

Część 1: Warzywa świeże i jabłka

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość
1.	Burak ćwikłowy - korzenie zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, opakowanie do 30 kg	03221111-7	13 500,00 kg
2.	Marchew - korzenie zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Nać powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony, opakowanie do 30 kg	03221112-4	52 000,00 kg
3.	Kapusta biała - 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, dopuszczalne są nieznaczne obicia, opakowanie do 30 kg	03221410-3	12 500,00 kg
4.	Cebula - cała, ściśnięta, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające 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, opakowanie do 30 kg	03221113-1	16 500,00 kg
5.	Kapusta czerwona - 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, dopuszczalne są nieznaczne obicia, opakowanie do 30 kg	03221410-3	3 500,00 kg
6.	Pietruszka korzeń - korzenie zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Nać powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony, opakowanie do 30 kg	03221110-0	5 500,00 kg
7.	Seler korzeń - korzenie zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Nać powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony, opakowanie do 30 kg	03221110-0	5 500,00 kg

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość
8.	Rzepa czarna - korzenie zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, opakowanie do 30 kg	03221114-8	300,00 kg
9.	Jabłko - owoce całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej. Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, i zachowanie jakości, opakowanie do 30 kg	03222321-9	10 500,00 kg

Część 2: Ziemniaki

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość
1.	Ziemniaki jadalne - jadalne jednej odmiany- pakowane do 30 kg, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, bez uszkodzeń, nie nadmarznięte, nie porośnięte, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu.	03212100-1	120 000,00 kg

Część 3: Warzywa kwaszone

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość
1.	Kapusta kwaszona - produkt spożywczy z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, pokrojonej, zasolonej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Smak i zapach prawidłowy dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słono kwaśny. Wygląd soku: jasnoszary, opalizujący. Zawartość soku w stosunku do masy netto powinna odpowiadać 15% wag, tzn. lekko uciskana pokrywa się sokiem. Dopuszcza się stosowanie nasion kminku, kopru, kolendry, marchwi, jabłek i innych owoców jako przypraw roślinnych. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy pleśni, psucia się, niedostateczna ilość soku (wysuszenie kapusty), obecność bakterii salmonelli, gronkowca chorobotwórczego, grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań oraz ich zabrudzenia. Opakowanie jednostkowe: beczka/wiaderko z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) do 120 kg uniemożliwiające wyciek zawartości. Każde opakowanie powinno zawierać oznakowanie terminu przydatności do spożycia, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy, wiaderka muszą być hermetycznie zamykane,	15331142-4	4 200,00 kg
	Ogórki kwaszone - produkt spożywczy ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno - smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddanych naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego – w przypadku stosowania opakowań niehermetycznych lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznych. Struktura: dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie. Smak i zapach charakterystyczny dla ogórków prawidłowo ukwaszonych, aromatyczny,		

Lp.	Nazwa artykułu	CPV	Ilość
2.	słono kwaśny. Ogórki powinny być twarde, o barwie oliwkowo zielonej, o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych, plam chorobowych. Wygląd zalewy: od białą szarej do zielonkawo szarej, lekko mętny, dopuszcza się osad z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku, itp.). Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy pleśni, psucia się, ich nadmierna miękkość (komory nasienne wypełnione nieprawidłowo), obecność bakterii salmonelli, gronkowca chorobotwórczego, grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań oraz ich zabrudzenia. Opakowanie jednostkowe: beczka/wiaderko z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) do 120 kg uniemożliwiające wyciek zawartości. Każde opakowanie powinno zawierać oznakowanie terminu przydatności do spożycia, termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 30 dni od daty dostawy.	15331000-7	2 200,00 kg

Inne wymagania odnośnie zamawianego powyżej asortymentu:

- Wszystkie artykuły powinny być dostarczane w opakowaniach lub pojemnikach, przewidzianych do przechowywania żywności, odpowiednio oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Powinny być odpowiednio opisane: nazwa artykułu, dane producenta, waga opakowania, skład, termin przydatności do spożycia, temperatura przechowywania.

Dopuszcza się opakowania transportowe (dla zadania nr 1, 2):

- skrzynki z tworzywa sztucznego lub drewniane – do 30 kg
- kartony, worki ażurowe z tworzywa sztucznego – do 30 kg

- Dostawy przez Wykonawcę będą realizowane sukcesywnie, w ilościach określanych na bieżąco przez Zamawiającego i w określonym terminie, po uprzednim telefonicznym, faksowym lub e-mailowym złożeniu zamówienia przez Zamawiającego:

- 1) dla zadania nr 1, 2 – 1 raz w tygodniu;
- 2) dla zadania nr 3 – 1 raz w miesiącu.