

Opis przedmiotu zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa produktów spożywczych w zakresie i warunkach określonych w SWZ wraz z załącznikami. Zamówienie zostało podzielone na części określone jako pakiety.

Zamawiający przewiduje możliwość składania ofert częściowych na dowolną liczbę części oznaczonych jako pakiety:

- Część : Pakiet nr I – produkty mrożone
- Część : Pakiet nr II – artykuły spożywcze różne
- Część : Pakiet nr III - nabiał
- Część: Pakiet nr IV - mięso i wędliny
- Część : Pakiet nr V – owoce i warzywa

Opis przedmiotu zamówienia

I. Część : Pakiet nr I – produktów mrożonych

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa produktów mrożonych dla potrzeb gastronomii w Hotelu Zawisza w Bydgoszczy .
2. Wykonawca dostarczy towar spełniający wymagania, co do jakości, terminu przydatności do spożycia i oznakowania, określone prawem, a w szczególności:
 - 1) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023r. poz. 1448)
 - 2) ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 1980).
3. Realizacja dostaw będzie się odbywać sukcesywnie na podstawie zamówień składanych z jednodniowym wyprzedzeniem przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego telefonicznie lub drogą elektroniczną. Zamówienia będą składane do godziny 13.00.
4. Realizacja dostaw będzie odbywać się według potrzeb Zamawiającego od poniedziałku do soboty do godziny 8:00 lub w innych terminach uzgodnionych każdorazowo z upoważnionym przedstawicielem Zamawiającego.
5. Dostawa przedmiotu umowy odbywać się będzie środkiem transportu zapewnionym przez Wykonawcę, przystosowanym do przewozu żywności – zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia i rozładunku towaru w miejscu wskazanym przez przedstawiciela Zamawiającego.
6. Każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu produktów objętych przedmiotem zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania okazania przedmiotowego dokumentu.
7. Faktyczna ilość zamawianych artykułów żywnościowych zależna będzie od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Określone przez Zamawiającego w SWZ ilości artykułów poszczególnych produktów są ilościami szacowanymi i nie stanowią zobowiązania Zamawiającego do ich zakupu u Wykonawcy i nie mogą być podstawą żadnych roszczeń ze strony Wykonawcy.
8. Rozliczenie za wykonane dostawy będzie następowało na zasadach wskazanych we wzorze umowy za faktycznie zrealizowane dostawy. Zamawiający deklaruje realizację zamówienia na poziomie 40% wartości umowy, szczegóły zawarte są we wzorze umowy. Zamawiający może skorzystać z prawa opcji, na warunkach wskazanych we wzorze umowy.
9. Zamawiający wymaga, aby dostarczane produkty mrożone :
 - 1) stanowiły produkty wysokiej jakości (klasy I i ekstra – jak to określono poniżej w opisach),
 - 2) spełniały wymagania dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach
 - 3) odpowiadały wymogom obowiązujących przepisów w zakresie produkcji, obrotu i przechowywania produktów żywnościowych
 - 4) posiadały termin przydatności do spożycia co najmniej 3 miesiące licząc od daty dostawy do Zamawiającego, chyba, że Zamawiając w odniesieniu do określonego produktu podał inny termin ważności.
 - 5) były oznakowane krajem pochodzenia.
10. Zamawiane produkty dostarczane będą przez Wykonawcę w opakowaniach wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością. Każde opakowanie musi zawierać etykietę informacyjną zawierającą dane, w szczególności: nazwę i adres producenta, nazwę produktu, klasę jakości, termin przydatności do spożycia oraz inne elementy wymagane przepisami prawa. Opakowania jednostkowe dla produktów muszą być suche, czyste i bez uszkodzeń mechanicznych i obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni ani śladów wcześniejszego rozmrożenia oraz powinny zapewnić ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi oraz zanieczyszczeniem, jak również odpowiednie warunki w czasie przechowywania i transportu.
11. Zamawiający oczekuje, by dostarczany towar spełniał wymogi określone w tabeli poniżej. Tabela zawiera szacowane ilości produktów (por. pkt 7 powyżej)

Opis przedmiotu zamówienia

<u>produkty mrożone</u>				
Lp.	Produkt	Opis	Jednostka	Ilość ¹
1.	BOROWIK KOSTKA	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg	kg	2
2.	BROKUŁY	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg	kg	80
3.	BROKUŁY op. 10 kg	gat.1, opak. 10 kg	kg	50
4.	BRUKSELKA	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg	kg	20
5.	BUŁKA kajzerka	gat. 1, opak od 80 do 120 szt., pszenna, waga sztuki 50g lub 60g, okrągła bułka z charakterystycznymi czterema lub pięcioma promienistymi bruzdami na wierzchu. cena za sztukę	szt.	100
6.	BUŁKA śniadaniowa	gat. 1, opak od 80 do 120 szt., pszenna, podłużna, waga sztuki 70g lub 80g, cena za sztukę	szt.	200
7.	BUŁKA z dynią	gat. 1, opak od 80 do 120 szt. waga sztuki 60g lub 70g, okrągła lub podłużna lub kwadratowa, cena za sztukę	szt.	200
8.	BUŁKA ze słonecznikiem	gat. 1, opak od 80 do 120 szt. waga sztuki 60g lub 70g, okrągła lub podłużna lub kwadratowa, cena za sztukę	szt.	200
9.	BUŻKI ZIEMNIACZANE	gat.1, opak. od 1,5kg do 2,5 kg	kg	20
10.	CEBULKA KOSTKA	gat.1, opak. od 2 kg do 2,5 kg	kg	15
11.	CIASTKA FRANCUSKIE Z NADZIENIEM JABŁKOWYM	gramatura 40-50g, opak 40-120szt. Cena za szt.	szt.	500
12.	CIASTKA FRANCUSKIE Z NADZIENIEM WIŚNIOWYM	gramatura 40-50g, opak 40-120szt. Cena za szt.	szt.	500
13.	CIASTO MROŻONE SERNIK	Puszyste, jednolite, bez dodatków, na biszkoptowym lub kruchym spodzie, w kształcie prostokąta, pokrojone na równe porcje, 1 szt. = 24 porcje	kg	20
14.	CIASTO MROŻONE SZARLOTKA	Na kruchym spodzie z prażonymi jabłkami z kruszonką z dodatkiem cynamonu, w kształcie prostokąta, pokrojone na równe porcje, 1 szt. = 24 porcje	kg	20
15.	CIASTO MROŻONE JOGURTOWE Z OWOCAMI	Ciasto z dodatkiem jogurtu, wilgotne, puszyste, aromatyczne, udekorowane owocami i /lub kruszonką, dopuszczalne polane galaretką, w kształcie prostokąta, pokrojone na równe porcje, 1 szt. = 24 porcje	kg	20
16.	CIASTO MROŻONE CZEKOLADOWE	Ciasto z mocno wyraźnym smakiem czekolady, puszyste z dowolnie wykończoną górą, w kształcie prostokąta, pokrojone na równe porcje, 1 szt. = 24 porcje	kg	20

¹ Podane ilości nie są zobowiązaniem Zamawiającego. Rozliczenie za przedmiot umowy będzie następowało na podstawie ilości faktycznie dostarczonego asortymentu.

Opis przedmiotu zamówienia

17.	CZARNIAK/DORSZ FILET B/S	gat.1, opak. od 4kg do 8kg	kg	250
18.	CZĄSTKI ZIEMNIACZANE ZE SKÓRĄ – KSIEŻYCE	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg	kg	150
19.	FASOLKA SZPARAGOWA ZIELONA CAŁA	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg	kg	20
20.	FASOLKA SZPARAGOWA ZIELONA CIĘTA	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg	kg	30
21.	FASOLKA SZPARAGOWA ZIELONA CIĘTA op. 10 kg	gat.1, opak. 10kg	kg	20
22.	FASOLKA SZPARAGOWA ŻÓŁTA CAŁA	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg	kg	20
23.	FASOLKA SZPARAGOWA ŻÓŁTA CIĘTA	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg	kg	30
24.	FASOLKA SZPARAGOWA ŻÓŁTA CIĘTA op. 10 kg	gat.1, opak. 10 kg	kg	20
25.	FRYTKI CIENKIE GASTRONOMICZNE	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg długość 6mm, 7mm	kg	50
26.	FRYTKI Z BATATÓW	gat.1, opak. od 1kg do 2,5 kg	kg	20
27.	GNOCCHI ZIEMNIACZANE	gat.1, opak. od 2kg do 3kg	kg	30
28.	GROSZEK ZIELONY	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg	kg	20
29.	BURGER SZPINAKOWY	gat. 1, gramatura sztuki około 70 g; opak. 5 kg	kg	5
30.	KALAFIOR	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg	kg	50
31.	KALAFIOR op.10 kg	gat.1, opak. 10 kg	kg	50
32.	BURGER BURACZKOWY	gat. 1, gramatura sztuki około 70 g, opak. 5 kg	kg	5
33.	KLUSKI ŚLĄSKIE	gat.1, opak. od 2kg do 3kg	kg	100
34.	KNEDLE Z TRUSKAWKAMI	gat.1, opak. od 2kg do 6kg	kg	100
35.	KOPYTKA	gat.1, opak. od 2kg do 2,5kg	kg	30
36.	KREWETKI KOKTAJLOWE	gat. 1, 100/200, opak. 0,2kg-2kg	kg	5
37.	KREWETKI SUROWE OBRANE Z OGONKIEM	gat. 1, krewetki 16/20, opak. 1-3kg	kg	2
38.	KULECZKI ZIEMNIACZANE	gat.1, opak. od 2 kg do 2,5 kg	kg	20
39.	KURKA	gat.1, opak. od 2 kg do 2,5 kg	kg	2
40.	LODY CZEKOLADOWE	gat. 1, opak. od 0,9 l do 1,5l	l	2
41.	LODY TRUSKAWKOWE	gat. 1, opak. od 0,9l do 1,5l	l	2
42.	LODY WANILIOWE	gat. 1, opak. od 0,9 l do 1,5l	l	2

Opis przedmiotu zamówienia

43.	LÓD W KOSTKACH	Lód w kostkach w postaci niezbrylonej, kształt kwadrat lub prostokąt, krystalicznie czysty, wymiary najdłuższego boku, nie mniejsze niż 3 cm, nie większe niż 5 cm, opakowanie od 1kg do 2,5 kg.	kg	200
44.	ŁOSOŚ FILET Z/S	gat.1, opak. od 4kg do 8kg	kg	20
45.	ŁOSOŚ WĘDZONY MROŻONY PLASTRY	gat.1, opak. od 0,5kg do 2kg	kg	20
46.	MALINA MROŻONA	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg	kg	2
47.	MARCHEW JUNIOR – BABY	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg	kg	30
48.	MARCHEW JUNIOR – BABY op.10 kg	gat.1, opak. 10 kg	kg	20
49.	MARCHEW KOSTKA	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg	kg	20
50.	MARCHEWKA Z GROSZKIEM	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg	kg	50
51.	MIESZANKA BARSZCZ UKRAIŃSKI	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg , skład podstawowy w zmiennych proporcjach: buraki, pomidor, marchewka, fasolka zielona, cebula, seler, dopuszczalne są inne, dodatkowe składniki mogące wchodzić w skład barszczu ukraińskiego, np. pietruszka korzeń, kapusta biała.	kg	30
52.	MIESZANKA EUROPEJSKA	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg, skład w zmiennych proporcjach: marchew, brokuł, fasola zielona.	kg	10
53.	MIESZANKA EUROPEJSKA op. 10 kg	gat.1, opak. 10 kg, skład w zmiennych proporcjach: marchew, brokuł, fasola zielona.	Kg	30
54.	MIESZANKA KRÓLEWSKA	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg, skład: kalafior, brokuł, marchew. Mniej więcej w równych proporcjach, bez wyraźnej przewagi jednego ze składników.	kg	30
55.	MIESZANKA KRÓLEWSKA op. 10 kg	gat.1, opak. 10 kg, skład: kalafior, brokuł, marchew. Mniej więcej w równych proporcjach, bez wyraźnej przewagi jednego ze składników.	kg	30
56.	MIESZANKA MEKSYKAŃSKA	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg, skład w zmiennych : marchew, fasola szparagowa zielona, groszek zielony, papryka, cebula, kukurydza, czerwona fasola.	kg	20
57.	MIESZANKA MEKSYKAŃSKA op. 10 kg	gat.1, opak. 10 kg, skład w zmiennych : marchew, fasola szparagowa zielona, groszek zielony, papryka, cebula, kukurydza, czerwona fasola.	kg	20
58.	MIESZANKA OWOCOWA MROŻONA	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg	kg	2
59.	MIESZANKA WARZYWNA 7-SKŁADNIKOWA	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg, skład w zmiennych proporcjach: marchew, pietruszka, kalafior, por, fasolka, groszek, brukselka lub zamiennie seler.	kg	30

Opis przedmiotu zamówienia

60.	MIESZANKA WARZYWNA 7-SKLADNIKOWA op. 10 kg	gat.1, opak. 10 kg, skład w zmiennych proporcjach: marchew, pietruszka, kalafior, por, fasolka, groszek, brukselka lub zamiennie seler.	kg	20
61.	MIESZANKA WARZYWNA CHIŃSKA	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg, skład podstawowy w zmiennych proporcjach: marchew, cebula, papryka, grzyby chińskie, pędy bambusa, por, dopuszczalne są inne, dodatkowe lub zamienne składniki kojarzone z mieszanką chińską.	kg	10
62.	MIESZANKA WARZYWNA CHIŃSKA op. 10 kg	gat.1, opak. 10 kg, skład podstawowy w zmiennych proporcjach: marchew, cebula, papryka, grzyby chińskie, pędy bambusa, por, dopuszczalne są inne, dodatkowe lub zamienne składniki kojarzone z mieszanką chińską.	kg	30
63.	MINI CROISSANT	rogalik maślany, gramatura 20-25g/ szt. Opak.40-120szt, cena za szt.	szt.	500
64.	MINTAJ FILET b/s	gat.1, opak. od 4kg do 8kg	kg	40
65.	MINTAJ KOSTKA	gat.1, opak. od 4kg do 8kg	kg	20
66.	MINTAJ ZAPIEKANY KOSTKA RÓŻNE SMAKI	gat.1, waga porcji/kostki od 150g do 400 g, różne smaki, np. szpinak, pomidor, brokuł, ser, opakowanie zbiorcze od 4 kg do 15 kg	kg	20
67.	MIRUNA FILET z/s	gat.1, opak. od 4kg do 8kg	kg	20
68.	MIX CIASTEK FRANCUSKICH BEZ NADZIENIA	gramatura 50-90g, opak 40-120szt. Cena za szt.	szt.	500
69.	MIX CIASTEK FRANCUSKICH Z RÓŻNYM NADZIENIEM	gramatura 50-90g, opak 40-120szt. Cena za szt.	szt.	500
70.	MORSZCZUK FILET B/S 120-200G	gat.1, opak. od 4kg do 8kg	kg	20
71.	OKOŃ NIŁOWY FILET B/S	gat.1, opak. od 4kg do 8kg	kg	20
72.	PALUSZKI RYBNE W PANIERCE	gat. 1, min 60% ryby białej, od 2kg do 6kg	kg	50
73.	PALUSZKI RYBNE W PANIERCE bez glutenu	gat. 1, min 60% ryby białej, bez glutenu, opak. od 0,5kg do 1kg	kg	2
74.	PALUSZKI SEROWE W PANIERCE	gat. 1, min 40% sera, opak. od 2kg do 6kg	kg	20
75.	PIEROGI Z TRUSKAWKAMI	gat.1, opak. od 2kg do 3kg	kg	50
76.	PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI	gat.1, opak. od 2kg do 3kg	kg	30
77.	PIEROGI Z MIĘSEM	gat.1, opak. od 2kg do 3kg	kg	30
78.	PIEROGI Z SEREM	gat.1, opak. od 2kg do 3kg	Kg	20
79.	PIEROGI ZE SZPINAKIEM	gat.1, opak. od 2kg do 3kg	kg	20
80.	PODGRZYBEK CAŁY	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg	kg	2
81.	PODGRZYBEK KOSTKA	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg	kg	5

Opis przedmiotu zamówienia

82.	PSTRĄG PATROSZONY Z GŁOWĄ	gat. 1, 350g-400g/szt.	kg	30
83.	PUREE ZIEMNIACZANE	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg	kg	80
84.	SANDACZ FILET z/s	gat.1, opak. od 4kg do 8kg	kg	50
85.	SZPINAK LIŚCIE	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg	kg	10
86.	SZPINAK SIEKANY	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg	kg	30
87.	SZPINAK SIEKANY op. 10 kg	gat.1, opak. 10 kg	kg	20
88.	TILAPIA FILET B/S 30% LUZ	gat.1, opak. od 4kg do 8kg	kg	100
89.	TRÓJKĄTY ZIEMNIACZANE Z DODATKIEM CEBULI	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg, typu ROSTI lub równoważne: z grubo tartego ziemniaka z dodatkiem cebuli	kg	20
90.	TRUSKAWKA MROŻONA	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg	kg	2
91.	WARZYWA NA PATELNIĘ	gat. 1, opak. od 2kg do 2,5 kg, skład w zmiennych proporcjach: kalafior, brokuł, marchew, ziemniaki, kukurydza, papryka czerwona, por, fasola, bez przypraw.	kg	30
92.	WARZYWA NA PATELNIĘ op. 10 kg	gat. 1, opak. 10 kg, skład w zmiennych proporcjach: kalafior, brokuł, marchew, ziemniaki, kukurydza, papryka czerwona, por, fasola, bez przypraw.	kg	20
93.	WŁOSZCZYŻNA PASKI	gat.1, opak. od 2kg do 2,5 kg	kg	60
94.	WŁOSZCZYŻNA PASKI op. 10 kg	gat.1, opak. 10 kg	kg	40
95.	USZKA Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI	gat.1, opak. od 2kg do 2,5kg	kg	5
96.	WIŚNIE BEZ PESTEK	gat.1, opak. 2,5 kg	kg	10
97.	FILET RYBNY W PANIERCE	gat.1, waga porcji około 100 g, kawałki ryby panierowane,	kg	30
98.	FILET Z MORSZCZUKA W PANIERCE	gat.1, waga porcji około 120 g, kawałki ryby panierowane	kg	30
99.	PIEROGI LENIWE	gat.1, opak. od 2kg do 3 kg	kg	30

Opis przedmiotu zamówienia

II. Część : Pakiet nr II – artykuły spożywcze różne

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów spożywczych różnych dla potrzeb gastronomii w Hotelu Zawisza w Bydgoszczy oraz do Przystani Bydgoszcz.
2. Wykonawca dostarczy towar spełniający wymagania, co do jakości, terminu przydatności do spożycia i oznakowania, określone prawem, a w szczególności:
 - 1) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023r. poz. 1448)
 - 2) ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno- spożywczych (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 1980).
3. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w świeże produkty w pierwszym gatunku, tj. klasie 1 i klasie extra
4. Realizacja dostaw do Hotelu Zawisza będzie się odbywać sukcesywnie na podstawie zamówień składanych z jednodniowym wyprzedzeniem przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego telefonicznie lub drogą elektroniczną. Zamówienia będą składane do godziny 13.00.
5. Realizacja dostaw będzie odbywać się według potrzeb Zamawiającego od poniedziałku do soboty do godziny 8:00 lub w innych terminach uzgodnionych każdorazowo z upoważnionym przedstawicielem Zamawiającego.
6. Realizacja dostaw do Przystani Bydgoszcz będzie się odbywać sukcesywnie na podstawie zamówień składanych z 2 dniowym wyprzedzeniem przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego drogą elektroniczną. Zamówienia będą składane do godziny 12.00
7. Dostawa przedmiotu umowy odbywać się będzie środkiem transportu Wykonawcy, przystosowanym do przewozu żywności – zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia i rozładunku towaru w miejscu wskazanym przez przedstawiciela Zamawiającego.
8. Każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu produktów objętych przedmiotem zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania okazania przedmiotowego dokumentu.
9. Faktyczna ilość zamawianych artykułów żywnościowych zależna będzie od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Określone przez Zamawiającego w SWZ ilości produktów poszczególnych produktów są ilościami szacowanymi i nie stanowią zobowiązania Zamawiającego do ich zakupu u Wykonawcy i nie mogą być podstawą żadnych roszczeń ze strony Wykonawcy.
10. Zamawiający wymaga, aby dostarczane produkty:
 - 1) stanowiły produkty wysokiej jakości (klasy I lub ekstra),
 - 2) spełniały wymagania dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach
 - 3) odpowiadały wymogom obowiązujących przepisów w zakresie produkcji, obrotu i przechowywania produktów żywnościowych
 - 4) posiadały ważne terminy przydatności do spożycia, - co najmniej 3 miesiące liczone od daty dostawy do Zamawiającego, chyba, że w stosunku do danego produktu wskazano inaczej.
 - 5) były oznakowane krajem pochodzenia ,
11. Zamawiane produkty dostarczane będą przez Wykonawcę w opakowaniach typu kosz / skrzynka / karton / worek wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością. Każde opakowanie musi zawierać etykietę informacyjną zawierającą dane, w szczególności: nazwę i adres producenta, nazwę produktu, klasę jakości, termin przydatności do spożycia oraz inne elementy wymagane przepisami prawa. Opakowania jednostkowe dla produktów muszą być suche, czyste i bez uszkodzeń mechanicznych i

Opis przedmiotu zamówienia

obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni oraz powinny zapewnić ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi oraz zanieczyszczeniem, jak również odpowiednie warunki w czasie przechowywania i transportu.

12 Zamawiający wymaga, by dostarczany towar spełniał wymogi określone w tabeli poniżej

Lp	Produkt	Opis	Jednostka	Razem ilość ²
1.	ANANAS W PLASTRACH	Ananas w plastrach w syropie, puszka poj. do 3100 g brutto	kg	12
2.	BATON CZEKOLADOWY	Baton czekoladowy o nugatowo-karmelowym nadzieniu o minimalnym składzie: Nugatowe nadzienie (32%), karmel (27%) mleczna czekolada, waga 51g.	szt	250
3.	BATON CZEKOLADOWY z prażonymi orzeszkami ziemnymi i mleczną czekoladą	Baton czekoladowy z nugatowym nadzieniem, ze świeżo prażonymi orzeszkami ziemnymi oblanymi karmelem i mleczną czekoladą o minimalnym składzie: nugatowe nadzienie (14%), prażone orzeszkami ziemne (24%), karmel (27%), mleczna czekolada, waga 50 g/sztuki	szt	250
4.	BATON - DWA HERBATNIKI CZEKOLADOWE	Dwa cienkie, podłużne, herbatnikowe ciasteczka o minimalnym składzie karmel (32%), mleczna czekolada (35%). 2 sztuki/ciastka w opakowaniu, 50g/opakowanie.	szt	250
5.	BATON ZBOŻOWY różne smaki	Baton zbożowy na bazie płatków owsianych typu Crunchy lub równoważny, różne smaki.. Parametry równoważności: baton zbożowy na bazie płatków owsianych o minimalnym składzie: Produkty pochodzące ze zbóż min. 33% (np. płatki owsiane, kasza kukurydziana, mąka kukurydziana, , mąka ryżowa), syrop glukozowy, tłuszcze roślinne w zmiennych proporcjach; cukier, owoc lub aromat odpowiedni do smaku batona. Waga 40g.	szt	400
6.	BATON PROTEINOWY różne smaki – smak wybiera Zamawiający	Baton proteinowy typu Go On lub równoważny, różne smaki. Parametry równoważności: baton proteinowy o składzie minimalnym: czekolada mleczna 25% (cukier, tłuszcz kakaowy, mleko pełne w proszku, miazga kakaowa, karmel 2,4% (syrop glukozowy, cukier), odtłuszczone mleko w proszku, sól morską, aromat naturalny, substancje wzbogające: np. cytrynian magnezu, witamina C, niacyna, witamina E, kwas pantotenowy (B5), witamina B6, tiamina (B1), witamina B12; Waga min. 50g.	szt	600

² Podane ilości nie są zobowiązaniem Zamawiającego. Rozliczenie za przedmiot umowy będzie następowało na podstawie ilości faktycznie dostarczonego asortymentu.

Opis przedmiotu zamówienia

7.	WAFEL Z NADZIENIEM ORZECHOWYM W POLEWIE CZEKOLADOWEJ	Wafel z nadzieniem orzechowym obłany czekoladą, typu Teatralny Classic lub równoważny o parametrach równoważności: wafel z nadzieniem orzechowym obłany czekoladą, waga min. 40g	szt	120
8.	BAZYLIA SUSZONA	Bazylia suszona, opakowanie od 500g do 1kg	kg	1
9.	BRZOSKWINIE POŁÓWKI	Brzoskwinie połówki w lekkim syropie, puszka poj. do 5000g brutto	kg	5
10.	BULION GRZYBOWY W PAŚCIE	Typu Winiary lub równoważny o minimalnych parametrach: Bulion grzybowy w paście. Składniki: sól, olej, koncentrat pieczarki min. 3,0%, suszone warzywa min. 3,0% (cebula, czosnek), suszone grzyby min. 1,0% Opakowanie min. 1,2kg.	szt	3
11.	BURACZKI CAŁE poj. do 370g	Buraki całe, marynowane. Produkt pasteryzowany. Buraki ćwikłowe, woda, cukier, ocet spirytusowy, sól. Pakowany w opakowanie szklane o pojemności do 370g brutto	kg	2
12.	BURACZKI CAŁE poj. do 1700g.	Buraki całe, marynowane. Produkt pasteryzowany. Buraki ćwikłowe, woda, cukier, ocet spirytusowy, sól. Pakowany w opakowanie szklane o pojemności do 1700g brutto	kg	18
13.	BURACZKI WIÓRKI poj. do 900g	Buraki ćwikłowe marynowane, wiórki. Produkt pasteryzowany. Buraki ćwikłowe, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól. Pakowany w opakowanie szklane o pojemności do 900g brutto	kg	15
14.	BURACZKI WIÓRKI poj. do 1700 g	Buraki ćwikłowe marynowane, wiórki. Produkt pasteryzowany. Buraki ćwikłowe, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól. Pakowany w opakowanie szklane o pojemności do 1700 g brutto	kg	200
15.	BUDYŃ RÓŻNE SMAKI	Budyń Skład: skrobia ziemniaczana, skrobia kukurydziana, aromat, barwniki . Opakowanie od 500g do 1,5kg.	kg	2
16.	CEBULKA ŻŁOCISTA	Cebulka marynowana, opakowanie szklane o poj. do 500g brutto	kg	2
17.	CHRUPKIE PIECZYWO PSZENNE	Chrupkie pieczywo pszenne typu WASA lub równoważne o minimalnym składzie: minimum 90% zboża pszenne lub mieszane pszenno-żytnie. Opakowanie od 100g do 300g.	kg	1
18.	CHLEB TOSTOWY PSZENNY	Mąka pszenna min 65%, woda, drożdże, olej rzepakowy, sól, ocet spirytusowy, cukier, mąka sojowa, naturalny aromat. Pakowany po 500g.	szt	20
19.	CHLEB TOSTOWY PEŁNOZIARNISTY	Mąka pszenna pełnoziarnista min 40%, woda, drożdże, olej rzepakowy, sól, ocet spirytusowy, cukier, naturalny aromat. Pakowany po 500g.	szt	10

Opis przedmiotu zamówienia

20.	CHYZAN PREMIUM	Korzeń tary chrzanu (min. 60%), woda, cukier, ocet spirytusowy. Pakowany po 1kg	kg	6
21.	CIASTKA Z MARMOLADĄ	Ciastka kruche z nadzieniem typu marmolada, okrągłe lub podłużne, opakowanie do 3kg	kg	5
22.	CIASTKA ZWIERZAKI	Herbatniki w kształcie zwierząt z polewą kakaową, opakowanie do 3kg	kg	5
23.	CIASTKA SZARLOTKA	Ciastka z nadzieniem jabłkowo-cynamonowym, podłużne, opakowanie do 3kg	kg	5
24.	CIASTKA PIERNIK W CZEKOLADZIE	Ciastka piernik w czekoladzie z nadzieniem, kształt dowolny, opakowania do 3kg	kg	5
25.	CIASTKA MAŚLANE	Ciastka maślane, kształt dowolny, opakowania do 3kg	kg	5
26.	CIASTKA KRUCHE Z CUKREM	Ciastka kruche z cukrem, kształt dowolny, opakowanie do 3kg	kg	5
27.	CIASTO FILO	Ciasto filo. Cienkie arkusze ciasta przekładane folią lub papierem. Opakowanie od 300g do 400g.	kg	2
28.	CIASTO FRANCUSKIE	Ciasto francuskie o rozmiarze XL lub XXL Klasyczne ciasto francuskie. Płaty ciasta przekładane folią lub papierem. Opakowanie od 300g do 400g	kg	15
29.	CUKIERKI GALARETKI	Cukierki galaretki, różne smaki, opakowania do 1kg	kg	5
30.	CUKIERKI KRÓWKI	Cukierki krówki, opakowania do 1kg	kg	5
31.	CUKIERKI W CZEKOLADZIE	Cukierki w czekoladzie, dowolne nadzienie, różne smaki, opakowanie do 1kg	kg	5
32.	CIECIORKA KONSERWOWA	Ciecierzycza konserwowa. Produkt pasteryzowany. Ciecierzycza - suche ziarno, woda, sól, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy. Pakowane w puszcze o pojemności 425ml	szt	20
33.	CUKIER BIAŁY	Biały cukier spożywczy pakowany po 1 kg	kg	150
34.	CUKIER PUDER	Drobno granulowany, poddany procesom rozdrabniania kryształków cukier spożywczy pakowany po 500g	kg	5
35.	CUKIER TRZCINOWY	Nierafinowany cukier trzcinowy otrzymywany z trzciny cukrowej, pakowany po 1 kg	kg	5
36.	CUKIER TRZCINOWY W SASZETKACH	Nierafinowany cukier trzcinowy pierwszej kategorii pakowany w podłużne estetyczne saszetki po 5g. W opakowaniu zbiorczym po 200 saszetek, szt. = opakowanie	szt	10
37.	CUKIER BIAŁY W SASZETKACH	Biały cukier I kategorii pakowany w podłużne estetyczne saszetki po 5g. W opakowaniu zbiorczym po 200 saszetek, szt. = opakowanie	szt	10
38.	CUKIER WANILINOWY	Cukier wanilinowy z naturalnym ekstraktem wanilii lub z wanilią. Opakowanie od 10g do 50g.	kg	1

Opis przedmiotu zamówienia

39.	CYNAMON	Cynamon mielony 100%, opakowanie od 300g do 500g	kg	1
40.	DŻEM OWOCOWY	Przetwór owocowy sporządzany z całych owoców lub ich części. Wsad owoców minimum 35g na 100g gotowego produktu. Różne smaki. Pakowany w opakowanie zbiorcze o pojemności od 1kg do 3,5kg	kg	150
41.	DROŻDŻE ŚWIEŻE	Drożdże świeże, domowe, tradycyjne. Opakowanie 100g.	kg	1
42.	FASOLA BIAŁA KONSERWOWA- poj. 425 ml	Fasola biała konserwowa. Produkt sterylizowany. Fasola biała, woda, sól, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy. Pakowane w puszkę o pojemności 425ml	szt	5
43.	FASOLA BIAŁA KONSERWOWA- poj. 2650 ml	Fasola biała konserwowa. Produkt sterylizowany. Fasola biała, woda, sól, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy. Pakowane w puszkę o pojemności 2650ml	szt	5
44.	FASOLA CZERWONA KONSERWOWA poj. 425 ml	Fasola czerwona konserwowa. Produkt sterylizowany. Fasola czerwona ziarno, woda, sól, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy. Pakowane w puszkę o pojemności 425ml	szt	5
45.	FASOLA CZERWONA KONSERWOWA poj. 2650 ml	Fasola czerwona konserwowa. Produkt sterylizowany. Fasola czerwona ziarno, woda, sól, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy. Pakowane w puszkę o pojemności 2650ml	szt	10
46.	FASOLA JAŚ	Fasola typu Jaś. Opakowanie od 500g do 1kg.	kg	5
47.	FRYTURA PALMOWA	Tłuszcz jadalny o konsystencji stałej odporny na działanie wysokich temperatur, posiadający wysoki punkt dymienia powyżej 200 stopni C. Pakowany w opakowanie 20l	szt	5
48.	GALARETKA OWOCOWA	Galaretka spożywcza z naturalnymi aromatami owoców, żelatyna, barwnik, cukier. Różne smaki. Pakowana w opakowania 500g	kg	2
49.	GROCH ŁUSKANY	Groch łuskany połówki. Opakowanie od 500g do 1kg.	kg	2
50.	GROSZEK KONSERWOWY- poj. do 400 g brutto	Groszek konserwowy. Produkt sterylizowany. Groszek zielony, woda, sól. Pakowane w puszkę o pojemności do 400g brutto	kg	8
51.	GROSZEK KONSERWOWY- poj. do 2600 g brutto	Groszek konserwowy. Produkt sterylizowany. Groszek zielony, woda, sól. Pakowane w puszkę o pojemności do 2600g brutto	kg	10
52.	GROSZEK PTYSIOWY	Groszek ptyśiowy z ciasta zaparzanego, wielkości orzecha laskowego lub dużych ziaren ciecierzycy. Skład: mąka pszenna, jaja kurze, odtłuszczone mleko. Pakowany w opakowanie do 1kg.	kg	10
53.	GRZANKI PSZENNE	Kostki chleba pszenne 64,2% (mąka pszenna, olej rzepakowy, sól, drożdże), tłuszcz palmowy. Pakowane w opakowanie do 700g.	kg	30

Opis przedmiotu zamówienia

54.	GRZANKI ZIOŁOWO CZOSNKOWE	Kostki chleba pszennego 64,2% (mąka pszenna, olej rzepakowy, sól, drożdże), tłuszcz palmowy, aromaty [czosnkowy 4,5%, ziołowy 2% (w tym seler)], przeciwutleniacz (wyciągi z rozmarynu). Pakowane w opakowanie do 700g.	kg	20
55.	GRZYBY SUSZONE	Podgrzybek brunatny, krojony, suszony, gatunek I. Opakowanie od 500g do 1kg.	kg	2
56.	HERBATA CZARNA Z NATURALNYM AROMATEM	Typu Lipton lub równoważna o składzie: Herbata czarna (min.99%), naturalny aromat, nie dopuszczamy sztucznych aromatów. Pakowana w hermetycznie pakowaną kopertę po -100 kopert w opakowaniu. Szt.=opakowanie.	szt	80
57.	HERBATA CZARNA OWOCOWA	Typu Lipton lub równoważna o składzie: Herbata czarna wzbogaćana aromatami owocowymi. Różne smaki. Pakowana w hermetycznie pakowaną kopertę, po 25 kopert w opakowaniu. Szt.=opakowanie	szt	30
58.	HERBATA ZIELONA- 25 kopert w op.	Typu Lipton lub równoważna o składzie: Herbata zielona 100%.Pakowana w hermetycznie pakowaną kopertę, po 25 kopert w opakowaniu. Szt.= opakowanie.	szt	20
59.	HERBATA MIĘTOWA- 25 kopert w op.	Typu Lipton lub równoważna. Herbata miętowa 100%. Pakowana w hermetycznie pakowaną kopertę po 25 kopert w opakowaniu. Szt.= opakowanie.	szt	20
60.	HERBATA EARL GRAY-25 kopert w op.	Typu Lipton lub równoważna o składzie: Herbata czarna (min. 92%), aromat. Pakowana w hermetycznie pakowaną kopertę po 25 kopert w opakowaniu. Szt= opakowanie.	szt	10
61.	IMBIR MIELONY	Imbir mielony 100%. Pakowany w opakowanie do 250g.	kg	1
62.	JABŁKA PRAŻONE	Przecier jabłkowy z jabłkami krojonymi w kostkę. Produkt pasteryzowany. Skład: jabłka min. 90%. Opakowanie szklane od 800 ml do 1000 ml	szt.	30
63.	KAKAO	Kakao rozpuszczalne. Opakowanie od 200g do 500g.	kg	2
64.	KAPARY W ZALEWIE	Produkt pasteryzowany. Kapary, woda, sól, ocet winny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy. Pakowane w opakowanie szklane do 370g brutto	kg	3
65.	KASZA GRYCZANA BIAŁA	Pakowana po 5kg	kg	40
66.	KASZA GRYCZANA PRAŻONA	Pakowana po 5kg	kg	60
67.	KASZA WIEJSKA	Pakowana po 1kg	kg	20
68.	KASZA KUS KUS	Pakowana po 1kg	kg	10
69.	KASZA MANNA	Pakowana po 1kg	kg	50
70.	KASZA PĘCZAK	Pakowana po 1kg	kg	10

Opis przedmiotu zamówienia

71.	KASZA JAGLANA	Pakowana po 1kg	kg	10
72.	KASZA BULGUR Z VERMICELLI	Pakowana po 3kg	kg	50
73.	KAWA MIELONA	Klasyczna, czarna, mielona, wysokiej jakości skład: 100% Arabica, opakowanie od 100g do 250g	kg	3
74.	KETCHUP PREMIUM	Typu Fanex lub równoważny. Parametry równoważności: Ketchup łagodny. Skład: Koncentrat pomidorowy minimum (78%), woda, cukier, ocet spirytusowy. Pakowany w opakowanie o pojemności od 4 do 5 kg.	kg	150
75.	KISIEL OWOCOWY	Kisiel owocowy, różne smaki. Pakowany po 1kg	kg	2
76.	KOMPOT AGRESTOWY	Kompot agrestowy. Agrest minimum 50%. Opakowanie szklane 900 ml.	szt.	10
77.	KONCENTRAT BARSZCZU CZERWONEGO	Zagęszczony sok z buraków ćwikłowych minimum (59%), woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, sól, regulator kwasowości – kwas cytrynowy, warzywa i ekstrakty warzywne (zawierają seler), przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty (zawierają seler, mleko). Pakowany w opakowanie szklane 300ml	szt	20
78.	KONCENTRAT POMIDOROWY 4500g	Koncentrat pomidorowy 28-30%. Pakowany w puszcze do 4,5 kg.	kg	50
79.	KONCENTRAT POMIDOROWY 850g	Koncentrat pomidorowy 28-30%. Gęsty. Skład minimum: Węgierskie pomidory minimum 22%. Produkt bezglutenowy, bez alergenów. Pakowany w puszcze 850g.	kg	10
80.	TARTELETKI śr. 65	Korpusy z ciasta kruchego, neutralne, średnica 65 mm, Pakowane w ilości od 20 szt. do 30 szt. w opakowaniu. Cena za sztukę.	szt	25
81.	TARTELETKI śr. 50	Korpusy z ciasta kruchego, neutralne, średnica 50 mm, Pakowane w ilości od 20 szt. do 30 szt. w opakowaniu. Cena za sztukę.	szt	25
82.	KUKURYDZA KONSERWOWA	Kukurydza konserwowa w puszcze o masie do 2650g brutto Skład: kukurydza, woda, cukier, sól	kg	50
83.	KUKURYDZA KONSERWOWA	Kukurydza konserwowa w puszcze o masie do 425g brutto Skład: kukurydza, woda, cukier, sól	kg	5
84.	KUKURYDZA MINI KOLBY	Kukurydza mini kolby marynowana. Produkt pasteryzowany. Kukurydza mini kolby, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy. Pakowane w opakowanie szklane o pojemności 330 ml.	szt	5
85.	KURKA MARYNOWANA	Kurka, grzyb. Marynowana. Pakowana w opakowaniu szklanym po 200g	szt	5
86.	KWASEK CYTRYNOWY	Kwasek cytrynowy, spożywczy. Pakowany od 500g do 1kg.	kg	50

Opis przedmiotu zamówienia

87.	LIŚĆ LAUROWY	Liść laurowy suszony. Pakowany od 500g do 1kg.	kg	1
88.	MAJERANEK	Majeranek suszony. Pakowany do 500g	kg	2
89.	MAJONEZ	Typu Pomorski lub równoważny o składzie: Olej roślinny, woda, żółtka, musztarda, pakowany w wiaderko plastikowe po 5kg	kg	30
90.	MAKARON KOKARDKA	Makaron kokardka. Zawiera 100% najwyższej jakości pszenicy durum. Składniki mąka PSZENNA semolina (100%). Musi spełniać właściwości: sypki po ugotowaniu, sypki po wielokrotnym odgrzewaniu. Pakowany po 3kg	kg	12
91.	MAKARON KOLANKA	Makaron kolanka (codini). Zawiera 100% najwyższej jakości pszenicy durum. Składniki mąka PSZENNA semolina (100%). Musi spełniać właściwości: sypki po ugotowaniu, sypki po wielokrotnym odgrzewaniu. Pakowany po 3kg	kg	30
92.	MAKARON LASAGNE	Makaron lasagne. Zawiera 100% najwyższej jakości pszenicy durum. Składniki mąka PSZENNA semolina (100%). Pakowany po 3kg.	kg	12
93.	MAKARON NITKA CIĘTA	Makaron nitka cięta. Zawiera 100% najwyższej jakości pszenicy durum. Składniki mąka PSZENNA semolina (100%). Musi spełniać właściwości: sypki po ugotowaniu, sypki po wielokrotnym odgrzewaniu. Pakowany po 3kg.	kg	40
94.	MAKARON PAPPARDELLE	Makaron Pappardelle All'uovo (Szeroka wstążka, makaron jajeczny) z pszenicy durum 100%, Składniki mąka PSZENNA semolina (100%). Musi spełniać właściwości: sypki po ugotowaniu, sypki po wielokrotnym odgrzewaniu. Pakowany po 2kg.	kg	15
95.	MAKARON PENNE (RURKI)	Makaron Penne (Rurki). Zawiera 100% najwyższej jakości pszenicy durum. Składniki mąka PSZENNA semolina (100%). Musi spełniać właściwości: sypki po ugotowaniu, sypki po wielokrotnym odgrzewaniu. Pakowany po 3kg.	kg	50
96.	MAKARON PENNETTE (PIÓRKA)	Makaron Pennette (Piórka). Zawiera 100% najwyższej jakości pszenicy durum. Składniki mąka PSZENNA semolina (100%). Musi spełniać właściwości: sypki po ugotowaniu, sypki po wielokrotnym odgrzewaniu. Pakowany po 3kg.	kg	15
97.	MAKARON SPAGHETTI	Makaron Spaghetti. Zawiera 100% najwyższej jakości pszenicy durum. Składniki mąka PSZENNA semolina (100%). Musi spełniać właściwości: sypki po ugotowaniu, sypki po wielokrotnym odgrzewaniu. Pakowany po 3kg.	kg	50

Opis przedmiotu zamówienia

98.	MAKARON STELLINE (GWIAZDKI)	Makaron Stellite (Gwiazdki). Zawiera 100% najwyższej jakości pszenicy durum. Składniki mąka PSZENNA semolina (100%). Musi spełniać właściwości: sypki po ugotowaniu, sypki po wielokrotnym odgrzewaniu. Pakowany po 3kg.	kg	12
99.	MAKARON FUSILLI (ŚWIDERKI)	Makaron Świderki. Zawiera 100% najwyższej jakości pszenicy durum. Składniki mąka PSZENNA semolina (100%). Musi spełniać właściwości: sypki po ugotowaniu, sypki po wielokrotnym odgrzewaniu. Pakowany po 3kg.	kg	60
100.	MAKARON FUSILLI (ŚWIDERKI) TRZY KOLORY	Makaron Świderki. Zawiera 100% najwyższej jakości pszenicy durum. Składniki mąka PSZENNA semolina (100%). Musi spełniać właściwości: sypki po ugotowaniu, sypki po wielokrotnym odgrzewaniu. Pakowany po 3kg.	kg	15
101.	MAKARON FUSILLI (ŚWIDERKI) PEŁNOZIARNISTA	Makaron świderki. Składniki mąka razowa z pszenicy durum. Pakowany od 400g do 1kg.	kg	60
102.	MAKARON RYŻOWY NITKI	Makaron ryżowy nitki ma postać cienutkich, półprzezroczystych nitek. Produkowany jest wyłącznie z mąki i wody. Opakowanie 200g.	kg	20
103.	MAKRELA	Makrela, tusza wędzona bez głowy, dowolne opakowanie, jednak nie więcej niż 3 kg w opakowaniu zbiorczym. Najlepiej pakowane po 1 lub 2 sztuki w opakowaniu.	kg	5
104.	MASŁO ORZECHEWE	Masło orzechowe o składzie: Prażone orzeszki arachidowe minimum 90%, oleje roślinne cukier, sól. Pakowane w opakowanie szklane do 800g.	kg	40
105.	MASA KAJMAKOWA	Masa kajmakowa. Tradycyjna/krówkowa. Opakowanie w puszcze od 400g do 900g.	kg	3
106.	MASA MAKOWA Z BAKALIAMI	Masa makowa z bakaliami. Opakowanie w puszcze od 400g do 900g.	kg	3
107.	MĄKA PSZENNA	Mąka pszenna typ 500. Pakowana po 1 kg	kg	250
108.	MĄKA ZIEMNIACZANA	Mąka ziemniaczana. Pakowana po 1kg	kg	10
109.	MIGDAŁY PŁATKI	Migdały w płatkach. Opakowanie od 500g do 1kg.	kg	10
110.	MIÓD WIELOKWIATOWY porcyjny	Miód wielokwiatowy 100%, Naturalny. Bez konserwantów. Pakowany porcyjnie po 25g. W opakowaniu zbiorczym nie więcej niż 150 szt. Cena za sztukę/25g	szt	5000
111.	MIÓD WIELOKWIATOWY	Miód wielokwiatowy 100%, Naturalny. Bez konserwantów. Pakowany w opakowanie szklane od 800g do 1kg .	kg	5
112.	ROZMARYN	Rozmaryn suszony 100%, opakowanie do 250g	kg	2
113.	BEZGLUTENOWA BUŁKA TARTA	Bezglutenowa bułka kukurydziana. Opakowanie od 200g do 500g.	kg	2

Opis przedmiotu zamówienia

114.	BEZGLUTENOWA MAKA KUKURYDZIANA	Bezglutenowa mąka kukurydziana. Opakowanie od 200g do 500g.	kg	2
115.	BEZGLUTENOWA MAKA UNIWERSALNA	Bezglutenowa mąka uniwersalna. Opakowanie od 200g do 500g.	kg	2
116.	BEZGLUTENOWE PŁATKI ŚNIADANIOWE	Bezglutenowe płatki kukurydziane. Opakowanie od 200g do 500g.	kg	2
117.	BEZGLUTENOWE BUŁKI	Bezglutenowe bułki bez dodatków typu sezam, mak, itp. Pakowane max. w ilości 4 szt w opakowanie. Nie mniej niż 2 szt w opakowanie. Gramatura bułki/sztuka około 60g.	szt	30
118.	BEZGLUTENOWE CIASTKA NATURALNE	Bezglutenowe ciastka naturalne, np. typu maślane, biszkopty, herbatniki, itp. Opakowanie od 100g do 200g.	kg	2
119.	BEZGLUTENOWE CIASTKA OWOCOWE	Bezglutenowe ciastka z dodatkiem owoców, dopuszczalne polane czekoladą. Dowolne opakowanie od 100g do 200g.	kg	2
120.	BEZGLUTENOWY BATON	Bezglutenowy baton. Dowolny smak. Opakowanie od 30g do 60g.	kg	1
121.	BEZGLUTENOWY BUDYŃ	Bezglutenowy budyń, dowolny smak. Opakowanie 40g.	szt.	4
122.	BEZGLUTENOWY CHLEB	Bezglutenowy chleb krojony bez dodatków smakowych, naturalny. Opakowanie od 300g do 500g.	kg	4
123.	BEZGLUTENOWY MAKARON MUSZELKI	Bezglutenowy makaron muszelki. Opakowanie od 200g do 500g.	kg	2
124.	BEZGLUTENOWY MAKARON ŚWIDERKI	Bezglutenowy makaron świderki. Opakowanie od 200g do 500g.	kg	2
125.	BEZGLUTENOWY PIECZYWO CHRUPKIE	Bezglutenowy chrupkie pieczywo. Opakowanie od 100g do 150g.	kg	1
126.	CURRY ŻÓŁTE	Mieszanka przypraw: oryginalna indyjska aromatyczna, bez glutaminianu sodu, przyprawa orientalna suszona mielona, kompozycja suszonych ziół, przypraw, warzyw, między innymi: imbiru, lubczyku, kardamonu, kolendry, pieprzu czarnego, chili, cynamonu. Opakowanie do 900g.	kg	2
127.	KREM DO SMAROWANIA Z ORZECHAMI LASKOWYMI I KAKAO	Typu Nutella lub równoważny o następujących parametrach: Krem do smarowania z dodatkiem orzechów laskowych i kakao, opakowanie szklane od 500g do 1kg	kg	150
128.	KREM NA BAZIE OCTU BALSAMICZNEGO	Gęsty krem na bazie octu balsamicznego z Modeny minimum 60%, opakowanie do 250 ml.	l	1
129.	KURKUMA MIELONA	Kurkuma mielona 100%. Opakowanie do 400g.	kg	1
130.	MLEKO KOKOSOWE	Mleczko kokosowe. Opakowanie puszka od 250ml do 400ml.	l	2

Opis przedmiotu zamówienia

131.	MORELA SUSZONA	Morela suszona. Opakowanie od 500g do 1kg.	kg	2
132.	MUSLI OWOCOWE CRUNCHY	Musli owocowe crunchy. Składniki: pełnoziarniste płatki owsiane 43%, mieszanka owoców min.20% np. rodzynki, chipsy bananowe, ananas kandyzowany , płatki kokosowe, papaja kandyzowana; chrupki zbożowe min. 7% Dowolne opakowanie od 300g do 1 kg	kg	20
133.	MUSLI TRADYCYJNE	Musli tradycyjne. Skład: płatki z pełnego ziarna min 58% (owsiane, pszenne, jęczmienne), rodzynki, płatki kukurydziane, płatki pszenno-kukurydziane, siemię lniane, ziarna słonecznika. Dowolne opakowanie od 300g do 1 kg	kg	5
134.	MUSLI TROPIKALNE	Musli tropikalne. Skład: płatki z pełnego ziarna zbóż min 50%, mieszanka owoców tropikalnych, np.: rodzynki, chipsy bananowe, ananas kandyzowany, papaja kandyzowana, suszone daktyle, płatki kokosowe, płatki kukurydziane, płatki pszenno-kukurydziane. Dowolne opakowanie od 300g do 1 kg	kg	20
135.	MUSZTARDA FRANCUSKA	Klasyczna musztarda francuska z ziarnami gorczycy o tradycyjnym smaku, umiarkowanie ostra, woda, gorczyca biała, gorczyca czarna, ocet spirytusowy, ocet jabłkowy, sól, cukier, przyprawy, opakowanie od 500g do 1kg.	kg	5
136.	MUSZTARDA STOŁOWA	Klasyczna musztarda stołowa o lekko ostrym, tradycyjnym smaku, skład: woda, gorczyca biała, ocet spirytusowy, gorczyca czarna, cukier, sól, dowolne opakowanie, oryginalne opakowanie producenta, wiaderko, od 2,5kg do 5kg	kg	80
137.	NAPÓJ RYŻOWY	Napój ryżowy. Minimum 15% ryż. Opakowanie karton odkręcany 1l.	l	5
138.	NAPÓJ SOJOWY	Napój sojowy. Minimum 8% ziarno soi. Opakowanie karton odkręcany 1l.	l	5
139.	OCET BALSAMICZNY	Ocet powstający z zagęszczonego moszczu winogronowego poddanego długotrwałemu dojrzewaniu w drewnianych beczkach, opakowanie od 250 ml do 500ml.	l	2
140.	OCET SPIRYTUSOWY 10%	Ocet spirytusowy, 10%, opakowanie 1l.	l	25
141.	OCET WINO CZERWONE	Ocet winny z wina czerwonego, 6% lub 7%, opakowanie szklane do 250 ml.	l	2
142.	OGÓRKI KONSERWOWE- poj. 900 ml	Ogórki konserwowe całe. Produkt pasteryzowany. ogórki, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy (zawierają gorczycę). Pakowane w opakowanie szklane o pojemności 900 ml	szt	5

Opis przedmiotu zamówienia

143.	OGÓRKI KONSERWOWE- poj. 2650 ml	Ogórki konserwowe całe. Produkt pasteryzowany. ogórki, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy (zawierają gorczycę). Pakowane w opakowanie szklane o pojemności 2650 ml	szt	10
144.	OLEJ UNIWERSALNY	Tłoczony na gorąco, nie ekstrahowany chemicznie, poddany łagodnej rafinacji fizycznej. Z zakontraktowanych i kontrolowanych przez producenta upraw. Idealny do smażenia, wypieków, sałatek, gotowania i pieczenia. Opakowanie od 3l do 5l.	l	500
145.	OLIWA Z OLIVEK	Najwyższej kategorii oliwa, naturalna (na opakowaniach napis: native, vergin [ang. virgin] lub extra vergin), z pierwszego tłoczenia na zimno (w temp. pokojowej), opakowanie 0,5 l lub 1l	l	5
146.	OLIWA Z OLIVEK POMACE	Oliwa z wyłoczyn z oliwek. Opakowanie 0,5l lub 1l.	l	50
147.	OLIWKI CZARNE DRILOWANE	Oliwki czarne drylowane, całe. Pakowane w opakowanie szklane o pojemności 900ml	szt	100
148.	OLIWKI ZIELONE DRILOWANE	Oliwki zielone drylowane, całe. Pakowane w opakowanie szklane o pojemności 900ml	szt	20
149.	OREGANO	Oregano suszone. Opakowanie 200g.	kg	2
150.	ORZECH LASKOWY	100% orzechy laskowe łuskane, pakowane od 500g do 1kg	kg	15
151.	ORZECH WŁOSKI	100% orzechy włoskie łuskane, pakowane od 500g do 1kg	kg	30
152.	ORZESZKI ZIEMNE SOLONE	Orzeszki ziemne solone lub solone i prażone, opakowanie 100g	szt	30
153.	PALUSZKI SŁONE	Paluszki solone, opakowanie 70g. chrupkie, kruche, nie zawilgocone, nie połamane; Minimalny skład: mąka pszenna, sól, olej rzepakowy (2,6%); Data przydatności min. 2 miesiące	szt	280
154.	PANKO CHRUPIĄCA JAPOŃSKA PANIERKA	Używana do panierowania krewetek, ryb oraz różnego rodzaju mięsa. Orientalna do przygotowania chrupkich potraw. Składniki: mąka pszenna, woda, suszone drożdże, sól. Opakowanie do 3kg.	kg	15
155.	PAPRYKA KONSERWOWA - poj. 720 ml	Papryka konserwowa czerwona. Pasteryzowana. Opakowanie szklane 720ml	szt	5
156.	PAPRYKA KONSERWOWA- poj. 2650 ml	Papryka konserwowa czerwona. Pasteryzowana. Opakowanie szklane 2650ml	szt	10
157.	PAPRYKA KONSERWOWA PEPPERONI	Papryka konserwowa pepperoni. Pasteryzowana. Opakowanie szklane 720ml	szt	5
158.	PAPRYKA OSTRA MIELONA	Papryka ostra mielona. Opakowanie 800g.	kg	2
159.	PAPRYKA SŁODKA MIELONA	Papryka słodka mielona. Opakowanie 800g.	kg	2

Opis przedmiotu zamówienia

160.	PAPRYKA SŁODKA WĘDZONA	Papryka słodka wędzona. Opakowanie do 720g	kg	2
161.	PATISONY MARYNOWANE	Składniki: patisony, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy. Opakowanie szklane 314ml.	szt	10
162.	PESTKI DYNI	Naturalne pestki dyni łuskane, opakowanie od 500g do 1kg.	kg	5
163.	PIECZARKI MARYNOWANE- poj. 1600 ml	Aromatyczne całe pieczarki marynowane w zalewie z dodatkiem warzyw (cebula, marchew), opakowanie szklane 1600ml	szt	10
164.	PIECZARKI MARYNOWANE- poj. 750 ml	Aromatyczne całe pieczarki marynowane w zalewie z dodatkiem warzyw (cebula, marchew), opakowanie szklane 750ml	szt	5
165.	PIEPRZ CAYENNE MIELONY	Pieprz cayenne mielony, opakowanie do 1000g	kg	2
166.	PIEPRZ CYTRYNOWY	Sól, pieprz czarny (23%), czosnek, regulator kwasowości: kwas cytrynowy; cebula, cukier, skórka cytryny (4,5%), kurkuma. Opakowanie do 900g.	kg	2
167.	PIEPRZ CZARNY MIELONY	Pieprz czarny mielony. Opakowanie 1kg.	kg	5
168.	PŁATKI OWSIANE ZWYKŁE	Płatki owsiane zwykłe 100%. Opakowanie od 500g do 1kg.	kg	30
169.	PŁATKI ŚNIADANIOWE CZEKOLADOWE KULKI- op. od 3 do 5 kg	Płatki śniadaniowe, kulki o smaku czekoladowym. Skład: mąki min. 70%; pszenna pełnoziarnista minimum 40%, ryżowa i kukurydziana w zmiennych proporcjach, kakao min. 6,5%, Opakowanie od 3kg do 5kg	kg	150
170.	PŁATKI ŚNIADANIOWE KUKURYDZIANE	Płatki śniadaniowe kukurydziane o najwyższej jakości. Skład: mąka kukurydziana minimum 90% lub kaszka kukurydziana minimum 85% + dodatki. Opakowanie od 3kg do 5kg.	kg	50
171.	POMIDORY SUSZONE W OLEJU	Pomidory suszone nasączone min 60% (pomidory suszone, olej rzepakowy, przyprawy. Opakowanie szklane 720ml	szt	60
172.	POMIDORY W PUSZCE KROJONE BEZ SKÓRY	Pomidory krojone bez skórki. Skład: pomidory minimum (70%), zagęszczony sok pomidorowy minimum (30%), Wyrób pasteryzowany. Produkt z pomidorów uprawianych w sposób zrównoważony. Opakowanie puszka do 2,55kg	kg	100
173.	POMIDORY W PUSZCE W CAŁOŚCI BEZ SKÓRY	Skład: Pomidory minimum (60%), zagęszczony sok pomidorowy minimum (40%). Wyrób pasteryzowany. Produkt z pomidorów uprawianych w sposób zrównoważony. Opakowanie puszka do 2,5kg.	kg	50
174.	PROSZEK DO PIECZENIA	Proszek do pieczenia. Dowolne opakowanie od 10g do 100g.	kg	0,5

Opis przedmiotu zamówienia

175.	PRZYPRAWA DO DROBIU	Przyprawa do drobiu. Skład minimum: sól, papryka min. (16%), cebula (6,2%), mąka pszenna, czosnek, majeranek, seler, pieprz czarny, przyprawa curry (kolendra, kurkuma, nasiona kopru, kmin, pieprz czarny, kozieradka, pieprz cayenne, kardamon, gorczyca), tymianek, natka pietruszki, liść laurowy. Opakowanie do 600g.	kg	10
176.	PRZYPRAWA DO GRILA	Przyprawa do grilla. Skład minimum: sól, cebula (14%), czosnek, papryka czerwona (7,5%), pieprz czarny, cukier, pieprz cayenne, majeranek, tymianek, estragon, cząber. Opakowanie do 600g.	kg	15
177.	PRZYPRAWA DO GYROSA	Przyprawa do gyrosa. Skład minimum: cebula (42%), sól, papryka (9,4%), pieprz czarny, oregano, laktoza, mleko odtłuszczone w proszku, kolendra, czosnek, rozmaryn, gorczyca, cukier, pieprz cayenne. Opakowanie do 600g.	kg	6
178.	PRZYPRAWA DO MIĘSA	Przyprawa do mięs. Skład minimum: sól, papryka, cebula, aromaty, czosnek, natka pietruszki, skrobia, rozmaryn, pieprz czarny, oregano, tymianek, gałka muszkatołowa, majeranek. Opakowanie do 600g.	kg	6
179.	PRZYPRAWA DO RYB	Przyprawa do ryb. Skład minimum: sól, cebula, pieprz biały, natka pietruszki, koperek, mąka pszenna, czosnek, tymianek, imbir. Opakowanie do 600g.	kg	10
180.	PRZYPRAWA KEBAB-GYROS	Przyprawa kebab-gyros. Skład minimum: sól, papryka słodka, czosnek, cukier, owoc kolendry, gorczyca biała, majeranek, rozmaryn, owoc jałowca, chili, cebula, kurkuma, ziele angielskie, goździk. Opakowanie do 1kg	kg	2
181.	PRZYPRAWA W PŁYNIE	Typu maggi z lubczykiem lub równoważna. Przyprawa do zup, sosów i sałatek w składzie: woda, sól, ocet, wyciąg z lubczyka. Opakowanie do 5 litrów.	l	40
182.	PULPA POMIDOROWA	Skład: Pomidory 100%, sól, regulator kwasowości. Puszka do 4kg .	kg	50
183.	RODZYNKI SUŁTAŃSKIE	Rodzynki sułtańskie, opakowanie od 500g do 1kg.	kg	25
184.	RYŻ BRĄZOWY	Ryż brązowy. Dowolne opakowanie od 400g do 1kg.	kg	20
185.	RYŻ DŁUGOZIARNISTY	Ryż biały. Preparowany termicznie. O następujących parametrach: sypki po ugotowaniu, sypki po wielokrotnym odgrzewaniu. Opakowanie torba foliowa 5kg.	kg	200
186.	SEZAM ŁUSKANY	Sezam łuskany biały. Opakowanie od 500g do 1kg.	kg	2
187.	SIEMIEŃ LNIANE	Siemień lniane, ziarno, opakowanie od 500g do 1 kg	kg	2
188.	SŁONECZNIK ŁUSKANY	Naturalny słonecznik łuskany, opakowanie od 500g do 1kg.	kg	5

Opis przedmiotu zamówienia

189.	SOCZEWICA CZERWONA	Soczewica czerwona, ziarna. Opakowanie od 300g do 500g.	kg	20
190.	SOCZEWICA KONSERWOWA	Soczewica konserwowa. Opakowanie puszka 375ml.	szt	5
191.	SODA OCZYSZCZONA	Opakowania od 10g do 200g	kg	1
192.	SOS BARBECUE	Sos barbecue. minimalny skład: woda, koncentrat pomidorowy 32%, cukier, ocet spirytusowy. Opakowanie plastikowe do 1 kg.	kg	10
193.	SOS CZOSNKOWY	Sos czosnkowy. minimalny skład: Woda, olej rzepakowy, musztarda (woda, gorczyca biała, ocet spirytusowy, cukier, sól, ekstrakt z kurkumy), cukier, ocet spirytusowy, żółtko jaja kurzego, czosnek min 0,8%, ekstrakt z czosnku min. 4%. sól. Opakowanie plastikowe do 950g.	kg	10
194.	SOS DUŃSKI	Sos duński. minimalny skład: woda, olej rzepakowy, warzywa (16,7%): kapusta kwaszona, ogórek konserwowy; cukier, musztarda (woda, gorczyca biała, ocet spirytusowy, cukier, sól, ekstrakt z kurkumy); ocet spirytusowy. Opakowanie plastikowe do 950g.	kg	5
195.	SOS MEKSYKAŃSKI	Sos meksykański. minimalny skład: woda, koncentrat pomidorowy (36%), cukier, papryka marynowana ok 10% (papryka słodka, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól), ocet spirytusowy, musztarda (woda, gorczyca biała, ocet spirytusowy, cukier, sól, ekstrakt z kurkumy), Opakowanie plastikowe 1kg	kg	5
196.	SOS PIECZENIOWY CIEMNY	Sos pieczeniowy ciemny, proszek. Skład: skrobia ziemniaczana, mąka pszenna 17,0%, sól, suszone warzywa 10,2% (pomidor, cebula 3,6%, czosnek 2,1%), aromaty (z pszenicą, soją), cukier, olej słonecznikowy. Opakowanie 1000g	kg	10
197.	SOS SŁODKO - PIKANTY CHILI	Sos słodko pikantny chili. Skład: cukier (39%), czerwona papryka chili (23%), ocet, woda, czosnek (8%), sól, skrobia modyfikowana. Opakowanie od 1000 g	kg	5
198.	SOS SOJOWY CIEMNY	Sos sojowy ciemny, pojemność od 100ml do 300ml	l	2
199.	SOS SOJOWY JASNY	Sos sojowy jasny, pojemność od 100ml do 300ml	l	2
200.	SOS TYSIĄCA WYSP	Sos typu tysiąca wysp lub równoważny o Składzie minimalnym: woda, olej rzepakowy, cukier, ocet winny, jogurt odtłuszczony w proszku, warzywa np.: cebulka perłowa, ogórek konserwowy, papryka; żółtko jaja, sól, koncentrat pomidorowy, Opakowanie plastikowe 950g.	kg	5
201.	SÓL KUCHENNA	Sól kuchenna/spożywcza, opakowanie 1kg	kg	150

Opis przedmiotu zamówienia

202.	SÓL MORSKA GRUBOZIARNISTA	Sól morska gruboziarnista, opakowanie 1kg	kg	10
203.	SYROP MALINA	Syrop malinowy, opakowanie szklane od 400ml do 450ml	l	10
204.	SYROP MALINA z dozownikiem	Syrop malinowy z dozownikiem/pompką, opakowanie plastikowe 5l	l	40
205.	SZPARAGI KONSERWOWE BIAŁE	Szparagi konserwowe białe, całe, opakowanie szklane do 500g brutto	szt.	4
206.	ŚLEDŹ MATJAS	Śledzie matjasy w zalewie solankowej. Filet naturalny bez skóry, solanka. Opakowanie wiaderko od 4kg do 6kg. Cena za 1kg śledzia (waga netto) bez zalewy.	kg	10
207.	ŚLIWKA SUSZONA	Śliwka kalifornijska suszona. Opakowanie od 500g do 1kg.	kg	10
208.	TOFU WĘDZONE	Tofu wędzone. Skład: nasiona soi minimum 50%, woda, sól, wapń, opakowanie od 150g do 300g	kg	3
209.	TORTILLA	Tortilla pszenna o średnicy 30 cm, okrągła. 18 placków tortilla w opakowaniu. Cena dotyczy opakowania. Szt. = opakowanie	szt.	20
210.	TUŃCZYK W OLEJU – poj. od 1500g do 1800g	Tuńczyk minimum 70%, kawałki w oleju, opakowanie puszka od 1500g do 1800g	kg	5
211.	TUŃCZYK W OLEJU – poj. do 170g	Tuńczyk minimum 70%, kawałki w oleju, opakowanie puszka do 170g	kg	1
212.	TYMIANEK	Tymianek otarty 100%. Opakowanie od 100 do 500g.	kg	2
213.	TZATZIKI PIKANTNY SOS CZOSNKOWY	Sos tzatziki. Skład minimalny: czosnek (33,6%), sól, cukier, cebula, liście kopru, pieprz czarny. Opakowanie 1kg.	kg	4
214.	PRZYPRAWA DO POTRAW UNIWERSALNA	Uniwersalna przyprawa do potraw w proszku. Skład: suszone warzywa minimum (15%) + inne dodatki. Opakowanie od 5kg do 20kg	kg	50
215.	WAFLE RYŻOWE	Wafle ryżowe naturalne. Skład 100% ryż (brązowy i biały lub biały lub brązowy). Okrągłe. Opakowanie od 100g do 200g.	kg	2
216.	WIÓRKI KOKOSOWE	Wiórki kokosowe 100%. Opakowanie od 200g do 500g.	kg	2
217.	ZAPRAWA CYTRYNOWA W PŁYNIE	Zaprawa cytrynowa w płynie, opakowanie do 500ml	l	15
218.	ZIELE ANGIELSKIE	Ziele angielskie, ziarno, opakowanie do 1kg	kg	2
219.	ŻELATYNA SPOŻYWCZA	Żelatyna spożywcza, opakowanie do 1kg	kg	5
220.	ŻURAWINA KONFITURA	Żurawina min. 45% w żelu, cukier, skrobia. Opakowanie do 1 kg	kg	10
221.	ŻURAWINA SUSZONA	Żurawina suszona min. 65%, cukier, olej. Opakowanie od 500g do 1kg	kg	20
222.	ŻUREK ZAKWAS	Żurek na zakwasie, koncentrat, produkt pasteryzowany, opakowanie szklane pojemność 370ml	szt	25

Opis przedmiotu zamówienia

223.	PIEPRZ MARYNOWANY W ZALEWIE	Pieprz marynowany w zalewie. Opakowanie szklane o pojemności od 500g do 1000g brutto	kg	2
224.	VOLEVANTY śr. 8 cm	Korpusy z ciasta francuskiego. Średnica 8cm, wysokość 4cm. Opakowanie zbiorcze od 50 sztuk do 100 sztuk w opakowaniu.	szt.	250
225.	VOLEVANTY śr. 4,5 cm	Korpusy z ciasta francuskiego. Średnica 4.5cm, wysokość 3cm. Opakowanie zbiorcze od 50 sztuk do 100 sztuk w opakowaniu.	szt.	250
226.	PITA	Chlebek pszenny typu Pita, okrągły, maksymalnie 10 sztuk w opakowaniu zbiorczym, średnica dowolna jednak nie mniejsza niż 20 cm, nie większa niż 35 cm	kg	6
227.	PUMPERNIKIEL	ciemny chleb razowy, pieczony w formie, na zakwasie, z gruboziarnistej mąki żytniej, z dodatkiem miodu, melasy lub ekstraktu z jabłek oraz siodu. W kształcie prostokąta lub kwadratu. Bez dodatków. Pakowany w opakowanie foliowe od 250g do 500g. Z długim terminem ważności, minimum 2 miesiące.	kg	2
228.	ALGI NORI	Prostokątne arkusze wodorostów Nori. Dowolne opakowanie. Nie więcej niż 50 sztuk arkuszy w opakowaniu.	szt	100
229.	RYŻ DO SUSHI	Ryż biały do sushi. Wysokiej jakości, kleisty. Opakowanie do 2 kg	kg	10
230.	OCET RYŻOWY	Ocet ryżowy. Dowolne opakowanie do 0,5 l	l	2
231.	WASABI	Wasabi. Oryginalny chrzan japoński. Dowolne opakowanie do 200 g	kg	5
232.	TAPIOKA	Tapioka. Dowolne opakowanie do 1 kg	kg	5
233.	NASIONA CHIA	Nasiona chia 100%. Dowolne opakowanie do 1kg	kg	5
234.	PALUSZKI KRABOWE	Paluszki krabowe, surimi. Skład: mięso z ryb min 38%. Dowolne opakowanie do 500 g	kg	5
235.	SEZAM CZARNY	Sezam czarny. Dowolne opakowanie do 1kg	kg	5
236.	RZODKIEW MARYNOWANA	Rzodkiew marynowana w zalewie. Dowolne opakowanie do 500g	kg	5
237.	ŚLEDŹ MATJAS	Śledzie matjasy w zalewie solankowej. Filet naturalny bez skóry, solanka. Opakowanie dowolne do 1,5kg. Cena za 1kg śledzia (waga netto) bez zalewy.	kg	9

Opis przedmiotu zamówienia

238.	SOK POMARAŃCZOWY	sok pomarańczowy, 100% z zagęszczonego soku pomarańczowego, opakowanie karton lub pet, pasteryzowany, odkręcane, pojemność 1 litr	l	800
239.	SOK JABŁKOWY	sok jabłkowy, 100% z zagęszczonego soku jabłkowego, opakowanie karton lub pet, pasteryzowany, odkręcane, pojemność 1 litr	l	600
240.	IMBIR MARYNOWANY	Imbir marynowany. Dowolne opakowanie do 500 g	kg	3
241.	MAKARON WON TON	Np. Tao tao lub równoważy: Makaron pszenny błyskawiczny wonton, skład mąka pszenna, woda, sól, kurkuma. Opakowanie 200 g.	kg	10
242.	FASOLA JAŚ OD 3 KG DO 5 KG	Fasola typu Jaś. Opakowanie od 3 kg do 5 kg.	kg	5
243.	RYŻ DO RISOTTO	Ryż biały do risotto o następujących parametrach: sypki po ugotowaniu, sypki po wielokrotnym odgrzewaniu. Opakowanie dowolne od 400 g do 5kg.	KG	20
244.	SOS CZEKOLADOWY	SOS CZEKOLADOWY. OPAKOWANIE OD 800 G DO 1000 G	kg	5
245.	SOS TRUSKAWKOWY	SOS TRUSKAWKOWY. SKŁAD: TRUSKAWKA MIN. 40%. OPAKOWANIE OD 800 G DO 1000 G	kg	5
246.	LIZAK W KSZTAŁCIE KULKI	LIZAK W KSZTAŁCIE KULKI TYPU CHUPA CHUPS LUB RÓWNOWAŻNY, PARAMETRY RÓWNOWAŻNOŚCI: RÓŻNE SMAKI, GRAMATURA 12G, KULISTY KSZTAŁT, NA PATYKU PAPIEROWYM LUB PLASTIKOWYM	szt	1000

Opis przedmiotu zamówienia

III. Część: Pakiet nr III – nabiał

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa nabiału dla potrzeb gastronomii w Hotelu Zawisza w Bydgoszczy .
2. Wykonawca dostarczy towar spełniający wymagania, co do jakości, terminu przydatności do spożycia i oznakowania, określone prawem, a w szczególności:
 - 1) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023r. poz. 1448)
 - 2) ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno- spożywczych (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 1980).
3. Realizacja dostaw będzie się odbywać sukcesywnie na podstawie zamówień składanych z jednodniowym wyprzedzeniem przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego telefonicznie lub drogą elektroniczną. Zamówienia będą składane do godziny 13.00.
4. Realizacja dostaw będzie odbywać się według potrzeb Zamawiającego od poniedziałku do piątku do godziny 8:00 lub w innych terminach uzgodnionych każdorazowo z upoważnionym przedstawicielem Zamawiającego.
5. Dostawa przedmiotu umowy odbywać się będzie środkiem transportu Wykonawcy, przystosowanym do przewozu żywności – zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia i rozładunku towaru w miejscu wskazanym przez przedstawiciela Zamawiającego.
6. Każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu produktów objętych przedmiotem zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania okazania przedmiotowego dokumentu.
7. Faktyczna ilość zamawianych artykułów żywnościowych zależna będzie od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Określone przez Zamawiającego w SWZ ilości artykułów poszczególnych produktów są ilościami szacowanymi i nie stanowią zobowiązania Zamawiającego do ich zakupu u Wykonawcy i nie mogą być podstawą żadnych roszczeń ze strony Wykonawcy.

Rozliczenie za wykonane dostawy będzie następowało na zasadach wskazanych we wzorze umowy za faktycznie zrealizowane dostawy. Zamawiający deklaruje realizację zamówienia na poziomie 40% wartości umowy, szczegóły zawarte są we wzorze umowy. Zamawiający może skorzystać z prawa opcji, na warunkach wskazanych we wzorze umowy.
8. Zamawiający wymaga, aby dostarczane produkty:
 - 1) stanowiły produkty wysokiej jakości (klasy I i ekstra),
 - 2) spełniały wymagania dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach
 - 3) Odpowiadały wymogom obowiązujących przepisów w zakresie produkcji, obrotu i przechowywania produktów żywnościowych
 - 4) posiadały ważne terminy przydatności do spożycia, - co najmniej 7 dni liczone od daty dostawy do Zamawiającego, chyba, że w konkretnym przypadku podano inaczej.
 - 5) były oznakowane krajem pochodzenia ,
9. Zamawiane produkty dostarczane będą przez Wykonawcę w opakowaniach typu kosz / skrzynka / karton / worek wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością. Każde

Opis przedmiotu zamówienia

opakowanie musi zawierać etykietę informacyjną zawierającą dane, w szczególności: nazwę i adres producenta, nazwę produktu, klasę jakości, termin przydatności do spożycia oraz inne elementy wymagane przepisami prawa. Opakowania jednostkowe dla produktów muszą być suche, czyste i bez uszkodzeń mechanicznych i obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni oraz powinny zapewnić ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi oraz zanieczyszczeniem, jak również odpowiednie warunki w czasie przechowywania i transportu.

10. Zamawiający wymaga, by dostarczany towar spełniał wymogi określone w tabeli poniżej. Tabela zawiera szacowane ilości produktów.

Nabiał				
LP.	Produkt	Opis	jednostka	ilość ³
1.	JOGURT NATURALNY 100 g	OPAKOWANIE KUBEK 100G	SZT	400
2.	JOGURT NATURALNY 150 g	OPAKOWANIE KUBEK 150G	SZT	300
3.	JOGURT NATURALNY BEZ LAKTOZY	OPAKOWANIE KUBEK 150G, BEZ LAKTOZY	SZT	50
4.	JOGURT OWOCOWY 150 g	OPAKOWANIE KUBEK 150G, RÓŻNE SMAKI	SZT	800
5.	JOGURT OWOCOWY 100 g	OPAKOWANIE KUBEK 100G, RÓŻNE SMAKI	SZT	800
6.	JOGURT OWOCOWY BEZ LAKTOZY	OPAKOWANIE KUBEK 150G, RÓŻNE SMAKI, BEZ LAKTOZY	50	50
7.	JOGURT OWOCOWY Z KAWAŁKAMI OWOCÓW	OPAKOWANIE KUBEK 150G, Z KAWAŁKAMI OWOCÓW, RÓŻNE SMAKI	SZT	200
8.	JOGURT PITNY OWOCOWY	OPAKOWANIE ODKRĘCANE 250G, RÓŻNE SMAKI	SZT	300
9.	JOGURT PITNY OWOCOWY BEZ LAKTOZY	OPAKOWANIE ODKRĘCANE 250G, BEZ LAKTOZY, RÓŻNE SMAKI	SZT	100
10.	MAŁE SERKI WĘDZONE	SER WĘDZONY Z MLEKA KROWIEGO W KSZTAŁCIE MAŁYCH SERKÓW KOJARZONYCH Z PODHAŁEM, GRAMATURA OD 35G DO 45G/SZTUKA, SZTUKA RÓWNA SIĘ JEDEN SEREK, DOWOLNE OPAKOWANIE JEDNAK NIE	SZT	50

³ Podane ilości nie są zobowiązaniem Zamawiającego. Rozliczenie za przedmiot umowy będzie następowało na podstawie ilości faktycznie dostarczonego asortymentu.

Opis przedmiotu zamówienia

		WIĘCEJ NIŻ 5 SZTUK W OPAKOWANIU.		
11.	MASCARPONE	SEREK KREMOWO – ŚMIETANKOWY, OPAKOWANIE 500G	SZT	10
12.	MASŁO EXTRA	KOSTKA 200G, MINIMUM 82 % TŁUSZCZU	SZT	500
13.	MASŁO EXTRA BEZ LAKTOZY	KOSTKA 200G, MINIMUM 82 % TŁUSZCZU, BEZ LAKTOZY	SZT	5
14.	MASŁO EXTRA PORCYJNE	OPAKOWANIE 10G/SZTUKA, DOWOLNE OPAKOWANIE ZBIORCZE, JEDNAK NIE WIĘCEJ NIŻ 100 SZTUK W OPAKOWANIU, MINIMUM 82% TŁUSZCZU	SZT	12000
15.	MASŁO KLAROWANE	TŁUSZCZ MLECZNY MIN. 99.8%, OPAKOWANIE 500G WIADERKO	SZT	2
16.	MAŚLANKA NATURALNA	OPAKOWANIE ZAKRĘCANE O POJEMNOŚCI 1 LITR	L	10
17.	MAŚLANKA RÓŻNE SMAKI	OPAKOWANIE ZAKRĘCANE O POJEMNOŚCI 1 LITR	L	20
18.	MLECZNY NAPÓJ PROTEINOWY	OPAKOWANIE ODKRĘCANE, RÓŻNE SMAKI, UHT, DOZWOLONE OPAKOWANIE OD 250ML DO 350ML	SZT	50
19.	MLEKO 2%	OPAKOWANIE KARTON, 1 LITR, UHT, ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU 2%	L	12
20.	MLEKO 3,2% BEZ LAKTOZY	OPAKOWANIE KARTON, 1 LITR, UHT, ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU 3,2%, BEZ LAKTOZY	L	36
21.	MLEKO 3.2%	OPAKOWANIE KARTON, 1 LITR, UHT, ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU 3,2%	L	1200
22.	MLEKO SMAKOWE	OPAKOWANIE KARTON, ODKRĘCANE LUB ZE SŁOMKĄ, 200ML, UHT, RÓŻNE SMAKI	SZT	50
23.	RICOTTA	SER MIĘKKI, SERWATKOWY, NATURALNY, NIEDOJRZEWAJĄCY, MAX. 40% TŁUSZCZU, OPAKOWANIE 250G	SZT	15
24.	SER BRIE	SER PLEŚNIOWY, NATURALNY, KLASYCZNY, 125G	SZT	30
25.	SER CAMEMBERT	SER PLEŚNIOWY, NATURALNY, OKRĄGŁY, KLASYCZNY, 120G	SZT	250

Opis przedmiotu zamówienia

26.	SER GOŁKA	SER WĘDZONY Z MLEKA KROWIEGO W KSZTAŁCIE WAŁCA KOJARZONY Z PODHAŁEM, DOWOLNE OPAKOWANIE, GRAMATURA OD 300G DO 500G	KG	5
27.	SER KANAPKOWO SAŁATKOWY 270g	KRUCHY, BIAŁY, SŁONY, Z MLEKA KROWIEGO, OPAKOWANIE 270G W JEDNYM KAWAŁKU, 12% TŁUSZCZU	SZT	250
28.	SER KANAPKOWO SAŁATKOWY	W KOSTKACH, KRUCHY, BIAŁY, SŁONY, Z MLEKA KROWIEGO, W SOLANCE, OPAKOWANIE WE WIADERKU O POJEMNOŚCI DO 1KG	KG	10
29.	SER KANAPKOWO SAŁATKOWY BEZ LAKTOZY	KRUCHY, BIAŁY, SŁONY, Z MLEKA KROWIEGO, OPAKOWANIE 270G, W JEDNYM KAWAŁKU, 12% TŁUSZCZU, BEZ LAKTOZY	SZT	20
30.	SER KOZI	SER KOZI, NATURALNY, DOPUSZCZALNE OPAKOWANIE O POJEMNOŚCI OD 100G DO 300G, KROJONY W PŁASTRY	KG	1
31.	SER MOZZARELLA w zalewie	SER W ZALEWIE, KLASYCZNY, KULKA, OPAKOWANIE 125G	SZT	500
32.	SER MOZZARELLA mini	SER W ZALEWIE, KLASYCZNY, MAŁE KULKI/MINI, OPAKOWANIE 150G	SZT	30
33.	SER MOZZARELLA	SER MOZZARELLA, DOZWOLONE OPAKOWANIE W BLOKU OD 2KG DO 3KG	KG	8
34.	SER PARMEZAN	SER PARMEZAN W JEDNYM KAWAŁKU, OPAKOWANIE DOWOLNE OD 100G DO 300G	KG	5
35.	SER PLEŚNIOWY	SER TYPU LAZUR Z GŁĘBOKO PRZEROŚNIETĄ NIEBIESKĄ PLEŚNIĄ, KRUCHY I KREMOWY MIĄŻ, LEKKO SŁONAWY, DOPUSZCZALNE OPAKOWANIE W JEDNYM KAWAŁKU O POJEMNOŚCI OD 100G DO 200G	KG	10
36.	SER ROLADA USTRZYCKA	ROLADA SEROWA WĘDZONA Z MLEKA KROWIEGO, SER TWARDY, KLASA I, DOZWOLONE OPAKOWANIE W BLOKU OD 1KG DO 2KG	KG	15

Opis przedmiotu zamówienia

37.	SER ŻÓŁTY	SER ŻÓŁTY Z MLEKA KROWIEGO, PÓŁTWARDY, PODPUSZCZKOWY, DOJRZEWAJĄCY, ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU MIN. 45%, DOZWOLONE OPAKOWANIE W BLOKU OD 2KG DO 3,5KG, KLASA I	KG	300
38.	SER ŻÓŁTY BEZ LAKTOZY	SER ŻÓŁTY Z MLEKA KROWIEGO, BEZ LAKTOZY, PÓŁTWARDY, DOJRZEWAJĄCY, ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU MIN. 45%, PAKOWANE W PLASTRY OD 100 G DO 150G/OPAKOWANIE, KLASA I,	KG	5
39.	SER ŻÓŁTY SALAMI	SER ŻÓŁTY SALAMI Z MLEKA KROWIEGO, DOJRZEWAJĄCY, PODPUSZCZKOWY, ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU MIN. 45%, DOZWOLONE OPAKOWANIE W BLOKU OD 1KG DO 2KG, KLASA I	KG	15
40.	SER ŻÓŁTY WĘDZONY	SER ŻÓŁTY WĘDZONY Z MLEKA KROWIEGO, PÓŁTWARDY, PODPUSZCZKOWY, DOJRZEWAJĄCY, ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU MIN. 45%, DOZWOLONE OPAKOWANIE W BLOKU OD 2KG DO 3,5KG, KLASA I	KG	15
41.	SER ŻÓŁTY Z DODATKAMI	SER ŻÓŁTY Z DODATKAMI (NP. ZIOŁA, PRZYPRAWY, WARZYWA) Z MLEKA KROWIEGO, PÓŁTWARDY, PODPUSZCZKOWY, DOJRZEWAJĄCY, ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU MIN. 45%, DOZWOLONE OPAKOWANIE W BLOKU OD 2KG DO 3,5KG, KLASA I	KG	150
42.	SEREK HOMOGENIZOWANY	SEREK HOMOGENIZOWANY, RÓŻNE SMAKI, OPAKOWANIE 150G	SZT	200
43.	SEREK NATURALNY	SEREK TWAROGOWY NATURALNY, PUSZYSTY, GŁADKI, OPAKOWANIE WE WIADERKU 1KG	KG	50
44.	SEREK TOPIONY	SER TOPIONY NATURALNY, KREMOWY, OPAKOWANIE 100G	SZT	300
45.	SEREK TOPIONY PORCJOWANY	SEREK TOPIONY PORCJOWANY W DOWOLNYM KSZTAŁCIE, PO 8 SZT W OPAKOWANIU. PORCJA O GRAMATURZE OD 15G DO 20G. RÓŻNE SMAKI. (OP= 8 SZT. PORCJOWANYCH)	OP	200

Opis przedmiotu zamówienia

46.	SEREK TOPIONY RÓŻNE SMAKI	SER TOPIONY KREMOWY, RÓŻNE SMAKI, OPAKOWANIE 100G	SZT	30
47.	SEREK WANILIOWY	SEREK TWAROGOWY WANILIOWY, PUSZYSTY, GŁADKI, OPAKOWANIE WE WIADERKU 1KG	KG	150
48.	ŚMIETANA 18%	OPAKOWANIE KUBEK 400ML, GĘSTA, ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU 18%	SZT	80
49.	ŚMIETANA 18% BEZ LAKTOZY	OPAKOWANIE KUBEK 200ML, GĘSTA, BEZ LAKTOZY, ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU 18%	SZT	10
50.	ŚMIETANA 36%	OPAKOWANIE KARTON, 1 LITR, UHT, ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU 36%	L	400
51.	ŚMIETANA 30%	OPAKOWANIE DOWOLNE, poj. 5 LITRÓW, UHT, ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU 30%	L	20
52.	TWAROŻEK WIEJSKI NATURALNY	OPAKOWANIE KUBEK 150G, ZIARNISTA KONSYSTENCJA, NATURALNY/LEKKI	SZT	100
53.	TWAROŻEK WIEJSKI NATURALNY BEZ LAKTOZY	OPAKOWANIE KUBEK, DOPUSZCZALNA POJEMNOŚĆ OD 150G DO 200G, ZIARNISTA KONSYSTENCJA, BEZ LAKTOZY	SZT	50
54.	TWAROŻEK WIEJSKI OWOCOWY	OPAKOWANIE KUBEK 150G, RÓŻNE SMAKI, ZIARNISTA KONSYSTENCJA	SZT	200
55.	TWARÓG BEZ LAKTOZY	SER TWAROGOWY, PÓŁTŁUSTY, BEZ LAKTOZY, DOZWOLONE OPAKOWANIE DOWOLNE DO MAX. 300G	KG	15
56.	TWARÓG CHUDY	SER TWAROGOWY, CHUDY, DOZWOLONE OPAKOWANIE DOWOLNE DO MAX. 1000G	KG	30
57.	TWARÓG PÓŁTŁUSTY	SER TWAROGOWY, PÓŁTŁUSTY, DOZWOLONE OPAKOWANIE DOWOLNE DO MAX. 1000G	KG	200
58.	JOGURT NATURALNY PROTEINOWY	OPAKOWANIE KUBEK 150G, Z PODWYŻSZONĄ ZAWARTOŚCIĄ BIAŁKA I OBNIŻONĄ ZAWARTOŚCIĄ TŁUSZCZU. ZAWARTOŚĆ BIAŁKA W KUBKU POMIĘDZY 10G A 15G. ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU W KUBKU POMIĘDZY 0% A 2%.	SZT	60

Opis przedmiotu zamówienia

IV. Część IV: mięso i wędliny

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa mięsa i wędlin dla potrzeb gastronomii w Hotelu Zawisza .
2. Wykonawca dostarczy towar spełniający wymagania, co do jakości, terminu przydatności do spożycia i oznakowania, określone prawem, a w szczególności:
 - 1) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023r. poz. 1448)
 - 2) ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno- spożywczych (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 1980).
3. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w mięso i wędliny w pierwszym gatunku, przed upływem połowy terminu ważności oraz z cechami podanymi w SWZ.
4. Zamawiany towar musi być świeży, posiadać świadectwo jakości, ważną datę przydatności do spożycia. Mięso i wędliny powinny być świeże, nie mrożone, dostarczone w czystych, zamkniętych pojemnikach do przewozu mięsa i wędlin, codziennie lub na każde zamówienie telefoniczne Zamawiającego.
5. Realizacja dostaw będzie się odbywać sukcesywnie na podstawie zamówień składanych co najmniej z jednodniowym wyprzedzeniem przez upoważnionego pracownika Zamawiającego telefonicznie lub drogą elektroniczną do godz. 13.00
6. Realizacja dostaw będzie odbywać się według potrzeb Zamawiającego w dni robocze od poniedziałku do soboty do godziny 8:00 lub w innych terminach uzgodnionych każdorazowo z upoważnionym przedstawicielem Zamawiającego.
7. Dostawa przedmiotu umowy odbywać się będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy do Hotelu Zawisza w Bydgoszczy przy ul. Gdańskiej 163, środkiem transportu, przystosowanym do przewozu żywności – zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązany jest do rozładunku i wniesienia towaru w miejsce wskazane przez przedstawiciela Zamawiającego.
8. Podczas dostawy, pojemniki do przewozu, w których znajduje się przedmiot dostawy, będą wymieniane na puste, bez konieczności przekładania produktów. W tym celu **Wykonawca realizujący zamówienie zobowiązany jest wyposażyć Zamawiającego na czas obowiązywania umowy (także w okresie realizacji umowy objętej prawem opcji) w 12 szt. skrzyniek na mięso.**
9. Każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów tj. mięso i wędliny.
10. Faktyczna ilość zamawianych produktów zależna będzie od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Określone przez Zamawiającego ilości produktów są ilościami szacunkowymi i nie stanowią zobowiązania Zamawiającego do ich zakupu u Wykonawcy i nie mogą być podstawą żadnych roszczeń ze strony Wykonawcy. Rozliczenie za wykonane dostawy będzie następowało na zasadach wskazanych we wzorze umowy za faktycznie zrealizowane dostawy. Zamawiający deklaruje realizację zamówienia na poziomie 40% wartości umowy, szczegóły zawarte są we wzorze umowy. Zamawiający może skorzystać z prawa opcji, na warunkach wskazanych we wzorze umowy.
11. Jakość produktów musi być zgodna z jakością określaną przez Zamawiającego. Produkty nie mogą posiadać obcego zapachu, lepkości, niewłaściwego smaku, barwy, co świadczyłoby o nie zachowaniu odpowiednich norm jakości. Mięso musi być z bezpośredniego rozbioru,

Opis przedmiotu zamówienia

dopuszcza się dostawę mięsa w hermetycznie zamykanych opakowaniach z wydłużonym terminem przydatności do spożycia. Szczegółowe zestawienie produktów podlegających dostawie oraz ich przewidywaną ilość i oczekiwaną jakość zawiera poniższa tabela.

Mięso i wędliny				
Lp.	PRODUKT	OPIS	JEDNOSTKA	IŁOŚĆ ⁴
1	SCHAB WIEPRZOWY BEZ KOŚCI, GATUNEK I	Schab wieprzowy bez kości świeży, odcięty z odcinka piersiowo (między- 4 a 5 kręgiem piersiowym) - lędźwiowego półtuszy. Główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, kołczysty i lędźwiowy większy, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	600
2	STEK WIEPRZOWY Z KOŚCIĄ TOMAHAWK, GATUNEK I	Stek wieprzowy z kością Tomahawk, świeży. Waga sztuki od 300 g do 400 g. Wyporcjowany z dokładnie oczyszczoną kością, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	15
3	KARKÓWKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI, GATUNEK I	Karkówka wieprzowa bez kości świeża, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań, powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	400
4	SZYNKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI, GATUNEK I	Szynka wieprzowa świeża bez kości. Odcięta z tylnej półtuszy, bez tłuszczu i bez skóry. Główne mięśnie-półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, pośladkowe z minimalną okrywą tłuszczu do 5 mm, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	50
5	MIEŚO WIEPRZOWE GULASZOWE, GATUNEK I	Mięso wieprzowe z szynki, pokrojone w miarę regularną kostkę nie większą niż 5 cm, barwa jasnoróżowa, konsystencja jędrna, elastyczna	KG	100
6	SZYNKA MYSZKA, GATUNEK I	Szynka kulka tak zwana myszka, świeża bez kości. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	50
7	ŁOPATKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI, GATUNEK I	Łopátka wieprzowa bez kości świeża, bez golonki, bez tłuszczu pachowego i części skóry. W skład łopatki bez golonki wchodzi: główne mięśnie to nagrzbietowy, podgrzbietowy, podłopatkowy, trójgłowy ramienia, zespół mięśni ramiennych. Zewnętrzna warstwa tłuszczu nie więcej niż 10 mm. Bez skóry, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	50

⁴ Określone ilości są ilościami szacunkowymi i nie stanowią zobowiązania Zamawiającego do ich zakupu u Wykonawcy i nie mogą być podstawą żadnych roszczeń ze strony Wykonawcy.

Opis przedmiotu zamówienia

8	ŁOPATKA WIEPRZOWA MIELONA, GATUNEK I	Mielona łopatka wieprzowa bez kości świeża, bez golonki, bez tłuszczu pachowego i części skóry.	KG	200
9	KOŚCI WIEPRZOWE WĘDZONE	Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	20
10	POŁĘDWICA WIEPRZOWA, GATUNEK I	Polędwica wieprzowa świeża, powierzchnia polędwicy powinna być gładka, luźne strzępy mięśni i tłuszczu powinny być usunięte, nie dopuszcza się przekrwień powierzchniowych, powierzchnia czysta, gładka, niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni, konsystencja jędrna i elastyczna.	KG	300
11	ŻEBERKA WIEPRZOWE EXTRA, GATUNEK I	Żeberka paski ekstra, świeże, odcięte wzdłuż podziału schabu i boczku, od półtuszy. Żeberka pokryte są cienką warstwą mięśni i tłuszczu. Główne mięśnie: międzyżebrowe zewnętrzne i wewnętrzne, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	200
12	GOLONKA TYLNA WIEPRZOWA Z KOŚCIĄ, GATUNEK I	Golonka tylna wieprzowa, świeża z kością i skórą. Element odcięty od szynki na wysokości 1/3 kości goleni, licząc od stawu kolanowego. Mięso ciemne, przerośnięte ścięgnami. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	20
13	GOLONKA WIEPRZOWA PEKLOWANA W SIATCE, GATUNEK I	Golonka bez kości w siatce.	KG	30
14	BOCZEK ŚWIEŻY, GATUNEK I	Boczek świeży w kształcie zbliżonym do prostokąta, w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu; zewnętrzna powierzchnia boczku może być częściowo lub całkowicie pokryta skórą, albo bez skóry, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	5
15	BOCZEK WĘDZONY, GATUNEK I	Wędzonka w kształcie zbliżonym do prostokąta, w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu; zewnętrzna powierzchnia boczku może być częściowo lub całkowicie pokryta skórą, albo bez skóry, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	50
16	BOCZEK PARZONY, GATUNEK I	Parzony w kształcie zbliżonym do prostokąta, w naturalnym układzie tkanek charakterystycznych dla tego asortymentu; zewnętrzna powierzchnia boczku może być częściowo lub całkowicie pokryta skórą, albo bez skóry, niedopuszczalny nalot pleśni.	KG	20

Opis przedmiotu zamówienia

17	PACHWINA WĘDZONA , GATUNEK I	Płat mięsa o nieregularnym kształcie i żółtawej do jasnobrązowo-różowej barwie na zewnątrz, na przekroju barwa biało-różowa. Smak lekko słony, delikatny. Wyczuwalny zapach wędzonki charakterystyczny dla wyrobów wędzonych	KG	50
18	SŁONINA WIEPRZOWA, GATUNEK I	Płaty lub kawałki ze skórą, bez skóry o masie nie mniej niż 0,25kg lub częściowo ze skórą o masie nie mniejszej niż 0,5 kg, szerokość płata słoniny mierzona w najwęższym miejscu nie mniej niż 10cm, a kawałka słoniny nie mniej niż 5 cm, grubość słoniny ze skórą mierzona w najcieńszym miejscu.	KG	5
19	SMALEC	Produkt pochodzący z wytopu świeżych, oczyszczonych z tkanki mięśniowej tkanek tłuszczowych świń. Tkanki tłuszczowe bez kości, skóry, organów wewnętrznych, tchawicy, dużych naczyń krwionośnych, tłuszczu zeszkobanego, zbieranego, zsedymetowanego, wytłoczonego oraz bez tkanek mięśniowych i krwi.	KG	5
20	POŁĘDWICA WOŁOWA, GATUNEK I	Polędwica wołowa świeża, część zasadnicza wołowiny, oddzielona od ćwierćtuszy tylnej w okolicy kości biodrowej bez uszkodzenia mięśni udźca i dalej w kierunku przodu – do kręgów lędźwiowych i ich wyrostków poprzecznych. Polędwicę stanowią: cały mięsień wewnętrzny i część biodrowego (głowa polędwicy) z otaczającą tkanką łączną. Następnie całkowicie pozbawiona tłuszczu i błon ścięgniętych. Dostarczany surowiec musi być wychłodzony, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	3
21	UDZIEC WOŁOWY, GATUNEK I	Udziec wołowy świeży, powierzchnia cięć powinna być gładka, luźne strzępy mięśni i tłuszczu powinny być usunięte, nie dopuszcza się przekrwień powierzchniowych, powierzchnia czysta, gładka, niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni, barwa mięśni jasnoczerwona do czerwonej, konsystencja jędrna i elastyczna.	KG	10
22	WOŁOWINA GÓRNA ZRAZOWA, GATUNEK I	Wołowina górna zrazowa świeża, powierzchnia cięć powinna być gładka, luźne strzępy mięśni i tłuszczu powinny być usunięte, nie dopuszcza się przekrwień powierzchniowych, powierzchnia czysta, gładka, niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni, barwa mięśni jasnoczerwona do czerwonej, konsystencja jędrna i elastyczna.	KG	120

Opis przedmiotu zamówienia

23	ŁOPATKA WOŁOWA, GATUNEK I	Łopatka wołowa świeża, powierzchnia cięć powinna być gładka, luźne strzępy mięśni i tłuszczu powinny być usunięte, nie dopuszcza się przekrwień powierzchniowych, powierzchnia czysta, gładka, niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni, barwa mięśni jasnoczerwona do czerwonej, konsystencja jędrna i elastyczna.	KG	10
24	LIGAWA WOŁOWA, GATUNEK I	Ligawa wołowa świeża, powierzchnia cięć powinna być gładka, luźne strzępy mięśni i tłuszczu powinny być usunięte, nie dopuszcza się przekrwień powierzchniowych, powierzchnia czysta, gładka, niedopuszczalna oślizgłość i nalot pleśni, barwa mięśni jasnoczerwona do czerwonej, konsystencja jędrna i elastyczna.	KG	15
25	MIEŚO WOŁOWE GULASZOWE, GATUNEK I	Mięso wołowe, pokrojone w miarę regularną kostkę nie większą niż 5cm, konsystencja jędrna, elastyczna odpowiednia dla tego rodzaju mięsa.	KG	20
26	OZORKI WOŁOWE, GATUNEK I	Ozorki wołowe świeże, powinny być grube i jędrne, o ostrym końcu i łagodnych brzegach, ze znacznym zgrubieniem w części grzbietowej. Kolor powinien być różowy, z dopuszczalną ciemnoczerwoną barwą części powierzchni. Wał językowy powinien być obsuszony lub lekko wilgotny i chropowaty na powierzchni. Obecność tłuszczu jest niedopuszczalna. Mięso powinno być ściśle i jędrne.	KG	8
27	POLICZKI WOŁOWE, GATUNEK I	Policzki wołowe świeże, mięso wykrojone z głowy zwierzęcia, fragmenty delikatnego mięsa. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	8
28	FLAKI WOŁOWE	Oczyszczone i pokrojone w cienkie poprzeczne paski fragmenty żołądka wołowego. Obgotowane.	KG	8
29	POŁĘDWICA WOŁOWA CYGAŃSKA, GATUNEK I	Połędwica wołowa cygańska wycięta z łopatki wołowej. Krucha, delikatna i chuda bez widocznych ścięgien. Dostarczany surowiec musi być wychłodzony, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	10
30	FILET DROBIOWY, GATUNEK I	Filet z kurczaka, mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozzerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kości, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	1200

Opis przedmiotu zamówienia

31	ĆWIARTKA/ NOGA Z KURCZAKA, GATUNEK I	Ćwiartka z kurczaka właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą.	KG	300
32	PODUDZIE DROBIOWE, GATUNEK I	Podudzie właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	80
33	UDKO Z KURCZAKA, TRYBOWANE, GATUNEK I	Udko właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Udko z usuniętymi niejadalnymi częściami w tym kości i chrząstki.	KG	150
34	SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA, GATUNEK I	Skrzydółko właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	100
35	KURCZAK CAŁY, GATUNEK I	Tuszka o prawidłowym kształcie i dobrze rozwiniętych mięśniach, dopuszcza się lekko skrzywiony i wklęsły mostek, dopuszczalna grubsza warstwa tłuszczu; czysta, wykrwawiona, bez pierza, bez głowy i łap; wypatroszona; z szyją bez podrobów. Nie dopuszcza się złamań kości i oparzelin mrozowych. Powierzchnia kurczaka powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	100
36	PORCJE ROSOŁOWE Z KURCZAKA	Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	50

Opis przedmiotu zamówienia

37	WĄTRÓBKA DROBIOWA, GATUNEK I	Podwójne lub pojedyncze płaty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płata; usunięty całkowicie woreczek żółciowy wraz ze skrawkiem zazieleniałej wątroby; na powierzchni niedopuszczalna oślizgłość lub nalot pleśni; powierzchnia mokra z naturalnym połyskiem; dopuszcza się obeschniętą powierzchnię oraz niewielki wyciek w opakowaniu.	KG	5
38	MIELONE MIĘSO DROBIOWE	Mielone mięso drobiowe z kurczaka i indyka. Mięso powinno być koloru różowo-czerwonego albo ciemno-czerwonego, a kolor tłuszczu biały. Produkowane w 70 % z piersi.	KG	200
39	ĆWIARTKA/ NOGA KACZA, GATUNEK I	Ćwiartka z kaczki właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Mięso z tej części kaczki jest lekko twarde, zwarte i soczyste, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	15
40	PIERSI KACZE ZE SKÓRĄ BEZ KOŚCI, GATUNEK I	Filet z kaczki ze skórą bez kości, świeża. Jędrna i sprężysta, powierzchnia gładka i jednolita z oznaką soczystości. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	50
41	FILET Z INDYKA, GATUNEK I	Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca.	KG	150
42	GOLONKA Z INDYKA, GATUNEK I	Golonka z indyka świeża. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	80
43	UDO Z INDYKA, GATUNEK I	Udo właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	8

Opis przedmiotu zamówienia

44	UDZIEC BARANI BEZ KOŚCI, GATUNEK I	Udziec barani bez kości świeży lub mrożony. Mięso lekko przerośnięte tłuszczem, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	5
45	UDZIEC CIEŁĘCY BEZ KOŚCI, GATUNEK I	Udziec cielęcy bez kości świeży lub mrożony. Mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Delikatne, luźne, silnie poprzerastane równie delikatną tkanką łączną, prawie nie zawierające tkanki tłuszczowej. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	5
46	PARÓWKI - KIEŁBASKI WIEPRZOWE WĘDZONO-PARZONE W OSŁONCE NIEJADALNEJ O ZAWARTOŚCI MIĘSA WIEPRZOWEGO MINIMUM 68%	Kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso stanowi nie mniej niż 80% wsadu, gdzie mięso wieprzowe przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, drobno rozdrobniona (surowce mięsno-tłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości poniżej 5mm) lub homogenizowana (surowce mięsno-tłuszczowe zostały zhomogenizowane) w skład której wchodzi nie mniej niż 68% mięsa wieprzowego z szynki oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność. Minimalna długość 15 cm, maksymalna długość 18 cm.	KG	400
47	FRANKFURTERKI	Krótkie, cienkie kiełbaski wieprzowe. Parzone, wędzone. Dopuszczalne po inną nazwą producenta, jednak nie odbiegające od wyglądu i składu charakterystycznego dla frankfurterek.	KG	100
48	KIEŁBASA WIEPRZOWA ŚREDNIO ROZDROBNIONA WĘDZONA, PARZONA O ZAWARTOŚCI MIĘSA WIEPRZOWEGO MINIMUM 80 %	Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona lub wędzona i parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno - tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm), w skład której wchodzi 80% mięsa wieprzowego kl. I i 15% mięsa wieprzowego kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność, różne rodzaje.	KG	100

Opis przedmiotu zamówienia

49	PARÓWKI – KIEŁBASKI DROBIOWE 85%, PARZONE	Kiełbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych (nie mniej niż 85% mięsa drobiowego) i innych surowców, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej. Minimalna długość 15 cm, maksymalna długość 18 cm.	KG	20
50	PASZTET PIECZONY O ZAWARTOŚCI MIĘSA MINIMUM 60%	Wyrób garmazeryjny z mielonego lub siekanego mięsa wieprzowego, dziczyzny, dzikiego ptactwa, duszonego lub pieczonego, drobiu, ryb lub jarzyn, przyprawione, parzone lub pieczone i ewentualnie wędzone, Należy ująć przynajmniej trzy rodzaje pasztetu pieczonego z różnymi proporcjami zawartości asortymentu mięsnego, podrobowego, drobiowego, np. typu: dziadunia, pasztet domowy, pasztet z cielęciny, pasztet z żurawiną lub śliwką itp. Za rodzaj uznaje się odmienną propozycję rodzaju pasztetu jak również w odmianach smakowych tego samego rodzaju (z dodatkami owocowo-warzywnymi typu z żurawiną lub śliwką itd.)	KG	40
51	PASZTET DROBIOWY O ZAWARTOŚCI MIĘSA MINIMUM 60%	Wyrób garmazeryjny z duszonego lub pieczonego drobiu, przyprawiony, parzony lub pieczony i ewentualnie wędzony.	KG	20
52	SZYŃKA WIEPRZOWA PARZONA O ZAWARTOŚCI MIĘSA MINIMUM 80%	Szynka otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowanej, parzona; bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, z zewnętrzną warstwą tłuszczu grubości około 1cm, bez miękkiego tłuszczu śródmięśniowego.	KG	80
53	SZYŃKA WIEPRZOWA WĘDZONA O ZAWARTOŚCI MIĘSA MINIMUM 80%	Wędzonka dojrzewająca, wędzona na zimno, suszona o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia wyprodukowana z mięsa wieprzowego nie rozdrobnionego (udziec wieprzowy) tradycyjnymi metodami, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw.	KG	80
54	SZYŃKA WIEPRZOWA WĘDZONO -PARZONA O ZAWARTOŚCI MIĘSA MINIMUM 80%	Wędzonka otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowanej, wędzona, parzona; bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, z zewnętrzną warstwą tłuszczu grubości około 1cm, bez miękkiego tłuszczu śródmięśniowego.	KG	80

Opis przedmiotu zamówienia

55	SZYŃKA WIEPRZOWA KONSERWOWA PARZONA	Szyńka konserwowa w bloku w niejadalnej osłonie, wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej średnio lub grubo rozdrobnionej z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność.	KG	20
56	WĘDLINA DROBIOWA O ZAWARTOŚCI MIĘSA DROBIOWEGO MINIMUM 80%	Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, parzony lub pieczony.	KG	50
57	KIEŁBASA SZYŃKOWA WIEPRZOWA ZAWARTOŚCI MIĘSA MINIMUM 85%	Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm), w skład której wchodzi 85% mięsa wieprzowego kl. I i 15% mięsa wieprzowego kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.	KG	80
58	KIEŁBASA SZYŃKOWA DROBIOWA O ZAWARTOŚCI MIĘSA MINIMUM 70%	Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno-tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony.	KG	80
59	KIEŁBASA MYŚLIWSKA SUCHA	Kiełbasa suszona o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia wyprodukowana z mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach wieprzowych cienkich. W celu uzyskania 100g gotowego produktu zużyto min. 130g mięsa wieprzowego.	KG	30

Opis przedmiotu zamówienia

60	KIEŁBASA BIAŁA WIEPRZOWA PARZONA O ZAWARTOŚCI MIĘSA 70%, GRUBA	Kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu surowcowego), parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno - tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 20% mięsa wieprzowego kl. I, 70% mięsa wieprzowego kl. II i 10% mięsa wołowego kl. II oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność, batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), nie odkręcane w zwojach o długości od 14cm do 16cm końce zawiązane; powierzchnia batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu; niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki.	KG	50
61	KIEŁBASA BIAŁA WIEPRZOWA SUROWA O ZWARTOŚCI MIĘSA 70%, GRUBA	Kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu surowcowego), surowa, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno - tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 20% mięsa wieprzowego kl. I, 70% mięsa wieprzowego kl. II i 10% mięsa wołowego kl. II oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność, batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), nie odkręcane w zwojach o długości od 14cm do 16cm końce zawiązane; powierzchnia batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu; niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki.	KG	50
62	KIEŁBASA BIAŁA WIEPRZOWA SUROWA O ZAWARTOŚCI MIĘSA 70%, CIEŃKA	Kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu surowcowego), surowa, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno - tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 20% mięsa wieprzowego kl. I, 70% mięsa wieprzowego kl. II i 10% mięsa wołowego kl. II oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność, batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), charakterystyczny cienki kształt, powierzchnia batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu; niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki.	KG	50

Opis przedmiotu zamówienia

63	KIEŁBASA POLSKA	Kiełbasa wieprzowa półtrwała (wieprzowina kl. I – 40%, wieprzowina kl. II – 60%), wędzona i podsuszona, surowa, drobno rozdrobniona (surowce mięsno-tłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości ok.5mm), w skład której wchodzi mięso wieprzowe. Ze 100g mięsa peklowanego powinno się otrzymać 82-86 g gotowego produktu, batony w osłonkach sztucznych lub białkowych, odkręcane w odcinkach prostych o długości 30-35cm, powierzchnia czysta, osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.	KG	15
64	KIEŁBASA ŚLĄSKA	Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 25% mięsa wieprzowego kl. I, 50% kl. II i 25% kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność. Batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich o średnicy do 32mm), o długości od 12cm do 14cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia.	KG	50
65	KIEŁBASA ŚLĄSKA DROBIOWA	Kiełbasa czysto drobiowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm). Batony w osłonkach naturalnych (jelitach naturalnych cienkich o średnicy do 32mm), o długości od 12cm do 14cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod osłonką; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia.	KG	5
66	KABANOSY	Przynajmniej trzy rodzaje odmiany kabanosów suszonych w różnych nutach smakowych, np. typu: kabanosy extra, luksusowy, exclusive, premium, dojrzewający. Przetwórnictwo mięsny w osłonkach naturalnych, wyprodukowany z rozdrobnionego mięsa peklowanego i tłuszczu, bez dodatku surowców uzupełniających, przyprawiony, wędzony, parzony lub pieczony, suszony	KG	5

Opis przedmiotu zamówienia

67	POŁĘDWICA DROBIOWA GOTOWANA	Wyrób formowany otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, parzony. W otoczkę z majeranku lub bez.	KG	100
68	POŁĘDWICA ŁOSOSIOWA WĘDZONA	Wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni połówicy wieprzowej bez warkocza i mizdry, wędzona na zimno, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność. W celu otrzymania 100g gotowego produktu zużyto min. 140g mięsa wieprzowego –mięśni schabu wieprzowego bez kości i tłuszczu, wędzonka w kształcie lekko spłaszczonego walca, bez przerostów tłuszczu, powierzchnia czysta, sucha.	KG	30
69	KIEŁBASA SALAMI	Kielbasa dojrzewająca, wędzona, suszona o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia wyprodukowana z mięsa wieprzowego lub wieprzowo-wołowego, średnio rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw. W celu uzyskania 100g gotowego produktu zużyto min. 110g mięsa wieprzowego lub wieprzowo-wołowego.	KG	15
70	POŁĘDWICA SOPOCKA WĘDZONA	Wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni połówicy wieprzowej bez warkocza i mizdry, wędzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność. W celu otrzymania 100g gotowego produktu zużyto min.140g mięsa wieprzowego – mięśni schabu wieprzowego bez kości.	KG	50
71	FILET Z PIERSI INDYKA WĘDZONY	Wyrób uformowany w porcje otrzymany peklowanych mięśni piersiowych indyczych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony, produkt w bez sztucznej osłonki, baton nieforemny zbliżony do kształtu fileta o długości od 20 – 30 cm, powierzchnia czysta.	KG	120
72	KIEŁBASA DROBIOWA ŻYWIECKA	Kielbasa podsuszana o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie trwania całego procesu, wyprodukowana z mięsa drobiowego z niewielkim dodatkiem wieprzowego średnio rozdrobnionego, z dodatkiem naturalnych, charakterystycznych przypraw, w osłonkach sztucznych. Zawartość mięsa drobiowego min. 80%.	KG	20
73	SALCESON	Wyrób z mięsa wołowego, wieprzowego lub cielęcego z dodatkiem tłuszczu, podrobów, krwi, okrawków mięsa, skórek i przypraw. Z charakterystycznym po przekrojeniu niejednorodnym wyglądem. Lekko słonawy.	KG	5

Opis przedmiotu zamówienia

74	PARÓWKI DROBIOWE BEZ GLUTENU I BEZ LAKTOZY	Kiełbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych (nie mniej niż 85% mięsa drobiowego) i innych surowców, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej. Bez laktozy i glutenu. Pakowane w opakowanie producenta od 200g do 500g.	KG	5
75	WĘDLINY DROBIOWE BEZ GLUTENU I BEZ LAKTOZY	Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, parzony lub pieczony. Bez laktozy i glutenu. Pakowane w opakowanie producenta od 100g do 200g. Krojone w plastry.	KG	5
76	SZYNKA SUROWA DOJRZEWAJĄCA	Szynka surowa dojrzewająca typu szwarcwaldzka lub serrano lub prosciutto. Wytwarzana z udźców wieprzowych tradycyjnymi metodami. Pakowana w plastry w opakowaniu pomiędzy 100 g a 500 g.	KG	5
77	KASZANKA	Wyrób wędliniarski z kaszy i krwi oraz podrobów; wątroby, płuc, ozorów, skórek wieprzowych, tłuszczu. Osłonka naturalna o długości od 12 cm do 15 cm	KG	20
78	KIEŁBASA GRILLOWA	Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi min. 100% wsadu, surowcowego), wędzona, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 85% mięsa wieprzowego kl. II A, 15% mięsa wieprzowego kl. II B oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność	KG	100

Opis przedmiotu zamówienia

V. Część : Pakiet nr V – owoce i warzywa

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa świeżych owoców i warzyw dla potrzeb gastronomii w Hotelu Zawisza w Bydgoszczy .
2. Wykonawca dostarczy towar spełniający wymagania, co do jakości, terminu przydatności do spożycia i oznakowania, określone prawem, a w szczególności:
 - 1) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023r. poz. 1448)
 - 2) ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno- spożywczych (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 1980).
3. Realizacja dostaw będzie się odbywać sukcesywnie na podstawie zamówień składanych z jednodniowym wyprzedzeniem przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego telefonicznie lub drogą elektroniczną. Zamówienia będą składane do godziny 13.00.
4. Realizacja dostaw będzie odbywać się według potrzeb Zamawiającego od poniedziałku do soboty do godziny 8:00 lub w innych terminach uzgodnionych każdorazowo z upoważnionym przedstawicielem Zamawiającego.
5. Dostawa przedmiotu umowy odbywać się będzie środkiem transportu Wykonawcy, przystosowanym do przewozu żywności – zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia i rozładunku towaru w miejscu wskazanym przez przedstawiciela Zamawiającego.
6. Każdy samochód, którym będzie dostarczana żywność musi posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu produktów objętych przedmiotem zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania okazania przedmiotowego dokumentu.
7. Faktyczna ilość zamawianych artykułów żywnościowych zależna będzie od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Określone przez Zamawiającego w SWZ ilości artykułów poszczególnych produktów są ilościami szacowanymi i nie stanowią zobowiązania Zamawiającego do ich zakupu u Wykonawcy i nie mogą być podstawą żadnych roszczeń ze strony Wykonawcy.

Rozliczenie za wykonane dostawy będzie następowało na zasadach wskazanych we wzorze umowy za faktycznie zrealizowane dostawy. Zamawiający deklaruje realizację zamówienia na poziomie 40% wartości umowy, szczegóły zawarte są we wzorze umowy. Zamawiający może skorzystać z prawa opcji, na warunkach wskazanych we wzorze umowy.

8. Zamawiający wymaga, aby dostarczane owoce i warzywa:
 - 1) stanowiły produkty wysokiej jakości (klasy I i ekstra – jak to określono poniżej w opisach),
 - 2) spełniały wymagania dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach
 - 3) odpowiadały wymogom obowiązujących przepisów w zakresie produkcji, obrotu i przechowywania produktów żywnościowych
 - 4) posiadały ważne terminy przydatności do spożycia, jak wskazano w opisach produktów (w przypadku braku wskazania w opisach daty przydatności do spożycia wymaga się by termin ten wynosił min. 7 dni).
 - 5) spełniały następujące wymagania minimalne, tj. muszą być:
 - a) świeże, całe, zdrowe (bez oznak chorobowych, zepsucia oraz przemrożenia, bez śladów pleśni) czyste i jędrne, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
 - b) wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego,
 - c) wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków,
 - d) wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w stanie nieuszkodzonym
 - 6) były oznakowane krajem pochodzenia ,

Opis przedmiotu zamówienia

9. Zamawiane produkty dostarczane będą przez Wykonawcę w opakowaniach typu kosz / skrzynka / karton / worek wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością. Każde opakowanie musi zawierać etykietę informacyjną zawierającą dane, w szczególności: nazwę i adres producenta, nazwę produktu, klasę jakości, termin przydatności do spożycia oraz inne elementy wymagane przepisami prawa. Opakowania jednostkowe dla produktów muszą być suche, czyste i bez uszkodzeń mechanicznych i obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni oraz powinny zapewnić ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi oraz zanieczyszczeniem, jak również odpowiednie warunki w czasie przechowywania i transportu. Termin przydatności do spożycia będzie określany od daty dostawy, co należy rozumieć każdorazowo jako dostarczenia towaru do Hotelu Zawisza.
10. Zamawiający oczekuje, by dostarczany towar spełniał wymogi określone w tabeli poniżej.

1.	ANANAS ANANAS klasa I wygląd: całe, zdrowe (nie dopuszcza się ananasów z oznakami gnicia, pleśni), czyste, o soczystym miąższu, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wystarczająco dojrzałe pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia skórki - nieznaczne zabiżnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) barwa: skórki – szaro-zielonkawo-żółta; miąższu – biała lub żółta smak i zapach: smak słodko kwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
2.	AWOKADO AWOKADO klasa extra: owoce awokado w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt i barwę charakterystyczne dla danej odmiany. Awokado powinny być wolne od wad z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Szypułka, jeśli jest powinna być cała wygląd: jędrne w momencie wysyłki; całe; zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia; czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych; praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami; z szypułką, czysto uciętą, której długości nie powinna być większa niż 10 mm. Jednak brak szypułki nie jest uważany za wadę pod warunkiem, że miejsce po szypułce pozostaje suche i nienaruszone; bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego; bez obcych zapachów i/lub smaków. Owoce awokado powinny być twarde i delikatnie zrywane. Różnica mas między najmniejszym a największym owocem w opakowaniu nie powinna przekraczać 25 g. Minimalna masa awokado nie może być mniejsza niż 125 g, z wyłączeniem odmiany Hass, którego masa nie może być mniejsza niż 80 g. Różnica mas między najmniejszym a największym owocem w opakowaniu nie powinna przekraczać 25 g barwa: ciemna zieleń z możliwym częściowym żółtym nalotem smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: w każdym opakowaniu owoce awokado powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, jakości, barwy oraz wielkości. W opakowaniu widoczna część awokado powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. W przypadku opakowania zbiorczego, nie więcej niż 3 sztuki.
3.	BAKŁAŻAN BAKŁAŻAN Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: bakłażany w tej klasie powinny być dobrej jakości i powinny posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany, powinny być praktycznie wolne od oparzelin słonecznych

Opis przedmiotu zamówienia

	wygląd: świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), całe, bez wydrążeń, bez pęknięć, dostatecznie dojrzałe (bez miększego włóknistego lub zdrewniałego oraz dojrzałych nasion), jędrne, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez zawilgocenia powierzchniowego i oparzeń słonecznych, ze świeżym, zielonym kielichem i szypułką; Kształt wydłużony, gruszkowaty, skórka błyszcząca ciemnofioletowa; Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia oraz niewielkie zabiżnione pęknięcia skórki pod warunkiem że, nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, właściwości przechowalnicze, prezentację w opakowaniu; długość pojedynczego bakłażana od 150 mm do 250 mm smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy . opakowanie: opakowania stanowią, opakowania detaliczne lub kartony perforowane oraz skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
4.	BANAN BANAN klasa I wygląd: całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny paluszków, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; rączki i kiście (części rączek) powinny zawierać: - dostateczną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu, solidną i wolną od zarażenia grzybami, - wiązkę uciętą w prawidłowy sposób (nie na skos i nie rozdartą, bez fragmentów łodygi); Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, - niewielkie wady skórki spowodowane otarciem lub innymi niewielkimi uszkodzeniami powierzchniowymi pokrywającymi w sumie nie więcej niż 2cm² powierzchni owocu. Wymienione nieznaczne wady nie mogą naruszać miąższu owocu barwa: od jasno zielonkawej do jasnożółtej smak i zapach: niedopuszczalny obcy; jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju; trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
5.	BAZYLIA CIĘTA BAZYLIA CIĘTA Ziola świeże cięte– bazylia,. klasa I: zioła świeże w tej klasie muszą być prezentowane w postaci prawidłowo wykształconych roślin z prawidłową rozwiniętą rozetą liści, powinny być dobrej jakości. Rośliny wraz z liśćmi powinny być o prawidłowym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany i okresu zbioru, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, szkodniki zwierzęce lub choroby ujemnie wpływające na wygląd i przydatność do spożycia wygląd: zdrowy, nie dopuszcza się z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, bez pędów kwiatostanowych, wolne od obcych zapachów i/lub smaków. Powinny być wystarczająco rozwinięte i takiej jakości, aby mogły: - wytrzymać transport i manipulacje, oraz - dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Masa rośliny: 100 g barwa: w zależności od rodzaju, odmiany rośliny (zioła) smak i zapach: charakterystyczny dla danego gatunku rośliny, niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
6.	BAZYLIA DONICZKA BAZYLIA DONICZKA Ziola świeże doniczkowe– bazylia,. klasa I: zioła świeże w tej klasie muszą być prezentowane w postaci prawidłowo wykształconych roślin z prawidłową rozwiniętą rozetą liści, powinny być dobrej jakości. Rośliny wraz z liśćmi powinny być o prawidłowym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany i okresu zbioru, wolne od uszkodzeń

Opis przedmiotu zamówienia

	spowodowanych przez mróz, szkodniki zwierzęce lub choroby ujemnie wpływające na wygląd i przydatność do spożycia wygląd: zdrowy, nie dopuszcza się z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, bez pędów kwiatostanowych, wolne od obcych zapachów i/lub smaków. Powinny być wystarczająco rozwinięte i takiej jakości, aby mogły: - wytrzymać transport i manipulacje, oraz - dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Masa rośliny: 20-30 g barwa: w zależności od rodzaju, odmiany rośliny (ziola) smak i zapach: charakterystyczny dla danego gatunku rośliny, niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
7.	BOCZNIAKI
	BOCZNIAKI kl I, Grzyby jadalne. Owocniki duże, mięsiste. Kapelusze suche, z błonkową osłoną lub bez niej. Skórka bez galaretowatej warstwy. Blaszkki białawe, zbiegające na trzon. Trzony przeważnie krótkie, osadzone bocznie. Jest miękki i sprężysty, powierzchnia gładka i naga, tylko przy trzonie pokryta białą pleśnią. Kolor dość zróżnicowany; może być w różnych odcieniach brązowego, popielatego, siwo brązowego. Średnica kapelusza od 5 do 25 cm. Opakowanie dowolne jednak nie przekraczające 1kg.
8.	BORÓWKA
	BORÓWKA Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: borówki w tej klasie powinny być dobrej jakości i powinny posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany wygląd: świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości barwa: ciemnoniebieska, charakterystyczna dla odmiany zapach: niedopuszczalny obcy trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy, opakowanie do 125g do 250g
9.	BRZOSKWINIA
	BRZOSKWINIA klasa extra: owoce w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, wygląd zewnętrzny, stopień rozwoju i barwę charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego. Nie powinny mieć żadnych wad, z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabiżnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu oraz klasę produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp. - nieznaczne zabiżnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) barwa: typowe dla danej odmiany, smak i zapach: niedopuszczalny obcy, jednolitość: w jednostce opakowania owoce powinny być jednolite pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości, wielkości oraz w znacznej części powinny być jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju. W klasie Ekstra powinny być wyrównane także pod względem wybarwienia. Widoczna część owoców w jednostce opakowania powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości, trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
10.	BURAKI
	BURAKI Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I:

Opis przedmiotu zamówienia

	buraki w tej klasie powinny być dobrej jakości i powinny posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany wygląd: świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości barwa: ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany zapach: niedopuszczalny obcy trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy
11.	CEBULA BIAŁA
	CEBULA BIAŁA Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: cebula w tej klasie powinna być dobrej jakości i powinna posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany wygląd: cała, ściśła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), bez zgrubień spowodowanych nieprawidłowym wzrostem, dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bez blaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką szczypioru i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są lekkie zabrudzenia niepokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu kształt: kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu barwa: łuski suchej - jasnożółta do jasnobrązowej łuski mięsistej - białokremowa lub kremowo zielona, dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia smak i zapach: niedopuszczalny nieswoisty smak i obcy zapach jednolitość: jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy
12.	CEBULA BIAŁA OBRANA
	CEBULA BIAŁA OBRANA Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: cebula w tej klasie powinna być dobrej jakości i powinna posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany wygląd: cała, ściśła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), bez zgrubień spowodowanych nieprawidłowym wzrostem, dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bez blaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką szczypioru i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są lekkie zabrudzenia niepokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu kształt: kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu barwa: łuski suchej - jasnożółta do jasnobrązowej łuski mięsistej - białokremowa lub kremowo zielona, dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia smak i zapach: niedopuszczalny nieswoisty smak i obcy zapach jednolitość: jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy
13.	CEBULA CZERWONA
	CEBULA CZERWONA Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: cebula w tej klasie powinna być dobrej jakości i powinna posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany wygląd: cała, ściśła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bez blaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona

Opis przedmiotu zamówienia

	nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są lekkie zabrudzenia niepokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu kształt: kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu barwa: łuski suchej - od ciemnoczerwonej do fioletowej łuski mięsistej – białofioletowa, dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy
14.	CEBULA CZERWONA OBRANA
	CEBULA CZERWONA OBRANA Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: cebula w tej klasie powinna być dobrej jakości i powinna posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany wygląd: cała, ściśnięta, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bez blaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kielkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są lekkie zabrudzenia niepokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu kształt: kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu barwa: łuski suchej - od ciemnoczerwonej do fioletowej łuski mięsistej – białofioletowa, dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy
15.	CUKINIA
	CUKINIA Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: cukinia w tej klasie powinna być dobrej jakości i powinna posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany wygląd: świeże, twarde, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), bez wydrążeń, bez pęknięć, dostatecznie dojrzałe (bez w pełni wykształconych nasion), wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, muszą posiadać ogonek liściowy o maksymalnej długości 3 cm; kształt wydłużony, barwa ciemnozielona; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia oraz niewielkie zabiżnione pęknięcia skórki pod warunkiem że, nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, właściwości przechowalnicze, prezentację w opakowaniu; długość pojedynczej cukinii mierzona pomiędzy przecięciem ogonka liściowego a końcem owocu od 200 mm do 300 mm smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
16.	CYKORIA CZERWONA
	CYKORIA CZERWONA klasa I: zioła świeże w tej klasie muszą być prezentowane w postaci prawidłowo wykształconych roślin z prawidłową rozwiniętą rozetą liści, powinny być dobrej jakości. Rośliny wraz z liśćmi powinny być o prawidłowym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany i okresu zbioru, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, szkodniki zwierzęce lub choroby ujemnie wpływające na wygląd i przydatność do spożycia wygląd: zdrowy, nie dopuszcza się z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń

Opis przedmiotu zamówienia

	obcych, praktycznie wolne od szkodników, bez pędów kwiatostanowych, wolne od obcych zapachów i/lub smaków. Powinny być wystarczająco rozwinięte i takiej jakości, aby mogły: - wytrzymać transport i manipulacje, oraz - dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość, barwa: w zależności od rodzaju, odmiany rośliny, smak i zapach: charakterystyczny dla danego gatunku rośliny, niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy, dopuszczalne opakowanie do 1kg
17.	CYKORIA ZIELONA
	CYKORIA ZIELONA klasa I: zioła świeże w tej klasie muszą być prezentowane w postaci prawidłowo wykształconych roślin z prawidłową rozwiniętą rozetą liści, powinny być dobrej jakości. Rośliny wraz z liśćmi powinny być o prawidłowym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany i okresu zbioru, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, szkodniki zwierzęce lub choroby ujemnie wpływające na wygląd i przydatność do spożycia wygląd: zdrowy, nie dopuszcza się z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, bez pędów kwiatostanowych, wolne od obcych zapachów i/lub smaków. Powinny być wystarczająco rozwinięte i takiej jakości, aby mogły: - wytrzymać transport i manipulacje, oraz – dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość, barwa: w zależności od rodzaju, odmiany rośliny, smak i zapach: charakterystyczny dla danego gatunku rośliny, niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy, dopuszczalne opakowanie do 1kg
18.	CYTRYNA
	CYTRYNA klasa extra: owoce w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, wygląd zewnętrzny, stopień rozwoju i barwę charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego. Nie powinny mieć żadnych wad, z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabiżnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu oraz klasę produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp. - nieznaczne zabiżnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) barwa: typowe dla danej odmiany (od cytrynowego do żółtego) smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: w jednostce opakowania owoce cytryny powinny być jednolite pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości, wielkości oraz w znacznej części powinny być jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju. W klasie Ekstra powinny być wyrównane także pod względem wybarwienia. Widoczna część owoców w jednostce opakowania powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości. W opakowaniach detalicznych o masie netto do 3 kg, na warunkach określonych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 48/2003. trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
19.	CZERWONA PORZECZKA
	CZERWONA PORZECZKA klasa extra: w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, wygląd zewnętrzny, stopień rozwoju i barwę charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego. Nie powinny mieć żadnych wad, z wyjątkiem bardzo niewielkich wad

Opis przedmiotu zamówienia

	powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabiżnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; barwa: typowe dla danej odmiany (od jasnoczerwonego do czerwonego) smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: w jednostce opakowania owoce powinny być jednolite pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości, wielkości oraz w znacznej części powinny być jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju. W klasie Ekstra powinny być wyrównane także pod względem wybarwienia. Widoczna część owoców w jednostce opakowania powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości. W opakowaniach detalicznych o masie netto do 3 kg na warunkach określonych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 48/2003 trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. opakowania zbiorcze adekwatne od sezonowości, dopuszcza się skrzynki do 2kg jak i tacki o gramaturze od 200g do 500g.
20.	CZOSNEK
	CZOSNEK Klasa I, powinien posiadać cechy charakterystyczne dla swojej odmiany, bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia, wolny od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, główki ładne, twarde, równomierne. jednakowej wielkości
21.	CZOSNEK OBRANY
	CZOSNEK OBRANY Klasa I, powinien posiadać cechy charakterystyczne dla swojej odmiany, bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia, wolny od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, opakowanie od 500g do 1000g.
22.	GRANAT
	GRANAT klasa I: w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, wygląd zewnętrzny, stopień rozwoju i barwę charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego. Nie powinny mieć żadnych wad, z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabiżnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu oraz klasę produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp., - nieznaczne zabiżnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) barwa: typowe dla danej odmiany (od jasno czerwonego do czerwonego) smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: w jednostce opakowania owoce powinny być jednolite pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości, wielkości oraz w znacznej części powinny być jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju. Widoczna część owoców w jednostce opakowania powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości. Trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.
23.	GRAPEFRUIT
	GRAPEFRUIT klasa I wygląd owoce o kształcie kulistym, lekko spłaszczone, całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabiżnionych nacięć, zdrowe (nie dopuszcza się owoców z oznakami gnicia, pleśni, uszkodzeniami spowodowanymi przez mróz), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie

Opis przedmiotu zamówienia

	jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp. - nieznaczne zabiżnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) barwa: typowe dla danej odmiany smak i zapach: typowy dla danej odmiany, niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
24.	IMBIR KORZEŃ Świeży
	IMBIR KORZEŃ Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: imbir świeży w tej klasie powinien być najwyższej jakości. Powinien posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego wygląd: kłącze imbiru kształtem przypomina poroże jelenia o nieregularnych kształtach o aromatycznym korzennym smaku, kłącza zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde o nieregularnych kształtach, bez stłuczeń, pęknięć oraz od rdzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej barwa: blado-żółte wewnątrz i skórkę o kolorze od brązowego do kremowego smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: wymagane zachowanie jednolitości pod względem jakościowym trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
25.	JABŁKO
	JABŁKO klasa extra: klasa extra: jabłka w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, wielkość i barwę charakterystyczne dla danej odmiany, a szypułka powinna być nieuszkodzona. Owoce klasy Ekstra powinny być najwyższej jakości i powinny być bardzo starannie zaprezentowane. Miąższ owoców powinien być całkowicie zdrowy. Owoce powinny być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu wygląd: całe – oznacza to, że owoce nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, pakowania jak i innych operacji związanych z przygotowaniem ich do przechowywania lub sprzedaży. Zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia. Czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych – owoce powinny być wolne od śladów ziemi, brudu, pozostałości środków ochrony roślin. Praktycznie wolne od szkodników. Praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki – owoce muszą być wolne od uszkodzeń spowodowanych przez owady, które powodują ich niezdatność do spożycia. Wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego – niedopuszczalne są owoce wilgotne. Natomiast dopuszczalne jest lekkie zawilgocenie owoców spowodowane różnicą temperatur po wystawieniu owoców z chłodni. Owoce powinny być wystarczająco rozwinięte, aby osiągnąć pełny stan dojrzałości typowy dla danej odmiany, ale nie mogą być przejrzałe gdyż to mogłoby ujemnie wpłynąć na ich przydatność do spożycia. Niedopuszczalne są owoce: - nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde co dyskwalifikuje je pod względem przydatności do spożycia, - przejrzałe, - owoce, które po wystawieniu z chłodni wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę przechowalniczą czy wady spowodowane zbyt niską temperaturą barwa: w zależności dla gatunku i odmiany smak i zapach: bez obcych zapachów i/lub smaków – owoce nie mogą być przechowywane w nieodpowiednich warunkach, w których mogłyby pochłonąć niepożądane zapachy np. od innych produktów składowanych w tym samym miejscu jednolitość: zawartość każdego opakowania powinna być jednolita i zawierać owoce wyłącznie tego samego pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości (jeśli sortowano według wielkości) oraz o tym samym stopniu dojrzałości. W klasie Ekstra owoce powinny być jednolite także pod względem wybarwienia trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.
26.	KALAREPA

Opis przedmiotu zamówienia

	KALAREPA Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: kalarepa w tej klasie powinna być najwyższej jakości. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego wygląd: świeża, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, bez liści, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona jeśli była myta; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty; dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu, średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu zgrubienia 50-90 mm konsystencja: jędrna; niedopuszczalna zdrewniała, sparciała smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu, zabarwienia oraz o zbliżonej wielkości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy
27.	KAPUSTA BIAŁA KAPUSTA BIAŁA Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – średnio wczesna, średnio późna, późna. Wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: kapusta głowiasta klasy I powinna być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany. Główki kapusty powinny być zwarte, biorąc pod uwagę odmianę kapusty wygląd: główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru masa główki: nie mniej niż 1200 g trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy
28.	KAPUSTA CZERWONA KAPUSTA CZERWONA Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wczesna, średnio wczesna, późna. Wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: kapusta klasy I powinna być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany. Główki kapusty powinny być zwarte, biorąc pod uwagę odmianę kapusty wygląd: główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru masa główki: nie mniej niż 800 g trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy
29.	KAPUSTA KISZONA BIAŁA KAPUSTA KISZONA BIAŁA klasa I wygląd: produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez gąłbu, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, poddanej fermentacji mlekowej, niepasteryzowany; - konsystencja: skrawki jędrne, chrupkie; - zawartość soku, %(m/m), nie więcej niż: 10 - grubość skrawków, mm: 0,8-1 - pH: 3,4-4,0 - kwasowość ogólna w przeliczeniu na

Opis przedmiotu zamówienia

	kwas mlekowy,%(m/m): 1,0-1,5 - zawartość soli, % (m/m): 1,2-2,5 - zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż: 0,03; zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego barwa: - skrawków: biała lub kremowobiała z odcieniem żółtawym - soku: białokremowa, opalizująca smak i zapach: charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słonokwaśny; konsystencja: skrawki jędrne, chrupkie jednolitość: Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju trwałość: Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy ,pakowanie: opakowania stanowią wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością od 1 do 10 kg (określa gramaturę zamawiający podczas składania zamówienia); opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
30.	KAPUSTA PEKIŃSKA
	KAPUSTA PEKIŃSKA Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: kapusta pekińska w tej klasie powinna być najwyższej jakości. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego wygląd: świeża, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; główka powinna być prawidłowo wykształcona, ze zwartymi liśćmi; liście kształtu owalnego duże, szerokie, pomarszczone i żyłkowane, z brzegu faliste, łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są przycięcia i niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu, masa główki nie mniej niż 350 g kształt: wydłużony barwa: zielona lub seledynowa smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
31.	KIEŁKI RZODKIEWKI
	KIEŁKI RZODKIEWKI klasa I: kiełki rzodkiewki w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego wygląd: świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, w jak największym stopniu łusek nasi nowych, dopuszczalne są jedynie kiełki o wykształconych pierwszych dwóch liściach nasi nowych bez oznak dalszego wzrostu barwa: podstawa kiełków od białej do jasnozielonej o jasnozielonych listkach smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolitość pod względem wzrostu, odmiany kiełków trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy, opakowanie od 50g do 150g.
32.	KIEŁKI SŁONECZNIKA
	KIEŁKI SŁONECZNIKA klasa I: kiełki nasion słonecznika w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego wygląd: świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, w jak największym stopniu łusek nasi nowych, dopuszczalne są jedynie kiełki o wykształconych pierwszych dwóch liściach nasi nowych bez oznak dalszego wzrostu barwa: podstawa kiełków od białej do jasnozielonej o jasnozielonych listkach smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolitość pod względem wzrostu, odmiany kiełków trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy, opakowanie od 50g do 150g.

Opis przedmiotu zamówienia

33.	KIWI KIWI klasa ekstra: owoce kiwi w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny być dobrze rozwinięte i mieć cechy charakterystyczne oraz barwę typowe dla danej odmiany. Powinny być wolne od wad z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na jakość owoców, utrzymanie jakości oraz ogólny wygląd i prezentację w opakowaniu. Stosunek minimalnej do maksymalnej średnicy owocu mierzonych w przekroju poprzecznym powinien wynosić 0,8 lub więcej wygląd: we wszystkich klasach jakości, uwzględniając szczegółowe wymagania dla danej klasy oraz dopuszczalne tolerancje, owoce kiwi powinny być: - całe (ale bez szypułki), - zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, - czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, - praktycznie wolne od szkodników, - praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, - odpowiednio jędrne; nie dopuszcza się owoców miękkich, zwiędniętych lub tzw. wodnistych (szklisty miąższ), - prawidłowo wykształcone, nie dopuszcza się owoców bliźniaczych lub wieloowocowych, - bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, - bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość owoców kiwi powinny być takie, aby mogły: - wytrzymać transport i manipulacje, oraz - dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Owoce kiwi powinny być dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe. Aby spełnić te wymagania owoce kiwi powinny osiągnąć następujący stopień dojrzałości: - na etapie pakowania w obrębie regionu produkcyjnego, a następnie dostawy przez pakującego, jak również na etapie importu i eksportu, przynajmniej 6,2 % Brix lub średnia zawartość suchej masy na poziomie 15 %, - na wszystkich pozostałych etapach obrotu – przynajmniej 9,5 % Brix Minimalna masa owoców w klasie ekstra powinna wynosić 90 g barwa: typowe dla danej odmiany smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: w każdym opakowaniu owoce kiwi powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, jakości oraz wielkości. W opakowaniu widoczna część owoców kiwi powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
34.	KOLENDRA DONICZKA KOLENDRA DONICZKA ZIOŁA ŚWIEŻE Ziola świeże doniczkowe– kolendra, klasa I: zioła świeże w tej klasie muszą być prezentowane w postaci prawidłowo wykształconych roślin z prawidłową rozwiniętą rozetą liści, powinny być dobrej jakości. Rośliny wraz z liśćmi powinny być o prawidłowym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany i okresu zbioru, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, szkodniki zwierzęce lub choroby ujemnie wpływające na wygląd i przydatność do spożycia wygląd: zdrowy, nie dopuszcza się z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, bez pędów kwiatostanowych, wolne od obcych zapachów i/lub smaków. Powinny być wystarczająco rozwinięte i takiej jakości, aby mogły: - wytrzymać transport i manipulacje, oraz - dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Masa rośliny: 20-30 g barwa: w zależności od rodzaju, odmiany rośliny (ziola) smak i zapach: charakterystyczny dla danego gatunku rośliny, niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
35.	KOPER NAĆ PĘCZEK KOPER NAĆ Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: koper zielony w tej klasie powinien być najwyższej jakości. Powinien posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego wygląd: świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu barwa: zielona smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy długość kopru – nie więcej niż 25 cm masa pęczka – 50 g trwałość: okres przydatności do

Opis przedmiotu zamówienia

	spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
36.	LIMONKA
	LIMONKA klasa extra: w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, wygląd zewnętrzny, stopień rozwoju i barwę charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego. Nie powinny mieć żadnych wad, z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabiżnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu oraz klasę produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp. - nieznaczne zabiżnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) barwa: zielony, dopuszczalny lekki nalot żółty na skórcie smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: w jednostce opakowania owoce cytryny powinny być jednolite pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości, wielkości oraz w znacznej części powinny być jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju. W klasie Ekstra powinny być wyrównane także pod względem wybarwienia. Widoczna część owoców w jednostce opakowania powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości. W opakowaniach detalicznych o masie netto do 3 kg, na warunkach określonych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 48/2003 trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
37.	MALINA
	MALINA Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: maliny w tej klasie powinny być dobrej jakości i powinny posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany wygląd: świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości barwa: czerwone, charakterystyczna dla odmiany zapach: niedopuszczalny obcy trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy, opakowania od 250g do 500g
38.	MANDARYNKA
	MANDARYNKA klasa extra: owoce w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, wygląd zewnętrzny, stopień rozwoju i barwę charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego. Nie powinny mieć żadnych wad, z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabiżnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu oraz klasę produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp. - nieznaczne zabiżnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) barwa: typowe dla danej odmiany smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: w jednostce opakowania owoce cytryny powinny być jednolite pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości, wielkości oraz w znacznej części powinny być jednakowo dojrzałe z i w tym samym stopniu rozwoju. W

Opis przedmiotu zamówienia

	klasie Ekstra powinny być wyrównane także pod względem wybarwienia. Widoczna część owoców w jednostce opakowania powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości. W opakowaniach detalicznych o masie netto do 3 kg, na warunkach określonych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 48/2003 trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
39.	MARCHEW MARCHEW (VII – IV) Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. Klasa extra: marchew w tej klasie powinna być najwyższej jakości i myta. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany wygląd: świeża, jędrna, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czysta, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniała, prosta, kształtna (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), bez szczelin, odgnieceń i pęknięć, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należyście osuszona po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zablźnione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu; średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju od 2 do 4 cm barwa: charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2 cm w przypadku pozostałej marchwi smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy
40.	MELISA DONICZKA MELISA DONICZKA ZIOŁA ŚWIEŻE – Zioła świeże doniczkowe – melisa, . klasa I: zioła świeże w tej klasie muszą być prezentowane w postaci prawidłowo wykształconych roślin z prawidłową rozwiniętą rozetą liści, powinny być dobrej jakości. Rośliny wraz z liśćmi powinny być o prawidłowym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany i okresu zbioru, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, szkodniki zwierzęce lub choroby ujemnie wpływające na wygląd i przydatność do spożycia wygląd: zdrowy, nie dopuszcza się z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, bez pędów kwiatostanowych, wolne od obcych zapachów i/lub smaków. Powinny być wystarczająco rozwinięte i takiej jakości, aby mogły: - wytrzymać transport i manipulacje, oraz - dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Masa rośliny: 20-30 g barwa: w zależności od rodzaju, odmiany rośliny (zioła) smak i zapach: charakterystyczny dla danego gatunku rośliny, niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
41.	MELON MELON klasa I: melony w tej klasie powinny być dobrej jakości. Powinny mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego. Dopuszcza się jednak następujące wady, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu: - niewielkie wady kształtu, - niewielkie wady barwy (jasne zabarwienie w miejscu gdzie owoce stykają się z podłożem podczas wzrostu nie jest uważane za wadę), - niewielkie wady skórki spowodowane otarciem lub innymi operacjami, - niewielkie zablźnione pęknięcia wokół szypułki o długości mniejszej niż 2 cm, które nie dochodzą do miąższu. Dla owoców zbieranych z szypułkami, długość szypułki nie powinna być większa niż 2 cm. wygląd: we wszystkich klasach jakości, uwzględniając szczegółowe wymagania dla danej klasy oraz dopuszczalne tolerancje, melony powinny być: - całe, - zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, - czyste, praktycznie wolne od

Opis przedmiotu zamówienia

	jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, - o świeżym wyglądzie, - praktycznie wolne od szkodników, - praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, - jędrne, - bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, - bez obcych zapachów i/lub smaków. Melony powinny być dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe. Stopień rozwoju i jakość melonów powinny być takie, aby mogły: - wytrzymać transport i manipulacje, - dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość barwa: charakterystyczna dla danego gatunku i odmiany smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: w każdym opakowaniu melony powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu handlowego, jakości, wielkości oraz o w miarę tym samym stopniu rozwoju i dojrzałości oraz barwie. W opakowaniu widoczna część melonów powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości. W opakowaniach detalicznych o masie netto do 3 kg, na warunkach określonych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 48/2003 trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
42.	MIĘTA CIĘTA MIĘTA CIĘTA- Zioła świeże cięte -mięta,. klasa I: zioła świeże w tej klasie muszą być prezentowane w postaci prawidłowo wykształconych roślin z prawidłową rozwiniętą rozetą liści, powinny być dobrej jakości. Rośliny wraz z liśćmi powinny być o prawidłowym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany i okresu zbioru, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, szkodniki zwierzęce lub choroby ujemnie wpływające na wygląd i przydatność do spożycia wygląd: zdrowy, nie dopuszcza się z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, bez pędów kwiatostanowych, wolne od obcych zapachów i/lub smaków. Powinny być wystarczająco rozwinięte i takiej jakości, aby mogły: - wytrzymać transport i manipulacje, oraz - dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Opakowanie 250 g barwa: w zależności od rodzaju, odmiany rośliny (zioła) smak i zapach: charakterystyczny dla danego gatunku rośliny, niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
43.	MIĘTA DONICZKA MIĘTA DONICZKA ZIOŁA ŚWIEŻE Zioła świeże doniczkowe –mięta,. klasa I: zioła świeże w tej klasie muszą być prezentowane w postaci prawidłowo wykształconych roślin z prawidłową rozwiniętą rozetą liści, powinny być dobrej jakości. Rośliny wraz z liśćmi powinny być o prawidłowym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany i okresu zbioru, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, szkodniki zwierzęce lub choroby ujemnie wpływające na wygląd i przydatność do spożycia wygląd: zdrowy, nie dopuszcza się z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, bez pędów kwiatostanowych, wolne od obcych zapachów i/lub smaków. Powinny być wystarczająco rozwinięte i takiej jakości, aby mogły: - wytrzymać transport i manipulacje, oraz - dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Masa rośliny: 20-30 g barwa: w zależności od rodzaju, odmiany rośliny (zioła) smak i zapach: charakterystyczny dla danego gatunku rośliny, niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
44.	MIX SAŁAT MIX SAŁAT Trzykrotnie płukana, osuszona i pocięta ,Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy odpowiednią klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: Sałaty w tej klasie powinny być dobrej jakości i powinny posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany lub typu handlowego, szczególnie jeśli chodzi o barwę, powinny być starannie zaprezentowane. Sałaty powinny być: dobrze wykształcone, zwarte, mając na uwadze sposób uprawy oraz typ sałaty lub endywii. Bez uszkodzeń lub zmian wpływających na ich przydatność do spożycia. wygląd: świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa

Opis przedmiotu zamówienia

	(bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, liście sztywne pofałdowane, okres przydatności do spożycia sałaty deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy, dowolne opakowanie od 150g do 300g
45.	OGÓREK
	OGÓREK Najpopularniejsze smaczne odmiany ogórków świeżych i dostępne w sprzedaży w zależności od pory roku – jeżeli zamawiający nie określi rodzaju ogórków dostępnych w danej porze roku, wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: ogórki w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego wygląd: świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (nie dopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku: 10mm na każde 10cm długości ogórka); dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia (z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zabiłżnione barwa: zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu smak i zapach: niedopuszczalny obcy minimalna długość ogórków uprawianych pod osłonami, mm: - dla ogórków o masie 500 g i większej – 300 mm - dla ogórków o masie 250-500g – 250 mm minimalna waga ogórków, g: - gruntowych – 180 g - odmian spod osłon – 250 g jednolitość: Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
46.	OGÓREK GRUNTOWY
	OGÓREK GRUNTOWY Najpopularniejsze smaczne odmiany ogórków (gruntowych, spod osłon, krótkich i długich) i dostępne w sprzedaży w zależności od pory roku – jeżeli zamawiający nie określi rodzaju ogórków dostępnych w danej porze roku, wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: ogórki w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego wygląd: świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (nie dopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku: 10mm na każde 10cm długości ogórka); dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia (z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zabiłżnione barwa: zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu smak i zapach: niedopuszczalny obcy minimalna długość ogórków uprawianych pod osłonami, mm: - dla ogórków o masie 500 g i większej – 300 mm - dla ogórków o masie 250-500g – 250 mm minimalna waga ogórków, g: - gruntowych – 180 g - odmian spod osłon – 250 g jednolitość: Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
47.	OGÓREK KISZONY
	OGÓREK KISZONY klasa I wygląd: produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, nie dopuszcza się używania kwasu octowego, wymiary ogórków, cm: - długość: od 6 do 15 - średnica: od 2 do 5, jednak nie większa niż połowa długości ogórka; masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta barwa: ogórków: oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; zalewy: od białoszarej do zielonawoszarej, bez oznak śluzowacenia i

Opis przedmiotu zamówienia

	zapewnienia konsystencji i przekrój poprzeczny: ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione smakiem i zapachem: charakterystyczny dla ogórków kiszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy opakowanie: opakowania stanowią wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością od 5 do 10 kg (określa gramaturę zamawiający podczas składania zamówienia); opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych
48.	OREGANO DONICZKA OREGANO DONICZKA ZIOŁA ŚWIEŻE Ziola świeże doniczkowe –, oregano, klasa I: zioła świeże w tej klasie muszą być prezentowane w postaci prawidłowo wykształconych roślin z prawidłową rozwiniętą rozetą liści, powinny być dobrej jakości. Rośliny wraz z liśćmi powinny być o prawidłowym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany i okresu zbioru, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, szkodniki zwierzęce lub choroby ujemnie wpływające na wygląd i przydatność do spożycia wygląd: zdrowy, nie dopuszcza się z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, bez pędów kwiatostanowych, wolne od obcych zapachów i/lub smaków. Powinny być wystarczająco rozwinięte i takiej jakości, aby mogły: - wytrzymać transport i manipulacje, oraz - dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Masa rośliny: 20-30 g barwa: w zależności od rodzaju, odmiany rośliny (zioła) smak i zapach: charakterystyczny dla danego gatunku rośliny, niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
49.	PAPRYCZKI CHILI PAPRYCZKI CHILI Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego jeśli chodzi o stopień rozwoju, kształt i barwę w powiązaniu ze stopniem dojrzałości. Papryka klasy I powinna być dobrej jakości i powinna być starannie zaprezentowana. Papryka powinna być jędrna – praktycznie bez wad skórki. Szypułka może być lekko uszkodzona lub ucięta bez uszkodzenia nasady kielicha. Wygląd: charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego; Świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz. Z szypułką, a kielich nienaruszony Jednakże dopuszczalne jest pakowanie w jednym opakowaniu papryki o różnej barwie, jeśli zachowana jest jednolitość pod względem pochodzenia, typu handlowego, jakości i wielkości (jeżeli sortowano według wielkości). W opakowaniach detalicznych o masie do 1 kg może być pakowana papryka. Papryka o kształcie wydłużonym jeśli jest sortowana według wielkości powinna być wyrównana pod względem długości. Papryki miniaturowe powinny być w miarę jednolite pod względem wielkości. Mogą być łączone z innymi produktami miniaturowymi innego typu i pochodzenia. W opakowaniu widoczna część papryki powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości. trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostaw
50.	PAPRYKA CZERWONA PAPRYKA CZERWONA W odmianach barwy: czerwona, – odmianę określa zamawiający podczas składania zamówienia, w przypadku nieokreślenia odmiany wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian danej barwy spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: papryka w tej klasie powinna być dobrej jakości. Powinna

Opis przedmiotu zamówienia

	posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego jeśli chodzi o stopień rozwoju, kształt i barwę w powiązaniu ze stopniem dojrzałości. Papryka klasy I powinna być dobrej jakości i powinna być starannie zaprezentowana. Papryka powinna być jędrna – praktycznie bez wad skórki. Szypułka może być lekko uszkodzona lub ucięta bez uszkodzenia nasady kielicha. wygląd: charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego; Świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz. Z szypułką, a kielich nienaruszony. Szerokość papryki słodkiej nie mniejsza niż, mm, -dla papryki słodkiej wydłużonej (szpiczastej) – 20 mm – dla papryki słodkiej kwadratowej (o płaskim końcu) i papryki słodkiej kwadratowej stożkowej (kołkowej) – 40 mm – dla papryki słodkiej płaskiej (papryki pomidorowej) – 55 mm. Dopuszczalna różnica pomiędzy najmniejszą a największą średnicą papryki w każdym opakowaniu – nie więcej niż 2 cm barwa: charakterystyczna dla danego gatunku papryki smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: w każdym opakowaniu papryka powinna być jednolita pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości (jeżeli sortowano według wielkości) oraz w przypadku klasy I także stopnia dojrzałości i barwy. Jednakże dopuszczalne jest pakowanie w jednym opakowaniu papryki o różnej barwie, jeśli zachowana jest jednolitość pod względem pochodzenia, typu handlowego, jakości i wielkości (jeżeli sortowano według wielkości). W opakowaniach detalicznych o masie do 1 kg może być pakowana papryka o różnej barwie i/lub typie handlowym, pod warunkiem że zachowana jest jednolitość pod względem jakości, a dla papryk o poszczególnych barwach i/lub typie handlowym jednolitość pochodzenia. Papryka o kształcie wydłużonym jeśli jest sortowana według wielkości powinna być wyrównana pod względem długości. Papryki miniaturowe powinny być w miarę jednolite pod względem wielkości. Mogą być łączone z innymi produktami miniaturowymi innego typu i pochodzenia. W opakowaniu widoczna część papryki powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości. trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
51.	PAPRYKA ZIELONA PAPRYKA ZIELONA W odmianach barwy:, zielona – odmianę określa zamawiający podczas składania zamówienia, w przypadku nieokreślenia odmiany wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian danej barwy spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: papryka w tej klasie powinna być dobrej jakości. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego jeśli chodzi o stopień rozwoju, kształt i barwę w powiązaniu ze stopniem dojrzałości. Papryka klasy I powinna być dobrej jakości i powinna być starannie zaprezentowana. Papryka powinna być jędrna – praktycznie bez wad skórki. Szypułka może być lekko uszkodzona lub ucięta bez uszkodzenia nasady kielicha. wygląd: charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego; Świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz. Z szypułką, a kielich nienaruszony. Szerokość papryki słodkiej nie mniejsza niż, mm, -dla papryki słodkiej wydłużonej (szpiczastej) – 20 mm – dla papryki słodkiej kwadratowej (o płaskim końcu) i papryki słodkiej kwadratowej stożkowej (kołkowej) – 40 mm – dla papryki słodkiej płaskiej (papryki pomidorowej) – 55 mm. Dopuszczalna różnica pomiędzy najmniejszą a największą średnicą papryki w każdym opakowaniu – nie więcej niż 2 cm barwa: charakterystyczna dla danego gatunku papryki smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: w każdym opakowaniu papryka powinna być jednolita pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości (jeżeli sortowano według wielkości) oraz w przypadku klasy I także stopnia dojrzałości i barwy. Jednakże dopuszczalne jest pakowanie w jednym opakowaniu papryki o różnej barwie, jeśli zachowana jest jednolitość pod względem pochodzenia, typu handlowego, jakości i wielkości (jeżeli sortowano według wielkości). W opakowaniach detalicznych o masie do 1 kg może być pakowana papryka o różnej barwie i/lub typie handlowym, pod warunkiem że zachowana jest jednolitość pod względem jakości, a dla papryk o poszczególnych barwach i/lub typie handlowym jednolitość pochodzenia. Papryka o kształcie wydłużonym jeśli jest sortowana według wielkości powinna być wyrównana pod względem długości. Papryki miniaturowe powinny być w miarę jednolite pod względem

Opis przedmiotu zamówienia

	wielkości. Mogą być łączone z innymi produktami miniaturowymi innego typu i pochodzenia. W opakowaniu widoczna część papryki powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości. trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
52.	PAPRYKA ŻÓŁTA
	PAPRYKA ŻÓŁTA W odmianach barwy: żółta– odmianę określa zamawiający podczas składania zamówienia, w przypadku nieokreślenia odmiany wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian danej barwy spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: papryka w tej klasie powinna być dobrej jakości. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego jeśli chodzi o stopień rozwoju, kształt i barwę w powiązaniu ze stopniem dojrzałości. Papryka klasy I powinna być dobrej jakości i powinna być starannie zaprezentowana. Papryka powinna być jędrna – praktycznie bez wad skórki. Szypułka może być lekko uszkodzona lub ucięta bez uszkodzenia nasady kielicha. wygląd: charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego; Świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz. Z szypułką, a kielich nienaruszony. Szerokość papryki słodkiej nie mniejsza niż, mm, -dla papryki słodkiej wydłużonej (szpiczastej) – 20 mm – dla papryki słodkiej kwadratowej (o płaskim końcu) i papryki słodkiej kwadratowej stożkowej (kołkowej) – 40 mm – dla papryki słodkiej płaskiej (papryki pomidorowej) – 55 mm. Dopuszczalna różnica pomiędzy najmniejszą a największą średnicą papryki w każdym opakowaniu – nie więcej niż 2 cm barwa: charakterystyczna dla danego gatunku papryki smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: w każdym opakowaniu papryka powinna być jednolita pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości (jeżeli sortowano według wielkości) oraz w przypadku klasy I także stopnia dojrzałości i barwy. Jednakże dopuszczalne jest pakowanie w jednym opakowaniu papryki o różnej barwie, jeżeli zachowana jest jednolitość pod względem pochodzenia, typu handlowego, jakości i wielkości (jeżeli sortowano według wielkości). W opakowaniach detalicznych o masie do 1 kg może być pakowana papryka o różnej barwie i/lub typie handlowym, pod warunkiem że zachowana jest jednolitość pod względem jakości, a dla papryk o poszczególnych barwach i/lub typie handlowym jednolitość pochodzenia. Papryka o kształcie wydłużonym jeśli jest sortowana według wielkości powinna być wyrównana pod względem długości. Papryki miniaturowe powinny być w miarę jednolite pod względem wielkości. Mogą być łączone z innymi produktami miniaturowymi innego typu i pochodzenia. W opakowaniu widoczna część papryki powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości. trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
53.	PIECZARKA
	PIECZARKA klasa ekstra: pieczarki w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Kształt, wygląd, stopień rozwoju oraz barwa pieczarek powinny być charakterystyczne dla typu handlowego. Pieczarki powinny być dobrze wykształcone. Nie mogą mieć żadnych wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd pieczarek, ich jakość, zachowanie jakości oraz wygląd w opakowaniu. Pieczarki powinny być praktycznie wolne od pozostałości okrywy; pieczarki nie przycięte mogą mieć także ślady okrywy na dole trzonu wygląd: zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, z zamkniętym lub lekko otwartym kapeluszem i odciętą dolną częścią trzonu; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, nieznaczne powierzchowne obicia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu barwa: - powierzchni zewnętrznej kapelusza – biała, białokremowa, centralnie lekko brązowawy - blaszek – biała z odcieniem różowym, różowa - miększa – biała, biała z odcieniem różowym kształt: kapelusze okrągłe lub półkoliste smak i zapach: charakterystyczny dla pieczarek, niedopuszczalny obcy maksymalna długość trzonu: 1/2 średnicy kapelusza dla pieczarek przyciętych lub 2/3 średnicy kapelusza dla pieczarek nieprzyciętych, 2/3 średnicy kapelusza dla pieczarek spłaszczonych średnica kapelusza: pieczarki zamknięte, pieczarki z

Opis przedmiotu zamówienia

	osłonkami oraz pieczarki otwarte – małe 15-45 mm, średnie 30-65 mm, duże 50 mm i więcej, pieczarki spłaszczone małe 20-55 mm, duże 50 mm i więcej jednolitość: zawartość każdego opakowania musi być jednorodna, złożona wyłącznie z pieczarek tego samego pochodzenia, rodzaju handlowego, w tym samym stadium rozwoju (uwzględniając tolerancję), tej samej jakości i wielkości (jeśli klasyfikowane według wielkości). Dopuszcza się łączenie w opakowaniach detalicznych o wadze netto nieprzekraczającej 1 kg pieczarek o różnym zabarwieniu, pod warunkiem że są one jednorodne pod względem jakości, stadium rozwoju, wielkości (jeśli klasyfikowane według wielkości) i dla poszczególnych rodzajów zabarwienia, pod względem miejsca pochodzenia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości. trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy
54.	PIETRUSZKA KORZEŃ
	PIETRUSZKA KORZEŃ Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: korzeń pietruszki klasy I powinien być dobrej jakości i powinien posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany wygląd: zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony; dopuszczalna różnica średnic korzeni w każdym opakowaniu – nie więcej niż 15 mm barwa: biała do białej kremowej smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy
55.	PIETRUSZKA NAĆ
	PIETRUSZKA NAĆ klasa I: natka pietruszki w tej klasie powinna być najwyższej jakości. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego wygląd: świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zapażenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu barwa: zielona do ciemnozielonej smak i zapach: niedopuszczalny obcy masa pęczka: 50 g trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
56.	PIETRUSZKA NAĆ DEKORACYJNA
	PIETRUSZKA NAĆ DEKORACYJNA klasa I: natka pietruszki w tej klasie powinna być najwyższej jakości. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego wygląd: świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zapażenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu barwa: zielona do ciemnozielonej smak i zapach: niedopuszczalny obcy masa pęczka: 50 g trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
57.	POMARAŃCZA
	POMARAŃCZA klasa extra: w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, wygląd zewnętrzny, stopień rozwoju i barwę charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego. Nie powinny mieć żadnych wad, z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu wygląd: całe, wolne od

Opis przedmiotu zamówienia

	stłuczeń i nadmiernych zabiżnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu oraz klasę produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp., - nieznaczne zabiżnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) barwa: typowe dla danej odmiany (od jasno pomarańczowego do pomarańczowego) smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: w jednostce opakowania owoce pomarańczy powinny być jednolite pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości, wielkości oraz w znacznej części powinny być jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju. W klasie Ekstra powinny być wyrównane także pod 4 względem wybarwienia. Widoczna część owoców w jednostce opakowania powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości. W opakowaniach detalicznych o masie netto do 3 kg na warunkach określonych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 48/2003 trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
58.	POMIDOR POMIDOR w odmianach gruntowych oraz w odmianach szklarniowych poza sezonem wegetacyjnym w Polsce – odmianę określa zamawiający podczas składania zamówienia, w przypadku nieokreślenia odmiany wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z jednej z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa ekstra: pomidory w tej klasie powinny być najwyższej jakości oraz powinny być bardzo starannie zaprezentowane. Powinny mieć jędrny miąższ oraz charakterystyczny dla danej odmiany kształt, wygląd oraz stopień rozwoju. Niezależnie od stopnia dojrzałości miąższ pomidorów powinien być jędrny tzn. odporny na zwykły nacisk palców. Oznacza to, że pomidory przejrzyste są niedopuszczalne. Pomidory powinny mieć bardzo regularny kształt, a jakiegokolwiek deformacje są niedopuszczalne wygląd: charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego; Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, praktycznie wolne od szkodników i wolne od uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piątek), bez pustych komórek na przekroju; Dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, wybarwienia oraz bardzo nieznaczne ślady obicia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, właściwości przechowalnicze, prezentację w opakowaniu Dla pomidorów „żebrowanych” dopuszcza się: - zabiżnione pęknięcia o długości nie większej niż 1cm, - nieznaczne wypukłości, - małą nieskorkowaciałą narośl, - skorkowacenie blizny kielichowej o powierzchni do 1cm², - delikatną bliznę słupkową o wydłużonym kształcie (przypominającą szew), ale nie dłuższą niż 2/3 największej średnicy owocu Minimalna średnica, mm - pomidory „okrągłe” i „żebrowane” – 30 mm - pomidory „podługne” – 30 mm Maksymalna średnica, mm - pomidory „okrągłe” i „żebrowane” – 60 mm - pomidory „podługne” – 60 mm Przestrzeganie przedziałów wielkości jest obowiązkowe dla pomidorów w klasie "Ekstra" i I. barwa: charakterystyczna dla danego gatunku, odmiany smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: w każdej jednostce opakowania pomidory powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu handlowego, tej samej jakości i wielkości (jeżeli sortowane według wielkości). Pakowanie pomidorów różnych odmian lub typów handlowych w tym samym opakowaniu jest niedopuszczalne. Dla klas Ekstra i I wymagana jest jednolitość pod względem wielkości. W klasie "Ekstra" i I pomidory powinny być jednolite pod względem stopnia dojrzałości i barwy. Ponadto pomidory "podługne" powinny być dostatecznie jednolite pod względem długości. W celu zachowania jednolitości pod względem barwy pomidory powinny mieć zbliżoną barwę np. w jednym opakowaniu mogą być pomidory dojrzałe oraz jeszcze nie w pełni dojrzałe o nieco jaśniejszej barwie. Natomiast niedopuszczalne jest pakowanie np. pomidorów dojrzałych oraz dopiero zaczynających zmieniać barwę z zielonej na czerwoną tzw. zapalonych. Tolerancja dla pomidorów o różnej od dominującej w opakowaniu barwie nie może przekraczać 5 % w klasie Ekstra oraz 10 % w klasie I.

Opis przedmiotu zamówienia

	Widoczna część pomidorów w jednostce opakowania powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
59.	POMIDOR KOKTAJLOWY POMIDOR KOKTAJLOWY Odmiany pomidorów koktajlowych w zależności od koloru zabarwienia (czerwone, żółte, itp.) oraz od ich rozmiarów np. koralik, cherry, cytrynek groniasty, śliwkowy, itp. – zamawiający będzie określał rodzaj, gatunek i kolor zamawianego pomidora koktajlowego, w przypadku niepodania sprecyzowanych danych, dostawca sam zdecyduje jaki pomidor koktajlowy będzie dostarczony. klasa ekstra: pomidory w tej klasie powinny być najwyższej jakości oraz powinny być bardzo starannie zaprezentowane. Powinny mieć jędrny miąższ oraz charakterystyczny dla danej odmiany kształt, wygląd oraz stopień rozwoju. Niezależnie od stopnia dojrzałości miąższ pomidorów powinien być jędrny tzn. odporny na zwykły nacisk palców. Oznacza to, że pomidory przejrzyste są niedopuszczalne. Pomidory powinny mieć bardzo regularny kształt, a jakiegokolwiek deformacje są niedopuszczalne wygląd: charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego; Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), jędrne, czyste, bez szypulek, praktycznie wolne od szkodników i wolne od uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Nie dopuszcza się "zielonej piętki" i innych wad, z wyjątkiem nieznacznych powierzchniowych wad skórki, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd pomidorów, ich trwałość oraz wygląd w opakowaniu, bez pustych komór na przekroju; Minimalna średnica 20 mm, Maksymalna średnica 35 mm barwa: pomarańczowa, czerwona, żółta (w zależności od odmiany) kształt: kulisty, eliptyczny (w zależności od odmiany) smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (jeżeli podlegają temu kryterium), dojrzałości i zabarwienia trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
60.	POR POR Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: pory w tej klasie powinny być dobrej jakości, powinny mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego wygląd: zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami; biała lub zielonkawobiała część pory powinna stanowić przynajmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej; dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia liści spowodowane przez przyłżeńce na liściach, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości (jeżeli dla tego kryterium obowiązuje jednorodność) oraz stopnia rozwoju i zabarwienia) trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy
61.	ROSZPONKA ROSZPONKA Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: roszponka w tej klasie powinna być dobrej jakości. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego jeśli chodzi o stopień rozwoju, kształt i barwę w powiązaniu ze stopniem dojrzałości. wygląd: liście wydłużone, wąskie o nierównych brzegach i barwie ciemnozielonej, świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Masa netto powinna wynosić max. do 500g smak i zapach:

Opis przedmiotu zamówienia

	niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy
62.	ROZMARYN DONICZKA
	ROZMARYN DONICZKA ZIOŁA ŚWIEŻE Ziola świeże doniczkowe –, rozmaryn, , klasa I: zioła świeże w tej klasie muszą być prezentowane w postaci prawidłowo wykształconych roślin z prawidłową rozwiniętą rozetą liści, powinny być dobrej jakości. Rośliny wraz z liśćmi powinny być o prawidłowym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany i okresu zbioru, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, szkodniki zwierzęce lub choroby ujemnie wpływające na wygląd i przydatność do spożycia wygląd: zdrowy, nie dopuszcza się z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdadnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, bez pędów kwiatostanowych, wolne od obcych zapachów i/lub smaków. Powinny być wystarczająco rozwinięte i takiej jakości, aby mogły: - wytrzymać transport i manipulacje, oraz - dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Masa rośliny: 20-30 g barwa: w zależności od rodzaju, odmiany rośliny (zioła) smak i zapach: charakterystyczny dla danego gatunku rośliny, niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
63.	RUKOLA
	RUKOLA Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: rukola w tej klasie powinna być dobrej jakości. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego jeśli chodzi o stopień rozwoju, kształt i barwę w powiązaniu ze stopniem dojrzałości. wygląd: liście wydłużone, wąskie o nierównych brzegach i barwie ciemnozielonej, świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Masa netto powinna wynosić 100g, smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy
64.	RZODKIEWKA PĘCZEK
	RZODKIEWKA PĘCZEK Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: rzodkiewka w tej klasie powinna być dobrej jakości. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego jeśli chodzi o stopień rozwoju, kształt i barwę w powiązaniu ze stopniem dojrzałości. wygląd: Zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona, jeśli była myta; liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu. Minimalna średnica 20 mm konsystencja: jędrna, niedopuszczalna zdrewniała, sparciła smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i zabarwienia trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
65.	SALATA KARBOWANA BRAZOWA
	SALATA KARBOWANA BRAZOWA Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: sałaty w tej klasie powinny być dobrej jakości i powinny posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany lub typu handlowego, szczególnie jeśli chodzi o barwę, powinny być starannie zaprezentowane. Sałaty powinny być: dobrze wykształcone, zwarte, mając na uwadze sposób uprawy oraz typ sałaty lub endywii. W zależności od typu sałaty wykazują różny

Opis przedmiotu zamówienia

	stopień zwartości. Sałaty uprawiane pod osłonami mogą mieć główki nieco mniej zwarte. Bez uszkodzeń lub zmian wpływających na ich przydatność do spożycia. Dopuszcza się niewielkie uszkodzenia liści zewnętrznych. Bez uszkodzeń spowodowanych mrozem. Sałaty głowiaste powinny mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę. W przypadku sałat uprawianych pod osłonami, główka może być mała. Sałata rzymska musi mieć główkę, która może być mała wygląd: Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; Liście karbowane o barwie zielonej lub bordowej luźno zebrane w niedużą główkę; Korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki nie mniej niż 200 g smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy
66.	SAŁATA KARBOWANA ZIELONA SAŁATA KARBOWANA ZIELONA Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: sałaty w tej klasie powinny być dobrej jakości i powinny posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany lub typu handlowego, szczególnie jeśli chodzi o barwę, powinny być starannie zaprezentowane. Sałaty powinny być: dobrze wykształcone, zwarte, mając na uwadze sposób uprawy oraz typ sałaty lub endywii. W zależności od typu sałaty wykazują różny stopień zwartości. Sałaty uprawiane pod osłonami mogą mieć główki nieco mniej zwarte. Bez uszkodzeń lub zmian wpływających na ich przydatność do spożycia. Dopuszcza się niewielkie uszkodzenia liści zewnętrznych. Bez uszkodzeń spowodowanych mrozem. Sałaty głowiaste powinny mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę. W przypadku sałat uprawianych pod osłonami, główka może być mała. Sałata rzymska musi mieć główkę, która może być mała wygląd: Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; Liście karbowane o barwie zielonej lub bordowej luźno zebrane w niedużą główkę; Korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki nie mniej niż 200 g smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy
67.	SAŁATA LODOWA SAŁATA LODOWA Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: Sałaty w tej klasie powinny być dobrej jakości i powinny posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany lub typu handlowego, szczególnie jeśli chodzi o barwę, powinny być starannie zaprezentowane. Sałaty powinny być: dobrze wykształcone, zwarte, mając na uwadze sposób uprawy oraz typ sałaty lub endywii. W zależności od typu sałaty wykazują różny stopień zwartości. Sałaty uprawiane pod osłonami mogą mieć główki nieco mniej zwarte. Bez uszkodzeń lub zmian wpływających na ich przydatność do spożycia. Dopuszcza się niewielkie uszkodzenia liści zewnętrznych. Bez uszkodzeń spowodowanych mrozem - Sałaty głowiaste powinny mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę. W przypadku sałat uprawianych pod osłonami, główka może być mała. Sałata rzymska musi mieć główkę, która może być mała wygląd: świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; główki odpowiednio ukształtowane, liście sztywne pofałdowane, korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki nie mniej niż 300 g smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości trwałość: okres przydatności do spożycia sałaty lodowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy
68.	SAŁATA MASŁOWA

Opis przedmiotu zamówienia

	SAŁATA MASŁOWA Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: sałaty w tej klasie powinny być dobrej jakości i powinny posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany lub typu handlowego, szczególnie jeśli chodzi o barwę, powinny być starannie zaprezentowane. Sałaty powinny być: dobrze wykształcone, zwarte, mając na uwadze sposób uprawy oraz typ sałaty lub endywii. W zależności od typu sałaty wykazują różny stopień zwartości. Sałaty uprawiane pod osłonami mogą mieć główki nieco mniej zwarte. Bez uszkodzeń lub zmian wpływających na ich przydatność do spożycia. Dopuszcza się niewielkie uszkodzenia liści zewnętrznych. Bez uszkodzeń spowodowanych mrozem. Sałaty głowiaste powinny mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę. W przypadku sałat uprawianych pod osłonami, główka może być mała. Sałata rzymska musi mieć główkę, która może być mała wygląd: świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki, niemniej niż: - z upraw gruntowych 150 g - z upraw pod osłonami 100 g smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: w każdym opakowaniu sałaty powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości. Jednakże, można pakować razem w jednym opakowaniu różne rodzaje sałat i endywii opisanych w tej normie, pod warunkiem, że są one jednolite pod względem jakości oraz dla każdego rodzaju pod względem wielkości. Dodatkowo, każdy rodzaj powinien być łatwy do rozróżnienia, a proporcje ilościowe każdego rodzaju powinny być widoczne bez uszkodzania opakowania. Widoczna w opakowaniu część sałat i endywii powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy
69.	SAŁATA RZYMSKA SAŁATA RZYMSKA Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia, klasa I: sałaty w tej klasie powinny być dobrej jakości i powinny posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany lub typu handlowego, szczególnie jeśli chodzi o barwę, powinny być starannie zaprezentowane. Sałaty powinny być: dobrze wykształcone, zwarte, mając na uwadze sposób uprawy oraz typ sałaty lub endywii. W zależności od typu sałaty wykazują różny stopień zwartości. Sałaty uprawiane pod osłonami mogą mieć główki nieco mniej zwarte. Bez uszkodzeń lub zmian wpływających na ich przydatność do spożycia. Dopuszcza się niewielkie uszkodzenia liści zewnętrznych. Bez uszkodzeń spowodowanych mrozem. Sałaty głowiaste powinny mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę. W przypadku sałat uprawianych pod osłonami, główka może być mała. Sałata rzymska musi mieć główkę, która może być mała wygląd: Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; Liście karbowane o barwie zielonej lub bordowej luźno zebrane w niedużą główkę; Korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki nie mniej niż 200 g smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy
70.	SELER KORZEŃ SELER KORZEŃ Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: seler korzeniowy w tej klasie powinien być dobrej jakości, powinien mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego wygląd: kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzawień skórki, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego; Średnica korzenia, mierzona w najszerszym miejscu od 70 do 130 mm; Dopuszczalna różnica średnic największego i najmniejszego selera w każdym opakowaniu, nie więcej niż 30 mm barwa:

Opis przedmiotu zamówienia

	biała do białokremowej smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy
71.	SELER NACIOWY
	SELER NACIOWY klasa I: seler naciowy w tej klasie powinien być najwyższej jakości. Powinien posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego wygląd: świeży, zdrowy (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu barwa: zielona do ciemnozielonej smak i zapach: niedopuszczalny obcy, trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych, pęczek nie mniejszy niż 400g
72.	SZCZAW CZERWONY doniczka
	SZCZAW CZERWONY, doniczka klasa I: w tej klasie muszą być prezentowane w postaci prawidłowo wykształconych roślin z prawidłową rozwiniętą rozetą liści, powinny być dobrej jakości. Rośliny wraz z liśćmi powinny być o prawidłowym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany i okresu zbioru, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, szkodniki zwierzęce lub choroby ujemnie wpływające na wygląd i przydatność do spożycia wygląd: zdrowy, nie dopuszcza się z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, bez pędów kwiatostanowych, wolne od obcych zapachów i/lub smaków. Powinny być wystarczająco rozwinięte i takiej jakości, aby mogły: - wytrzymać transport i manipulacje, oraz - dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Masa rośliny: 20-30 g barwa: w zależności od rodzaju, odmiany rośliny (ziola) smak i zapach: charakterystyczny dla danego gatunku rośliny, niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
73.	SZCZYPIOR CIENKI
	SZCZYPIOR CIENKI klasa I: szczypiorek w tej klasie powinien być dobrej jakości. Powinien posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego jeśli chodzi o stopień rozwoju, kształt i barwę w powiązaniu ze stopniem dojrzałości wygląd: świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Masa pęczka: od 25g do 30g Długość szczypiorku: ok. 25 cm barwa: zielona smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
74.	SZCZYPIOR GRUBY
	SZCZYPIOR GRUBY klasa I: szczypiorek w tej klasie powinien być dobrej jakości. Powinien posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego jeśli chodzi o stopień rozwoju, kształt i barwę w powiązaniu ze stopniem dojrzałości wygląd: świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Masa pęczka: od 50g do 60g Długość szczypiorku: ok. 40 cm barwa: zielona smak i zapach: niedopuszczalny obcy

Opis przedmiotu zamówienia

	jednolitość: jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
75.	SZPARAGI ZIELONE
	SZPARAGI ZIELONE klasa I: szparagi w tej klasie powinien być dobrej jakości. Powinien posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego jeśli chodzi o stopień rozwoju, kształt i barwę w powiązaniu ze stopniem dojrzałości wygląd: świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. barwa: zielona smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. pakowany w pęczki nie mniejsze niż 400 g
76.	SZPINAK ŚWIEŻY
	SZPINAK ŚWIEŻY Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: szpinak w tej klasie może być prezentowany w postaci liści lub rozet i powinien być dobrej jakości. Liście powinny być o prawidłowym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany i okresu zbioru, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, szkodniki zwierzęce lub choroby ujemnie wpływające na wygląd i przydatność do spożycia. W przypadku szpinaku w postaci liści, ogonki liściowe nie powinny być dłuższe niż 10 cm wygląd: zdrowy; nie dopuszcza się szpinaku z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią go niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, czysty, praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolny od szkodników, bez pędów kwiatostanowych, wolny od obcych zapachów i/lub smaków. szpinak myty powinien być właściwie osuszony. W przypadku szpinaku w rozetach, korzenie powinny być przycięte blisko podstawy liści zewnętrznych. Szpinak powinien być wystarczająco rozwinięty i takiej jakości, aby mógł wytrzymać transport i manipulacje, oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość barwa: zielona smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, długości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy, opakowania od 150g do 250g.
77.	TRUSKAWKI IMPORTOWANE
	TRUSKAWKI IMPORTOWANE klasa extra: w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, wygląd zewnętrzny, stopień rozwoju i barwę charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego. Nie powinny mieć żadnych wad, z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu wygląd: całe, wolne od słuczeń i nadmiernych zablźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; barwa: typowe dla danej odmiany (od jasnoczerwonego do czerwonego) smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: w jednostce opakowania owoce powinny być jednolite pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości, wielkości oraz w znacznej części powinny być jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju. W klasie Ekstra powinny być wyrównane także pod względem wybarwienia. Widoczna część owoców w jednostce opakowania powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości. W opakowaniach detalicznych o masie netto do 3 kg na warunkach określonych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 48/2003 trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. opakowania zbiorcze adekwatne od sezonowości, dopuszcza się kobiółki do 2kg jak i tacki o gramaturze od 200g do 500g.
78.	TYMIANEK DONICZKA

Opis przedmiotu zamówienia

	TYMIANEK DONICZKA ZIOŁA ŚWIEŻE Zioła świeże doniczkowe – tymianek, klasa I: zioła świeże w tej klasie muszą być prezentowane w postaci prawidłowo wykształconych roślin z prawidłową rozwiniętą rozetą liści, powinny być dobrej jakości. Rośliny wraz z liśćmi powinny być o prawidłowym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany i okresu zbioru, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, szkodniki zwierzęce lub choroby ujemnie wpływające na wygląd i przydatność do spożycia wygląd: zdrowy, nie dopuszcza się z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, bez pędów kwiatostanowych, wolne od obcych zapachów i/lub smaków. Powinny być wystarczająco rozwinięte i takiej jakości, aby mogły: - wytrzymać transport i manipulację, oraz - dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Masa rośliny: 20-30 g barwa: w zależności od rodzaju, odmiany rośliny (zioła) smak i zapach: charakterystyczny dla danego gatunku rośliny, niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
79.	WINOGRONO CIEMNE WINGORONO CIEMNE klasa ekstra: winogrona w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, stopień rozwoju i barwę charakterystyczne dla danej odmiany, biorąc pod uwagę rejon uprawy, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia; - czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych i szkodników - bez obcych zapachów i/lub smaków. Ponadto jagody winogron powinny być: - całe, - dobrze rozwinięte, - prawidłowo wykształcone. Pigmentacja spowodowana działaniem słońca nie jest uważana za wadę. W przypadku winogron pakowanych w opakowania detaliczne o masie nie przekraczającej 1 kg, jednolitość odmiany i pochodzenia nie jest wymagana. W przypadku klasy Ekstra kiście powinny być w miarę o tej samej masie i barwie. Umieszczanie w opakowaniach kiści o różnej barwie dla celów dekoracyjnych jest dopuszczalne w przypadku odmiany Chasselas. Widoczna w opakowaniu część winogron powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
80.	WINOGRONO JASNE WINOGRONO JASNE klasa ekstra: winogrona w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, stopień rozwoju i barwę charakterystyczne dla danej odmiany, biorąc pod uwagę rejon uprawy. Nie powinny mieć żadnych wad. Jagody winogron powinny być jędrne, dobrze przytwierdzone, równomiernie rozmieszczone w kiści, z nienaruszonym nalotem nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia; czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych i szkodników; bez obcych zapachów i/lub smaków. Widoczna w opakowaniu część winogron powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
81.	WŁOSZCZYŻNA WŁOSZCZYŻNA Uniwersalny zbiór składników roślinnych do przygotowania zup i nie tylko. Na włoszczyżną składają się porcje następujących warzyw: marchew, seler, pietruszka, por, opakowanie ok. 600g Klasa ekstra: włoszczyżna w tej klasie powinna być najwyższej jakości i myta. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany wygląd: świeża, jędrna, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czysta, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniała, bez szczelin, odgnieceń i pęknięć, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należyście osuszona po umyciu
82.	ZIEMIENIAKI JADALNE ZIEMIENIAKI JADALNE W odmianach Irga, Irys i innych nie gorszej jakości konsumpcyjnej – odmianę określa zamawiający podczas składania zamówienia, w przypadku nieokreślenia

Opis przedmiotu zamówienia

	odmiany wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: ziemniaki w tej klasie powinny być dobrej jakości, powinny mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego wygląd: jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, nie uszkodzone, nienadmarzniete, nieporośnięte, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu smak i zapach: niedopuszczalny obcy minimalna średnica poprzeczna, mm: - dla bulw okrągłych i okrągło owalnych - 35 - dla bulw podłużnych - 30 zawartość bulw, % wagowy, nie więcej niż: 1) zazieleniałych - łącznie do 2 2) porażonych zgnilizną - 1 3) zanieczyszczonych mineralnie i organicznie - 1 4) o mniejszej średnicy (nie mniejszej jednak niż 28mm) - 2 5) porażonych parchem zwykłym - 3 6) uszkodzonych - 3 7) niedojrzałych - 3 8) niekształtnych - 3 6) innych odmian - 2 zawartość bulw z wadami o których mowa powyżej, % wagowy, nie więcej niż: 6 bulwy: 1) nadmiernie zawilgocone na powierzchni - nie dopuszcza się 2) zaparzone - nie dopuszcza się 3) zapleśniałe - nie dopuszcza się 4) zmarzniete - nie dopuszcza się 5) zanieczyszczone środkami ochrony roślin - nie dopuszcza się 6) porośnięte kielkami powyżej 3mm – nie dopuszcza się trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy
83.	ŚLIWKA
	ŚLIWKA klasa extra: owoce w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, wygląd zewnętrzny, stopień rozwoju i barwę charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego. Nie powinny mieć żadnych wad, z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, utrzymanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabiżnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu oraz klasę produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, ip.. srebrne łuski, ordzawieniu-tp. - nieznaczne zabiżnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) barwa: typowe dla danej odmiany, smak i zapach: niedopuszczalny obcy, jednolitość: w jednostce opakowania owoce powinny być jednolite pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości, wielkości oraz w znacznej części powinny być jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju. W klasie Ekstra powinny być wyrównane także pod względem wybarwienia. Widoczna część owoców w jednostce opakowania powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości, trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
84	SZPARAGI BIAŁE
	SZPARAGI BIAŁE klasa I: szparagi w tej klasie powinien być dobrej jakości. Powinien posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego jeśli chodzi o stopień rozwoju, kształt i barwę w powiązaniu ze stopniem dojrzałości wygląd: świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. barwa: kremowa smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. pakowany w pęczki nie mniejsze niż 400g
85	OGÓREK MAŁOSOLNY
	OGÓREK MAŁOSOLNY klasa I wygląd: produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatycznosmakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego – w przypadku opakowań niehermetycznych, lub utrwalony w procesie pasteryzacji w

Opis przedmiotu zamówienia

	opakowaniach hermetycznie zamkniętych; • wymiary ogórków, cm - długość: od 6 do 12 - średnica: od 1,5 do 3, jednak nie większa niż połowa długości ogórka; • zawartość ogórków, %(m/m), nie więcej niż: - o nietypowej barwie: 5 - lekko zakrzywionych: 10 - silnie zakrzywionych, zniekształconych (ogórki maczugowate, przewężone, baryłkowate): 2 - z nieznacznymi uszkodzeniami mechanicznymi: 5 - z plamami i uszkodzeniami chorobowymi: 3; • zawartość ogórków, % (m/m), nie więcej niż: - o osłabionej konsystencji: 5 - z pustymi kanałami wewnętrznymi: 4 • dopuszczalna suma wad (poza ogórkami nieznacznie zakrzywionymi i wykazującymi odchylenia od wymaganych wymiarów, % (m/m), nie więcej niż: 10; • wartość pH: właściwa dla ogórków małosolnych; • kwas sorbowy w produktach niehermetycznie zamkniętych, %(m/m), nie więcej niż: 0,1; • zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż: 0,03; • stosunek masy ogórków odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż: 45 zgodnie z deklaracją producenta; masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta; barwa: ogórków – oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; zalewy – od białoszarej do zielonkawoszarej, bez oznak słuźowacenia i zapleśnienia; konsystencja i przekrój poprzeczny: ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione smak i zapach: charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy pakowanie: opakowania stanowią wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością od 5 do 10 kg (określa gramaturę zamawiający podczas składania zamówienia); opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych
86	JARMUŻ LIŚCIE JARMUŻ LIŚCIE W odmianach: niski zielony kędzierzawy i średniowysoki zielony kędzierzawy. klasa I: jarmuż w tej klasie powinien być najwyższej jakości. Powinien posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego wygląd: częścią jadalną jarmużu są duże fryzowane liście. Odmiana niska o wysokości od 10 do 20 cm, odmiana średniowysoka o wysokości dochodzącej do 60 cm. Liście świeże, jędrne, całe, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), młode i delikatne pozbawione goryczy, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia liści pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu; barwa: od zielonej do ciemnozielonej smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: w każdym opakowaniu powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości, jednolite pod względem jakości oraz dla każdego rodzaju pod względem wielkości. Dodatkowo proporcje ilościowe każdego rodzaju powinny być widoczne bez uszkodzania opakowania. Widoczna w opakowaniu część jarmużu powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy, opakowanie od 200g do 500g.
87	GRUSZKA GRUSZKA klasa extra: gruszki w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, wielkość i barwę charakterystyczne dla danej odmiany, a szypułka powinna być nieuszkodzona. Owoce klasy Ekstra powinny być najwyższej jakości i powinny być bardzo starannie zaprezentowane. Miąższ owoców powinien być całkowicie zdrowy. Owoce powinny być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Gruszki nie powinny mieć komórek kamiennych. Miąższ takich gruszek posiada tzw. komórki kamienne, które powodują jego ziarnistość. Komórki kamienne dopuszczalne są jedynie wokół gniazda nasiennego wygląd: całe – oznacza to, że owoce nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, pakowania jak i innych operacji

Opis przedmiotu zamówienia

	związanych z przygotowaniem ich do przechowywania lub sprzedaży. Zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia. Czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych 6 zanieczyszczeń obcych – owoce powinny być wolne od śladów ziemi, brudu, pozostałości środków ochrony roślin. Praktycznie wolne od szkodników. Praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki – owoce muszą być wolne od uszkodzeń spowodowanych przez owady, które powodują ich niezdatność do spożycia. Wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego – niedopuszczalne są owoce wilgotne. Natomiast dopuszczalne jest lekkie zawilgocenie owoców spowodowane różnicą temperatur po wystawieniu owoców z chłodni. Stopień rozwoju gruszek powinien być taki, aby mogły: - nadal dojrzewać, osiągając stopień dojrzałości zgodny z cechami charakterystycznymi danej odmiany z powodu charakterystycznych cech odmianowych - wytrzymać transport i manipulację, oraz - dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Owoce powinny być wystarczająco rozwinięte, aby osiągnąć pełny stan dojrzałości typowy dla danej odmiany, ale nie mogą być przejrzyste gdyż to mogłoby ujemnie wpłynąć na ich przydatność do spożycia. Niedopuszczalne są owoce: - nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde co dyskwalifikuje je pod względem przydatności do spożycia, - przejrzyste, - owoce, które po wystawieniu z chłodni wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę przechowalniczą czy wady spowodowane zbyt niską temperaturą barwa: w zależności dla gatunku i odmiany smak i zapach: bez obcych zapachów i/lub smaków – owoce nie mogą być przechowywane w nieodpowiednich warunkach, w których mogłyby pochłonąć niepożądane zapachy np. od innych produktów składowanych w tym samym miejscu jednolitość: zawartość każdego opakowania powinna być jednolita i zawierać owoce wyłącznie tego samego pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości (jeśli sortowano według wielkości) oraz o tym samym stopniu dojrzałości. W klasie Ekstra owoce powinny być jednolite także pod względem wybarwienia trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
88	ARBUZ ARBUZ klasa I: arbuzy w tej klasie powinny być dobrej jakości, dobrze wykształcone zgodnie z cechami charakterystycznymi dla danej odmiany, bez pęknięć i odgnieceń, niewielkie powierzchniowe pęknięcia nie są uważane za wady. Dopuszczalne są niewielkie wady barwy dla jaśniejszej części owocu, która styka się z podłożem podczas wzrostu. Szypułka arbuza nie może być dłuższa niż 5 cm. 10 % liczbowo lub masowo arbuzy nie spełniających wymagań tej klasy, ale zgodnych z wymaganiami dla klasy II, lub wyjątkowo mieszczących się w tolerancjach dla tej klasy. Tolerancja nie może obejmować arbuzy ważących mniej niż 800 g wygląd: całe, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, Jędrne i dostatecznie dojrzałe; barwa i smak miąższu powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości, nie popękane, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków. Stopień rozwoju i jakość arbuzy powinny być takie, aby mogły: - wytrzymać transport i manipulację, oraz - dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Całe, zdrowe (nie dopuszcza się arbuzy z oznakami gnicia, pleśni), jasny kolor skórki arbuza w miejscu, które dotykało ziemi w okresie wzrostu nie jest uznawany za wadę barwa: różowa smak i zapach: typowy dla danej odmiany, niedopuszczalny obcy jednolitość: w każdym opakowaniu lub partii luzem arbuzy powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany i jakości. W opakowaniu widoczna część arbuzy powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości. Dodatkowo w klasie I arbuzy powinny być jednolite pod względem kształtu i barwy. W opakowaniach detalicznych o masie netto do 3 kg, na warunkach określonych w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 48/2003. trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
89	BATATY BATATY czyste i zdrowe, o jednolitej odmianie, bulwy odpowiednio dojrzałe, niezieleniałe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia

Opis przedmiotu zamówienia

90	BOTWINKA
	BOTWINKA młode liście i korzenie buraka ćwikłowego, klasa I: w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego wygląd: świeże, zdrowe (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (traw, chwastów), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu barwa: zielona do ciemnozielonej smak i zapach: niedopuszczalny obcy masa pęczka: nie mniej niż 100 g trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy pakowanie: opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
91	KAPUSTA BIAŁA MŁODA
	KAPUSTA BIAŁA MŁODA Najpopularniejsze odmiany bardzo wczesne, wczesne i średnio wczesne w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: kapusta świeża biała w tej klasie powinna być najwyższej jakości. Powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego wygląd: główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), od lekko zwartych do zwartych, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Masa główki, nie mniej niż: kapusta biała wczesna – 700 g barwa: od powierzchniowych liści ciemnozielonych do środkowych jasnozielonych smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy
92	TRUSKAWKI WCZESNE (V)
	TRUSKAWKI WCZESNE (V) - truskawki klasy ekstra (najwyższej jakości), świeża i jędrna, o zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzała, barwa charakterystyczna i wyrównana, odpowiednia dla danej odmiany, cała, bez plam po opryskach, bez zanieczyszczeń ziemią, chwastami, nie może być myta i mokra, bez żadnych uszkodzeń i zgnieceń, nie może być zgniła, zapleśniała czy zaparowana, kielich truskawki i szypułka powinny być świeże i zielone; truskawki pakowane w łubiance (koszyczku) po 2kg, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
93	TRUSKAWKI KRAJOWE (VI-VII)
	TRUSKAWKI KRAJOWE (VI-VII) - truskawki klasy ekstra (najwyższej jakości), świeża i jędrna, o zdrowym wyglądzie, odpowiednio dojrzała, barwa charakterystyczna i wyrównana, odpowiednia dla danej odmiany, cała, bez plam po opryskach, bez zanieczyszczeń ziemią, chwastami, nie może być myta i mokra, bez żadnych uszkodzeń i zgnieceń, nie może być zgniła, zapleśniała czy zaparowana, kielich truskawki i szypułka powinny być świeże i zielone; truskawki pakowane w łubiance (koszyczku) po 2kg, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

Opis przedmiotu zamówienia

11. Szacowane ilości :

Lp.	WARZYWA I OWOCE	jednostka	Gatunek / klasa	Ilość ⁵
1.	ANANAS	szt.	1	20
2.	AWOKADO	szt.	Ekstra	20
3.	BAKŁAŻAN	kg	1	100
4.	BANAN	kg	1	1200
5.	BAZYLIA CIĘTA	kg	1	2
6.	BAZYLIA DONICZKA	szt.	1	150
7.	BOCZNIKI	kg	1	5
8.	BORÓWKA	kg	1	2
9.	BRZOSKWINIA	kg	ekstra	100
10.	BURAKI	kg	1	20
11.	CEBULA BIAŁA	kg	1	150
12.	CEBULA BIAŁA OBRANA	kg	1	5
13.	CEBULA CZERWONA	Kg	1	120
14.	CEBULA CZERWONA OBRANA	kg	1	10
15.	CUKINIA	kg	1	120
16.	CYKORIA CZERWONA	kg	1	2
17.	CYKORIA ZIELONA	kg	1	2
18.	CYTRYNA	kg	ekstra	300
19.	CZERWONA PORZECZKA	Kg	ekstra	2
20.	CZOSNEK	szt.	1	150
21.	CZOSNEK OBRANY	kg	1	2
22.	GRANAT	szt	1	10
23.	GRAPEFRUIT	kg	1	20
24.	IMBIR KORZEŃ ŚWIEŻY	kg	1	2
25.	JABŁKO	kg	ekstra	700
26.	KALAREPA	szt	1	150
27.	KAPUSTA BIAŁA	kg	1	100
28.	KAPUSTA CZERWONA	kg	1	60
29.	KAPUSTA KISZONA BIAŁA	kg	1	150
30.	KAPUSTA PEKIŃSKA	kg	1	100
31.	KIEŁKI RZODKIEWKI	kg	1	3
32.	KIEŁKI SŁONECZNIKA	kg	1	3
33.	KIWI	szt.	ekstra	50
34.	KOLENDRA DONICZKA	szt.	1	10
35.	KOPER NAĆ, PĘCZEK	szt.	1	400
36.	LIMONKA	kg	ekstra	3
37.	MALINA	kg	1	2
38.	MANDARYNKA	kg	ekstra	80
39.	MARCHEW	kg	ekstra	150
40.	MELISA DONICZKA	szt.	1	10

⁵ Podane ilości nie są zobowiązaniem Zamawiającego. Rozliczenie za przedmiot umowy będzie następowało na podstawie ilości faktycznie dostarczonego asortymentu.

Opis przedmiotu zamówienia

41.	MELON	kg	1	10
42.	MIĘTA CIĘTA	kg	1	2
43.	MIĘTA DONICZKA	szt.	1	10
44.	MIX SAŁAT	kg	1	120
45.	OGÓREK	kg	1	500
46.	OGÓREK GRUNTOWY	kg	1	50
47.	OGÓREK KISZONY	kg	1	120
48.	OREGANO DONICZKA	szt.	1	10
49.	PAPRYCZKI CHILI	kg	1	2
50.	PAPRYKA CZERWONA	kg	1	150
51.	PAPRYKA ZIELONA	kg	1	50
52.	PAPRYKA ŻÓŁTA	kg	1	100
53.	PIECZARKA	kg	1	100
54.	PIETRUSZKA KORZEŃ	kg	1	20
55.	PIETRUSZKA NAĆ	szt	1	300
56.	PIETRUSZKA NAĆ DEKORACYJNA	szt.	1	50
57.	POMARAŃCZA	kg	ekstra	10
58.	POMIDOR	kg	1	1000
59.	POMIDOR KOKTAJLOWY	kg	1	15
60.	POR	kg	1	15
61.	ROSZPONKA	kg	1	2
62.	ROZMARYN DONICZKA	szt.	1	10
63.	RUKOLA	szt.	1	10
64.	RZODKIEWKA PĘCZEK	szt.	1	100
65.	SAŁATA KARBOWANA BRĄZOWA	szt.	1	50
66.	SAŁATA KARBOWANA ZIELONA	szt.	1	50
67.	SAŁATA LODOWA	szt.	1	10
68.	SAŁATA MASŁOWA	szt.	1	100
69.	SAŁATA RZYMSKA	szt.	1	20
70.	SELER KORZEŃ	kg	1	100
71.	SELER NACIOWY	szt.	1	10
72.	SZCZAW CZERWONY DONICZKA	szt.	1	10
73.	SZCZYPIOR CIENKI	szt.	1	50
74.	SZCZYPIOR GRUBY	szt.	1	400
75.	SZPARAGI ZIELONE	szt.	1	100
76.	SZPINAK ŚWIEŻY	kg.	1	5
77.	TRUSKAWKI IMPORTOWANE	kg	ekstra	50
78.	TYMIANEK DONICZKA	szt.	1	10
79.	WINOGRONO CIEMNE	kg	ekstra	50
80.	WINOGRONO JASNE	kg	ekstra	50
81.	WŁOSZCZYŻNA	szt.	1	50
82.	ZIEMNIAKI JADALNE	kg	1	1000
83.	ŚLIWKA	kg	extra	400
84.	SZPARAGI BIAŁE	szt.	1	50
85.	OGÓREK MAŁOSOLNY	Kg	1	50
86.	JARMUŻ LIŚCIE	kg	1	25

Opis przedmiotu zamówienia

87.	GRUSZKA	kg	1	10
88.	ARBUZ	kg	1	300
89.	BATATY	kg	1	50
90.	BOTWINKA	kg	1	20
91.	KAPUSTA BIAŁA MŁODA	kg	1	250
92.	TRUSKAWKI WCZESNE (V)	kg	1	50
93.	TRUSKAWKI KRAJOWE (VI-VII)	kg	1	100