opakowania zbiorcze sztywne 3kg lub 5kg.</p>	700

		Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	
24.	Por	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cały, gotowy do bezpośredniego spożycia, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi, lub zwiędniętymi liśćmi, 1/3 długości barwy białej do zielonkawo białej, bez zabrudzeń, oznak chorób, dostatecznie suchy, wolny od szkodników, bez deformacji, pakowany w worki 3kg lub 5kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień. POCHODZENIE: POLSKIE	600
25.	Sałata	Wyłącznie odmiany jadalne; bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco sucha, wolna od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień. POCHODZENIE: POLSKIE	100
26.	Sałata lodowa	Wyłącznie odmiany jadalne; bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco sucha, wolna od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	100
27.	Seler - korzeń	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cały, średnica min. 130mm, ale nie większy niż 250mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, dostatecznie suchy, wolny od szkodników, bez deformacji, pakowany w worki 5kg lub 10kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień. POCHODZENIE: POLSKIE	900
28.	Szczypior	Wyłącznie odmiany jadalne; bez zabrudzeń, oznak chorób, wystarczająco suchy, wolny od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień. POCHODZENIE: POLSKIE	50
29.	Ziemniaki	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 50mm, ale nie większa niż 300mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji, pakowane w worki 5kg - 15kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień. POCHODZENIE: POLSKIE	6000
30.	Ziemniaki młode	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, cała, wielkość min. 50mm, ale nie większa niż 300mm, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji, pakowane w worki 5kg - 15kg. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień. POCHODZENIE: POLSKIE	2000

31. Arbuz	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	50
32. Banany	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	150
33. Brzoskwinie	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	30
34. Gruszki	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień. POCHODZENIE: POLSKIE	30
35. Jabłka	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień. POCHODZENIE: POLSKIE	1000
36. Mandarynki	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	50
37. Nektarynki	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	30
38. Pomarańcze	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	60
39. Śliwki	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień. POCHODZENIE: POLSKIE	30
40. Cytryny	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby	80

		śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	
41.	Cukinia	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień. POCHODZENIE: POLSKIE	60
42.	Pomidorki koktajlowe	Wyłącznie odmiany jadalne, klasa min. I, bez zabrudzeń, oznak chorób, wolne od szkodników, bez deformacji. Cechy dyskwalifikujące to zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia, nagniecenia, obicia, objawy gnicia, psucia się, obcy smak, obcy zapach, obecność choćby śladowych ilości środków ochrony roślin, ślady nalotów, ślady nadgryzień.	100