

Opis przedmiotu zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest dostawa produktów spożywczych na cele gastronomii Hotelu Zawisza położonego w Bydgoszczy przy ul. Gdańskiej 163, 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 – owoce i warzywa;
- Część: Pakiet nr II – nabiał;
- Część : Pakiet nr III- mięso i wędliny;
- Część : Pakiet nr IV – jaja.

Opis przedmiotu zamówienia

I. Część : Pakiet nr I – 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 (Dz.U. z 2020 poz. 2021)
 - 2) ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno- spożywczych (Dz. U. z 2021r. poz. 630),
3. Realizacja dostaw będzie się odbywać sukcesywnie na podstawie zamówień składanych z jednodniowym wyprzedzeniem przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego za pośrednictwem faxu (z potwierdzeniem transmisji) lub 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 ,
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

Opis przedmiotu zamówienia

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.	JABŁKO
	<p>JABŁKA 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.</p>
2.	CYTRYNA
	<p>CYTRYNY 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 zabliznionych 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 zabliznienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeladunku) 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</p>

Opis przedmiotu zamówienia

	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
3.	BANAN
	BANANY 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 2cm ² 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
4.	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 słuczeń i nadmiernych zabiżnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznej 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 przeladunku) 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 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
5.	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 arbuźców nie może być dłuższa niż 5 cm. 10 % liczbowo lub masowo arbuźców 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 arbuźców 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 arbuźców powinny być takie, aby mogły: - wytrzymać transport i manipulacje, oraz - dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Całe, zdrowe (nie dopuszcza się arbuźców 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 arbuźców powinna być

Opis przedmiotu zamówienia

	<p>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.</p> <p>trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy</p>
6.	<p>POMARAŃCZA SŁODKA</p> <p>POMARAŃCZE 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 zabliznionych 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 zabliznienia 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</p>
7.	<p>WINOGRONO JASNE</p> <p>WINOGRONA (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 wygląd: we wszystkich klasach jakości, uwzględniając szczegółowe wymagania dla danej klasy oraz dopuszczalne tolerancje, kiście i jagody winogron powinny być: - 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, - praktycznie wolne od szkodników; - praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, - wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, - 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. Winogrona powinny być delikatnie zrywane. Sok winogron powinien osiągnąć przynajmniej następujący ekstrakt refraktometryczny: - 12 % Brix dla odmian Alphonse Lavallée, Cardinal oraz Victoria, - 13 % Brix dla wszystkich innych odmian z pestkami, - 14 % Brix dla wszystkich odmian bezpestkowych. Dodatkowo wszystkie odmiany powinny mieć odpowiedni stosunek cukrów do kwasów. Stopień rozwoju i jakość winogron powinny być takie, aby mogły one: - wytrzymać transport i manipulacje, - dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Masa gron, nie mniej niż - winogrona deserowe uprawiane pod szkłem – 250 g - winogrona deserowe uprawiane w gruncie z wyjątkiem odmian drobnoowocowych – 150 g - winogrona deserowe uprawiane w gruncie, odmiany drobnoowocowe – 100 g barwa: charakterystyczna dla gatunku i odmiany smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: zawartość każdego opakowania powinna być jednolita i zawierać winogrona wyłącznie tego samego pochodzenia, odmiany, jakości oraz o tym samym stopniu dojrzałości. 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</p> <p>Widoczna w opakowaniu część winogron powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien</p>

Opis przedmiotu zamówienia

	wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
8.	WINOGRONO CIEMNE
	<p>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 powinny mieć żadnych wad. Jagody winogron powinny być jędrne, dobrze przytwierdzone, równomiernie rozmieszczone w kiści, z nienaruszonym nalotem wygląd: we wszystkich klasach jakości, uwzględniając szczegółowe wymagania dla danej klasy oraz dopuszczalne tolerancje, kiście i jagody winogron powinny być: - 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, - praktycznie wolne od szkodników; - praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, - wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, - 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. Winogrona powinny być delikatnie zrywane. Sok winogron powinien osiągnąć przynajmniej następujący ekstrakt refraktometryczny: - 12 % Brix dla odmian Alphonse Lavallée, Cardinal oraz Victoria, - 13 % Brix dla wszystkich innych odmian z pestkami, - 14 % Brix dla wszystkich odmian bezpestkowych. Dodatkowo wszystkie odmiany powinny mieć odpowiedni stosunek cukrów do kwasów. Stopień rozwoju i jakość winogron powinny być takie, aby mogły one: - wytrzymać transport i manipulacje, - dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Masa gron, nie mniej niż - winogrona deserowe uprawiane pod szkłem – 250 g - winogrona deserowe uprawiane w gruncie z wyjątkiem odmian drobnoowocowych – 150 g - winogrona deserowe uprawiane w gruncie, odmiany drobnoowocowe – 100 g barwa: charakterystyczna dla gatunku i odmiany smak i zapach: niedopuszczalny obcy jednolitość: zawartość każdego opakowania powinna być jednolita i zawierać winogrona wyłącznie tego samego pochodzenia, odmiany, jakości oraz o tym samym stopniu dojrzałości. 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</p>
9.	MELON
	<p>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 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</p>
10.	ANANAS
	<p>ANANAS ŚWIEŻY: 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;</p>

Opis przedmiotu zamówienia

	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 zablźnienia 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
11.	GRAPEFRUIT
	GREJPFERUT klasa I wyglądowno o kształcie kulistym, lekko spłaszczone, całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zablźnionych 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 jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp. - nieznaczne zablźnienia 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
12.	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 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 manipulacje, 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 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

Opis przedmiotu zamówienia

	wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
13.	<p>KIWI</p> <p>OWOC 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</p>
14.	<p>AWOKADO</p> <p>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.</p>
15.	<p>BAKŁAŻAN</p> <p>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 wygląd: świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), całe, bez wydrążeń, bez pęknięć, dostatecznie dojrzałe (bez miękiszu włóknistego lub zdrewniałego oraz dojrzałych nasion), jędrne, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez zawilgocenia powierzchniowego i oparzelin słonecznych, ze świeżym, zielonym kielichem i szypułką; Kształt wydłużony,</p>

Opis przedmiotu zamówienia

	<p>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, własności 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 .</p> <p>pakowanie: opakowania stanowią, opakowania detaliczne lub kartony perforowane oraz skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością</p>
16.	BATATY
	<p>Klasa I, Bulwy rośliny wilec ziemniaczany, wykonawca dostarczy sztuki jędrne, o gładkiej suchej skórce, nie popękanej o standardowej wielkości, 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 .pakowanie: opakowania stanowią, opakowania detaliczne lub kartony perforowane oraz skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością</p>
17.	BAZYLIA CIĘTA
	<p>BAZYLIA CIĘTA Ziola świeże cięte– bazylią,. 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</p>
18.	BAZYLIA DONICZKA
	<p>ZIOŁA ŚWIEŻE Ziola świeże doniczkowe– bazylią,. 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</p>
19.	BURAKI
	<p>Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: 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</p>
20.	CEBULA BIAŁA
	<p>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</p>

Opis przedmiotu zamówienia

	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
21.	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
22.	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 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
23.	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, 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 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

Opis przedmiotu zamówienia

	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
24.	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 zabliznione pęknięcia skórki pod warunkiem że, nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności 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
25.	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
26.	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.
27.	IMBIR KORZEŃ ŚWIEŻY
	IMBIR ŚWIEŻY 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 słućceń, pęknięć oraz od rdzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej barwa: blade-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
28.	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: jedrna; niedopuszczalna zdrewniała, sparciła 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
29.	KAPUSTA BIAŁA
	Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – średniowczesna, średniopóźna, 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

Opis przedmiotu zamówienia

	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
30.	KAPUSTA BIAŁA MŁODA
	KAPUSTA BIAŁA MŁODA Najpopularniejsze odmiany bardzo wczesne, wczesne i średniowczesne 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
31.	KAPUSTA CZERWONA
	KAPUSTA CZERWONA Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wczesna, średniowczesna, 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
32.	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 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);

Opis przedmiotu zamówienia

	opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
33.	KAPUTA 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
34.	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 (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
35.	KOPER NAĆ, pęczek
	KOPEREK ZIELONY 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 spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
36.	KOPER WŁOSKI – FENKUŁ
	KOPER WŁOSKI 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

Opis przedmiotu zamówienia

	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
37.	KIEŁKI FASOLI
	KIEŁKI FASOLI klasa I: kiełki fasoli 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.
38.	KIEŁKI LUCERNY
	KIEŁKI LUCERNY klasa I: kiełki lucerny 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.
39.	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.
40.	KIEŁKI SŁONECZNIKA
	KIEŁKI NASION 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.
41.	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 słuczeń i nadmiernych zablźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznej 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 zablźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)

Opis przedmiotu zamówienia

	barwa: zielony, dopuszczalny lekki nalot żółty na skórce 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
42.	MARCHEW
	MARCHEW 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. należyte 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, zabliznione 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
43.	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
44.	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

Opis przedmiotu zamówienia

45.	<p>MIĘTA DONICZKA</p> <p>ZIOŁA ŚWIEŻE Ziola świeże doniczkowe –mięta,. klasa I: ziola 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</p>
46.	<p>JARMUŻ LIŚCIE</p> <p>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 uszkodzenia 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.</p>
47.	<p>MIX SAŁAT</p> <p>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 (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, opakowanie 150g.</p>
48.	<p>PIETRUSZKA NAĆ</p> <p>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 zaparzenia), 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</p>
49.	<p>PIETRUSZKA KORZEŃ</p>

Opis przedmiotu zamówienia

	<p>PIETRUSZKA KORZENIOWA 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</p>
50.	<p>PIETRUSZKA NAĆ DEKORACYJNA</p> <p>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 zaparzenia), 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</p>
51.	<p>OGÓREK</p> <p>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 (niedopuszczalne 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 zabliznione 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</p>
52.	<p>OGÓREK GRUNTOWY</p> <p>OGÓRKI 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 (niedopuszczalne 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 zabliznione 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</p>

Opis przedmiotu zamówienia

	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
53.	OGÓREK KISZONY OGÓRKI KISZONE 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 zanieczyszczenia konsystencja i przekrój poprzeczny: ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione smak i zapach: 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 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
54.	OGÓREK MAŁOSOLNY OGÓRKI MAŁOSOLNE klasa I wygląd: produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno smakowych, w słonej zalewie, nie dopuszcza się używania kwasu octowego, nie dopuszcza się cech ogórków kiszonych, 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 zanieczyszczenia konsystencja i przekrój poprzeczny: ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione smak i zapach: charakterystyczny dla ogórków małosolnych, 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
55.	OREGANO DONICZKA ZIOŁA ŚWIEŻE Zioła 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

Opis przedmiotu zamówienia

56.	PAPRYKA CZERWONA
	<p>PAPRYKA SŁODKA 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 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</p>
57.	PAPRYKA ZIELONA
	<p>PAPRYKA SŁODKA 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 wielkości. Mogą być</p>

Opis przedmiotu zamówienia

	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
58.	PAPRYKA ŻÓŁTA
	PAPRYKA SŁODKA 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, 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
59.	PAPRYCZKI CHILI
	PAPRYKA 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
60.	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

Opis przedmiotu zamówienia

	<p>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, biało-kremowa, centralnie lekko brązowawy - blaszek – biała z odcieniem różowym, różowa - miąższu – 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 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</p>
61.	POMIDOR
	<p>POMIDORY 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 jedną 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 piętek), bez pustych komór 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, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu Dla pomidorów „żebrowanych” dopuszcza się: - zablźnione 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 „podłużne” – 30 mm Maksymalna średnica, mm - pomidory „okrągłe” i „żebrowane” – 60 mm - pomidory „podłużne” – 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 "podłużne" 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. Widoczna część pomidorów w jednostce opakowania powinna być reprezentatywna w stosunku do całej jego zawartości trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien</p>

Opis przedmiotu zamówienia

	wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
62.	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
63.	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 pora 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
64.	ROSZPONKA
	ROSZPONKA Najpopularniejsze odmiany w sprzedaży – wykonawca (dostawca) dostarczy jedną z wybranych przez siebie odmian spełniających klasę i opis przedmiotu zamówienia. klasa I: roszonek 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: 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
65.	ROZMARYN DONICZKA
	ZIOŁA ŚWIEŻE Zioła 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 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

Opis przedmiotu zamówienia

	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
66.	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
67.	RZODKIEWKA PĘCZEK
	RZODKIEWKA 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, sparciała 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
68.	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
69.	SAŁATA MASŁOWA
	SAŁATA 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

Opis przedmiotu zamówienia

	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
70.	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
71.	SAŁATA KARBOWANA ZIELONA
	SAŁATA KARBOWANA 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
72.	SAŁATA KARBOWANA BRAZOWA
	SAŁATA KARBOWANA 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

Opis przedmiotu zamówienia

	<p>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</p> <p>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</p>
73.	<p>SELER KORZEŃ</p> <p>SELER KORZENIOWY 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: 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</p>
74.	<p>SZAŁWIA DONICZKA</p> <p>Zioła świeże doniczkowe –szałwia,. 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</p>
75.	<p>SZCZAW CZERWONY DONICZKA</p> <p>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 (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</p>

Opis przedmiotu zamówienia

76.	<p>SZCZYPIOR CIENKI</p> <p>SZCZYPIOREK 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</p>
77.	<p>SZCZYPIOR GRUBY</p> <p>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 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</p>
78.	<p>SZPINAK ŚWIEŻY</p> <p>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.</p>
79.	<p>TYMIANEK DONICZKA</p> <p>ZIOŁA ŚWIEŻE Ziola 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 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</p>

Opis przedmiotu zamówienia

80.	WŁOSZCZYŻNA
	Uniwersalny zbiór składników roślinnych do przygotowania zup i nie tylko. Na włoszczyznę składają się porcje następujących warzyw: marchew, seler, pietruszka, por, opakowanie ok. 600g Klasa extra: włoszczyzna 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. należyćie osuszona po umyciu
81.	ZIEMNIAKI JADALNE MŁODE
	ZIEMNIAKI JADALNE MŁODE W odmianach Irga, Irys i innych nie gorszej jakości konsumpcyjnej – odmianę określa zamawiający podczas składania zamówienia, w przypadku nieokreślenia 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, całe, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, jędrne, bez uszkodzeń (dopuszcza się lekkie pęknięcie na skórce), o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla danej odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu smak i zapach: niedopuszczalny obcy minimalna średnica poprzeczna, mm: - dla bulw okrągłych i okrągłoovalnych – 28 – dla bulw podłużnych – 28 zawartość bulw, % wagowy, nie więcej niż: 1) zazieleniałych – 1 2) porażonych zgnilizną – 1 3) zanieczyszczonych mineralnie i organicznie – 2 4) o mniejszej średnicy (nie mniejszej jednak niż 15 mm) – 3 5) uszkodzonych – 2 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) zmarznięte – nie dopuszcza się 5) zanieczyszczone środkami ochrony roślin – nie dopuszcza się trwałość: okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy
82.	ZIEMNIAKI JADALNE PÓŻNE
	ZIEMNIAKI JADALNE PÓŻNE W odmianach Irga, Irys i innych nie gorszej jakości konsumpcyjnej – odmianę określa zamawiający podczas składania zamówienia, w przypadku nieokreślenia 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, nienadmarznięte, 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 okrągłoovalnych - 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) zmarznięte - 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.	MARCHEW MŁODA
	MARCHEW MŁODA 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. należyćie 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, zabliznione 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. Marchew, której wzrost nie został zakończony. Średnica korzeni marchwi powinna być nie mniejsza niż 10 mm, jeśli marchew jest sortowana według średnicy. Przy sortowaniu według masy, marchew powinna ważyć nie mniej niż 8 g. Średnica korzeni nie powinna przekraczać 40

Opis przedmiotu zamówienia

	mm, jeśli marchew jest sortowana według średnicy. W przypadku sortowania według masy korzenie nie powinny ważyć więcej niż 150 g. barwa: charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1 cm 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
84.	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
85.	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
86.	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 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
87.	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 słuczeń i nadmiernych zablźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego

Opis przedmiotu zamówienia

	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 zablźnienia 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.
88.	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
89.	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 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; 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 zablźnienia 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
90.	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 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; 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 zablźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) barwa: typowe dla danej odmiany, smak i zapach:

Opis przedmiotu zamówienia

	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
91.	BORÓWKI
	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
92.	BOCZNIKI
	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.
93.	TRUSKAWKI
	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 zabliznionych 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 kobałki do 2kg jak i tacki o gramaturze od 200g do 500g.
94.	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 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 zabliznionych 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

Opis przedmiotu zamówienia

	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.
95.	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
96.	BOTWINKA
	młode liście i korzenie buraka ćwikłowego, klasa I: w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny 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
97.	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

11. Szacowane ilości :

Lp.	WARZYWA I OWOCE	jednostka	Gatunek / klasa	Ilość
1.	JABŁKO	kg	ekstra	2000
2.	CYTRYNA	kg	ekstra	600
3.	BANAN	kg	1	2200
4.	MANDARYNKA	kg	ekstra	300
5.	ARBUZ	kg	1	400
6.	POMARAŃCZA SŁODKA	kg	ekstra	200
7.	WINOGRONO JASNE	kg	ekstra	300
8.	WINOGRONO CIEMNE	kg	ekstra	300
9.	MELON	kg	1	100
10.	ANANAS	szt.	1	100
11.	GRAPEFRUIT	kg	1	100
12.	GRUSZKA	kg	ekstra	200

Opis przedmiotu zamówienia

13.	KIWI	szt.	ekstra	80
14.	AWOKADO	szt.	ekstra	50
15.	BAKŁAŻAN	kg	1	200
16.	BATATY	kg	1	50
17.	BAZYLIA CIĘTA	kg	1	10
18.	BAZYLIA DONICZKA	szt.	1	400
19.	BURAKI	kg	1	100
20.	CEBULA BIAŁA	Kg	1	100
21.	CEBULA BIAŁA OBRANA	kg	1	500
22.	CEBULA CZERWONA	Kg	1	50
23.	CEBULA CZERWONA OBRANA	kg	1	100
24.	CUKINIA	kg	1	400
25.	CZOSNEK	szt.	1	300
26.	CZOSNEK OBRANY	kg	1	100
27.	IMBIR KORZEŃ ŚWIEŻY	kg	1	20
28.	KALAREPA	szt.	1	800
29.	KAPUSTA BIAŁA	kg	1	500
30.	KAPUSTA BIAŁA MŁODA	szt.	1	500
31.	KAPUSTA CZERWONA	kg	1	400
32.	KAPUSTA KISZONA BIAŁA	kg	1	600
33.	KAPUSTA PEKIŃSKA	kg	1	600
34.	KOLENDRA DONICZKA	szt.	1	50
35.	KOPER NAĆ, pęczek	szt.	1	1000
36.	KOPER WŁOSKI – FENKUŁ	szt.	1	50
37.	KIEŁKI FASOLI	kg	1	10
38.	KIEŁKI LUCERNY	kg	1	10
39.	KIEŁKI RZODKIEWKI	kg	1	10
40.	KIEŁKI SŁNECZNIKA	kg	1	10
41.	LIMONKA	kg	ekstra	50
42.	MARCHEW	kg	ekstra	600
43.	MELISA DONICZKA	szt.	1	20
44.	MIĘTA CIĘTA	kg	1	20
45.	MIĘTA DONICZKA	szt.	1	60
46.	JARMUŻ LIŚCIE	kg	1	20
47.	MIX SAŁAT	szt.	1	1200
48.	PIETRUSZKA NAĆ	szt.	1	1200
49.	PIETRUSZKA KORZEŃ	kg	1	50
50.	PIETRUSZKA NAĆ DEKORACYJNA	szt.	1	400
51.	OGÓREK	kg	1	1200
52.	OGÓREK GRUNTOWY	kg	1	200
53.	OGÓREK KISZONY	kg	1	400
54.	OGÓREK MAŁOSOLNY	kg	1	100
55.	OREGANO DONICZKA	szt.	1	60
56.	PAPRYKA CZERWONA	kg	1	500
57.	PAPRYKA ZIELONA	kg	1	500
58.	PAPRYKA ŻÓŁTA	kg	1	500

Opis przedmiotu zamówienia

59.	PAPRYCZKI CHILI	kg	1	20
60.	PIECZARKA	kg	1	500
61.	POMIDOR	kg	1	2500
62.	POMIDOR KOKTAJLOWY	kg	1	200
63.	POR	kg	1	80
64.	ROSZPONKA	kg	1	20
65.	ROZMARYN DONICZKA	szt.	1	60
66.	RUKOLA	szt.	1	200
67.	RZODKIEWKA PEĆZEK	szt.	1	400
68.	SAŁATA LODOWA	szt.	1	100
69.	SAŁATA MASŁOWA	szt.	1	100
70.	SAŁATA RZYMSKA	szt.	1	100
71.	SAŁATA KARBOWANA ZIELONA	szt.	1	400
72.	SAŁATA KARBOWANA BRAZOWA	szt.	1	400
73.	SELER KORZEŃ	kg	1	500
74.	SZAŁWIA DONICZKA	szt.	1	30
75.	SZCZAW CZEWONY DONICZKA	szt.	1	30
76.	SZCZYPIOR CIENKI	szt.	1	1000
77.	SZCZYPIOR GRUBY	szt.	1	600
78.	SZPINAK ŚWIEŻY	kg.	1	20
79.	TYMIANEK DONICZKA	szt.	1	50
80.	WŁOSZCZYŻNA	szt.	1	500
81.	ZIEMNIAKI JADALNE MŁODE	kg	1	3000
82.	ZIEMNIAKI JADALNE PÓŹNE	kg	1	2000
83.	MARCHEW MŁODA	kg	EKSTRA	200
84.	SELER NACIOWY	Szt.	1	100
85.	CYKORIA ZIELONA	Kg	1	50
86.	CYKORIA CZERWONA	Kg	1	50
87.	GRANAT	Szt	1	50
88.	MALINA	Kg	1	50
89.	ŚLIWKA	Kg	EKSTRA	100
90.	BRZOSKWINIA	Kg	EKSTRA	200
91.	BORÓWKA	KG	1	50
92.	BOCZNIAKI	Kg	1	20
93.	TRUSKAWKI	Kg	Ekstra	200
94.	CZERWONA PORZECZKA	Kg	Ekstra	50
95.	SZPARAGI BIAŁE	SZT	1	50
96.	BOTWINKA	SZT.	1	100
97.	SZPARAGI ZIELONE	SZT	1	50

Opis przedmiotu zamówienia

II. Część: Pakiet nr II – 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 (Dz.U. z 2020 poz. 2021)
 - 2) ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno- spożywczych (Dz. U. z 2021r. poz. 630),
3. Realizacja dostaw będzie się odbywać sukcesywnie na podstawie zamówień składanych z jednodniowym wyprzedzeniem przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego za pośrednictwem faxu (z potwierdzeniem transmisji) lub 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 zakupienia 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

Opis przedmiotu zamówienia

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 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.

LP.	Produkt	Opis	jednostka	ilość ¹
1	MASŁO EXTRA	KOSTKA 200G, MINIMUM 82 % TŁUSZCZU	SZT	1800
2	MASŁO EXTRA PORCYJNE	OPAKOWANIE 10G, MINIMUM 82% TŁUSZCZU	SZT	30000
3	MLEKO 3.2%	OPAKOWANIE KARTON, 1 LITR, UHT, ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU 3.2%	L	5000
4	MLEKO 0,5%	OPAKOWANIE KARTON, 1 LITR, UHT, ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU 0,5%	L	100
5	MLEKO SMAKOWE	OPAKOWANIE KARTON, ODKREĆCANE LUB ZE SŁOMKĄ, 200ML, UHT, RÓŻNE SMAKI	SZT	500
6	MLECZNY NAPÓJ PROTEINOWY	OPAKOWANIE ODKREĆCANE, RÓŻNE SMAKI, UHT, DOZWOLONE OPAKOWANIE OD 250ML DO 350ML	SZT	300
7	TWARÓG PÓŁTŁUSTY	SER TWAROGOWY, PÓŁTŁUSTY, DOZWOLONE OPAKOWANIE DOWOLNE DO MAX. 250G	KG	500
8	TWARÓG CHUDY	SER TWAROGOWY, CHUDY, DOZWOLONE OPAKOWANIE DOWOLNE DO MAX. 250G	KG	100
9	ŚMIETANA 36%	OPAKOWANIE KARTON, 1 LITR, UHT, ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU 36%	L	1200
10	ŚMIETANA 18%	OPAKOWANIE KUBEK 400ML, GĘSTA, ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU 18%	SZT	100
11	JOGURT OWOCOWY	OPAKOWANIE KUBEK 150G, RÓŻNE SMAKI	SZT	2000
12	JOGURT OWOCOWY	OPAKOWANIE KUBEK 100G, RÓŻNE SMAKI	SZT	4000

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

Opis przedmiotu zamówienia

13	JOGURT PITNY OWOCOWY	OPAKOWANIE ODKRĘCANE 250G, RÓŻNE SMAKI	SZT	500
14	JOGURT NATURALNY	OPAKOWANIE KUBEK 100G	SZT	1500
15	JOGURT NATURALNY	OPAKOWANIE KUBEK 150G	SZT	500
16	TWAROŻEK WIEJSKI OWOCOWY	OPAKOWANIE KUBEK 150G, RÓŻNE SMAKI, ZIARNISTA KONSYSTENCJA	SZT	500
17	TWAROŻEK WIEJSKI NATURALNY	OPAKOWANIE KUBEK 150G, ZIARNISTA KONSYSTENCJA, NATURALNY/LEKKI	SZT	300
18	MAŚLANKA RÓŻNE SMAKI	OPAKOWANIE ZAKRĘCANE O POJMNOŚCI 1 LITR	L	70
19	MAŚLANKA NATURALNA	OPAKOWANIE ZAKRĘCANE O POJMNOŚCI 1 LITR	L	30
20	SER CAMEMBERT	SER PLEŚNIOWY, NATURALNY, KLASYCZNY,120G	SZT	1200
21	SER BRIE	SER PLEŚNIOWY, NATURALNY, KLASYCZNY,125G	SZT	100
22	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	30
23	SER KOZI	SER KOZI, NATURALNY, DOPUSZCZALNE OPAKOWANIE O POJEMNOŚCI OD 100G DO 200G, KROJONY W PLASTRY	KG	5
24	SER KANAPKOWO SAŁATKOWY	KRUCHY, BIAŁY, SŁONY, Z MLEKA KROWIEGO, OPAKOWANIE 270G W JEDNYM KAWAŁKU, 12% TŁUSZCZU	SZT	500
25	SER KANAPKOWO SAŁATKOWY	W KOSTKACH, KRUCHY, BIAŁY, SŁONY, Z MLEKA KROWIEGO, W SOLANCE, OPAKOWANIE WE WIADERKU O POJEMNOŚCI 1KG	KG	25
26	SER KANAPKOWO SAŁATKOWY	W KOSTKACH Z ZIOŁAMI, KRUCHY, BIAŁY, SŁONY, Z MLEKA KROWIEGO, W SOLANCE, DOWOLNE OPAKOWANIE OD 100G DO 200G	kg	30

Opis przedmiotu zamówienia

27	MASCARPONE	SEREK KREMOWO - ŚMIETANKOWY, OPAKOWANIE 250G	SZT	50
28	SER MOZZARELLA	SER W ZALEWIE, KLASYCZNY, KULKA, OPAKOWANIE 125G	SZT	1600
29	SER MOZZARELLA	SER W ZALEWIE, KLASYCZNY, MAŁE KULKI, OPAKOWANIE 150G	SZT	200
30	SER MOZZARELLA	SER MOZZARELLA, DOZWOLONE OPAKOWANIE W BLOKU OD 2KG DO 3KG	KG	20
31	SEREK TOPIONY	SER TOPIONY NATURALNY, KREMOWY, OPAKOWANIE 100G	SZT	400
32	SEREK TOPIONY RÓŻNE SMAKI	SER TOPIONY KREMOWY, RÓŻNE SMAKI, OPAKOWANIE 100G	SZT	100
33	SER TYPU RICOTTA	SER MIĘKKI, SERWATKOWY, NATURALNY, NIEDOJRZEWAJĄCY, MAX. 40% TŁUSZCZU, OPAKOWANIE 250G	SZT	50
34	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	800
35	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	100
36	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	100
37	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	50
38	SER ROLADA USTRZYCKA	ROLADA SEROWA WĘDZONA Z MLEKA KROWIEGO, SER TWARDY, KLASA I, DOZWOLONE OPAKOWANIE W BLOKU OD 1KG DO 2KG	KG	50

Opis przedmiotu zamówienia

39	SEREK NATURALNY	SEREK TWAROGOWY NATURALNY, PUSZYSTY, GŁADKI, OPAKOWANIE WE WIADERKU 1KG	KG	50
40	SEREK WANILIOWY	SEREK TWAROGOWY WANILIOWY, PUSZYSTY, GŁADKI, OPAKOWANIE WE WIADERKU 1KG	KG	100
41	SEREK TOPIONY KRAŻEK	SEREK TOPIONY KRAŻEK 140G, PORCJOWANY W TRÓJKATY PO 25G X 8 SZT W OPAKOWANIU. RÓŻNE SMAKI. (Szt. = opakowanie)	SZT	800
42	SEREK HOMOGENIZOWANY	SEREK HOMOGENIZOWANY, RÓŻNE SMAKI, OPAKOWANIE 150G	SZT	1200
43	SER ŻÓŁTY BEZ LAKTOZY	SER ŻÓŁTY Z MLEKA KROWIEGO, BEZ LAKTOZY, PÓŁTWARDY, DOJRZEWAJĄCY, ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU MIN. 45%, PAKOWANE W PLASTRY PO 150G, KLASA I,	KG	30
44	MASŁO EXTRA BEZ LAKTOZY	KOSTKA 200G, MINIMUM 82 % TŁUSZCZU, BEZ LAKTOZY	SZT	50
45	ŚMIETANA 18% BEZ LAKTOZY	OPAKOWANIE KUBEK 200ML, GĘSTA, BEZ LAKTOZY, ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU 18%	SZT	30
46	MLEKO 3,2% BEZ LAKTOZY	OPAKOWANIE KARTON, 1 LITR, UHT, ZAWARTOŚĆ TŁUSZCZU 3.2%, BEZ LAKTOZY	L	100
47	SER KANAPKOWO SAŁATKOWY BEZ LAKTOZY	KRUCHY, BIAŁY, SŁONY, Z MLEKA KROWIEGO, OPAKOWANIE 270G, W JEDNYM KAWAŁKU, 12% TŁUSZCZU, BEZ LAKTOZY	SZT	50
48	TWARÓG BEZ LAKTOZY	SER TWAROGOWY, PÓŁTŁUSTY, BEZ LAKTOZY, DOZWOLONE OPAKOWANIE DOWOLNE DO MAX. 300G	KG	50
49	JOGURT OWOCOWY BEZ LAKTOZY	OPAKOWANIE KUBEK 150G, RÓŻNE SMAKI, BEZ LAKTOZY	SZT	400
50	JOGURT PITNY OWOCOWY BEZ LAKTOZY	OPAKOWANIE ODKRĘCANE 250G, BEZ LAKTOZY, RÓŻNE SMAKI	SZT	200
51	JOGURT NATURALNY BEZ LAKTOZY	OPAKOWANIE KUBEK 150G, BEZ LAKTOZY	SZT	200
52	TWAROŻEK WIEJSKI NATURALNY BEZ LAKTOZY	OPAKOWANIE KUBEK, DOPUSZCZALNA POJEMNOŚĆ OD 150G DO 200G, ZIARNISTA KONSYSTENCJA, BEZ LAKTOZY	SZT	200

Opis przedmiotu zamówienia

53	MASŁO EXTRA PORCYJNE BEZ LAKTOZY	OPAKOWANIE 10G, MINIMUM 82% TŁUSZCZU, BEZ LAKTOZY	SZT	1000
54	MASŁO KLAROWANE	TŁUSZCZ MLECZNY MIN. 99,8%, OPAKOWANIE 500G WIADERKO	SZT	10
55	SER GOŁKA	SER WĘDZONY Z MLEKA KROWIEGO W KSZTAŁCIE WALCA KOJARZONY Z PODHAŁEM, DOWOLNE OPAKOWANIE, GRAMATURA OKOŁO 500G	KG	15
56	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 WIĘCEJ NIŻ 5 SZTUK W OPAKOWANIU.	SZT	600
57	JOGURT OWOCOWY Z KAWAŁKAMI OWOCÓW	OPAKOWANIE KUBEK 150G, Z KAWAŁKAMI OWOCÓW, RÓŻNE SMAKI	SZT	2000

Opis przedmiotu zamówienia

III. Część : Pakiet nr III – 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 (Dz.U. z 2020 poz. 2021)
 - 2) ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno- spożywczych (Dz. U. z 2021r. poz. 630),
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 telefonicznie Zamawiającego.
5. Realizacja dostaw będzie się odbywać sukcesywnie na podstawie zamówień składanych co najmniej z jednodniowym wyprzedzeniem przez upoważnionego pracownika Zamawiającego za pośrednictwem faxu (z potwierdzeniem transmisji) lub telefonicznie lub email. 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. 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.
9. Faktyczna ilość zamawianych artykułów żywnościowych zależna będzie od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Określone przez Zamawiającego ilości artykułów żywnościowych 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.
10. Wykonawca realizujący zamówienie zobowiązany jest wyposażyć Zamawiającego na czas obowiązywania umowy w sprawne zamrażarki o poj. co najmniej 300l – szt. 4.(także w okresie realizacji umowy objętej prawem opcji).
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, dopuszcza się dostawy 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.

Opis przedmiotu zamówienia

Lp.	PRODUKT	OPIS	JEDNOSTKA	ILOŚĆ ²
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, koleczysty i lędźwiowy większy, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	1200
2	SCHAB WIEPRZOWY Z KOŚCIĄ, GATUNEK I	Schab wieprzowy z kością świeży. Wyporcjowany. Główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, koleczysty i lędźwiowy większy, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	50
3	KARKÓWKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI, GATUNEK I	Karkówka wieprzowa bez kości świeża, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków 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, pośladowe z minimalną okrywą tłuszczu do 5 mm, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	200
5	MIEŚO WIEPRZOWE GULASZOWE, GATUNEK I	Mięso wieprzowe z szynki, pokrojone w miarę regularną kostkę nie większą niż 5 cm, barwa jasnorożowa, konsystencja jędrna, elastyczna.	KG	400
6	SZYNKA MYSZKA, GATUNEK I	Szynka kulka tak zwana myszka, świeża bez kości. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	100

² 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

7	ŁOPATKA WIEPRZOWA BEZ KOŚCI, GATUNEK I	Łopatka 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	300
8	ŁOPATKA WIEPRZOWA MIELONA, GATUNEK I	Mielona łopatka wieprzowa bez kości świeża, bez golonki, bez tłuszczu pachowego i części skóry.	KG	600
9	KOŚCI WIEPRZOWE WĘDZONE	Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	50
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	800
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	300
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	50
13	GOLONKA WIEPRZOWA PEKLOWANA W SIATCE, GATUNEK I	Golonka bez kości w siatce.	KG	100
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	20

Opis przedmiotu zamówienia

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	50
17	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
18	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	15
19	POŁĘDWICA WOŁOWA, GATUNEK I	Połędwica 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. Połędwicę stanowią: cały mięsień wewnętrzny i część biodrowego (głowa połędwicy) z otaczającą tkanką łączną. Następnie całkowicie pozbawiona tłuszczu i błon ścięgniętych. Dostarczany surowiec musi być wychłodzony, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	20
20	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	100

Opis przedmiotu zamówienia

21	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	100
22	ŁOPATKA WOŁOWA, GATUNEK I	Łopátka 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	100
23	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	20
24	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	50
25	OZORY 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	20
26	POLICZKI WOŁOWE, GATUNEK I	Policzki wołowe świeże, mięso wykrojone z głowy zwierzęcia, fragmenty delikatnego mięsa. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	20
27	FLAKI WOŁOWE	Oczyszczone i pokrojone w cienkie poprzeczne paski fragmenty żołądka wołowego. Obgotowane.	KG	50
28	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	20

Opis przedmiotu zamówienia

29	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 rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	3000
30	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	1000
31	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	200
32	UDKO Z KURCZAKA, 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.	KG	200
33	SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA, GATUNEK I	Skrzydełko 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	400

Opis przedmiotu zamówienia

34	KURCZAK CAŁY, GATUNEK I	Tuszka o prawidłowym kształcie i dobrze rozwiniętych mięśniach, dopuszcza się lekko skrzywiony i wklęsnięty 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	600
35	PORCJE ROSOŁOWE Z KURCZAKA	Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	200
36	WĄTRÓBKA DROBIOWA, GATUNEK I	Podwójne lub pojedyncze płyty bez zanieczyszczeń i skrzepów krwi, dopuszcza się pojedyncze części płatów o wielkości nie mniejszej niż połowa płyty; 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	50
37	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	50
38	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	150
39	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	100

Opis przedmiotu zamówienia

40	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	800
41	GOLONKA Z INDYKA, GATUNEK I	Golonka z indyka świeża. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	200
42	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	50
43	PIERSI GĘSI ZE SKÓRĄ BEZ KOŚCI, GATUNEK I	Pierś z gęsi ze skórą bez kości, świeża. Jędrna i sprężysta, powierzchnia gładka i jednolita z oznaką soczystości. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni.	KG	30
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	30
45	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.	KG	1200
46	FRANKFURTERKI	Krótkie, cienkie kiełbaski wieprzowe. Parzone, wędzone. Dopuszczalne po innej nazwą producenta, jednak nie odbiegające od wyglądu i składu charakterystycznego dla frankfurterek.	KG	300

Opis przedmiotu zamówienia

47	KIEŁBASA WIEPRZOWA ŚREDNIO ROZDROBNIONA WĘDZONA, PARZONA O ZAWARTOŚCI MIĘSA WIEPRZOWEGO MINIMUM 80 %	Kielbasa 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	500
48	PARÓWKI - KIEŁBASKI DROBIOWE 85%, PARZONE	Kielbasa 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.	KG	100
49	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 cielęciną, 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	150
50	PASZTET DROBIOWY O ZAWARTOŚCI MIĘSA MINIMUM 60%	Wyrób garmazeryjny z duszonego lub pieczonego drobiu, przyprawiony, parzony lub pieczony i ewentualnie wędzony.	KG	50
51	SZYNKA 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	200

Opis przedmiotu zamówienia

52	SZYNKA 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	200
53	SZYNKA 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	200
54	SZYNKA WIEPRZOWA KONSERWOWA PARZONA	Szynka 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	100
55	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	200
56	KIEŁBASA SZYMKOWA 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	200
57	KIEŁBASA SZYMKOWA 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	300

Opis przedmiotu zamówienia

58	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	100
59	KIEŁBASA BIAŁA WIEPRZOWA PARZONA O ZAWARTOŚCI MIĘSA 70%	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 związane; powierzchnia batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu; niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki.	KG	150
60	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 szarzielona lub inna nietypowa oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.	KG	50

Opis przedmiotu zamówienia

61	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	150
62	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	50
63	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	150
64	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 otoczce z majeranku lub bez.	KG	100

Opis przedmiotu zamówienia

65	POŁĘDWICA ŁOSOSIOWA WĘDZONA	Wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni polędwicy 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	100
66	KIEŁBASA GRILLOWA	Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 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	200
67	KIEŁBASA SALAMI	Kiełbasa 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	50
68	POŁĘDWICA SOPOCKA WĘDZONA	Wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni polędwicy 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	150
69	FILET Z PIERSI INDYKA WĘDZONY	Wyrób uformowany w porcje otrzymany peklowanych mięśni piersiowych indyckich, 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	100

Opis przedmiotu zamówienia

70	KIEŁBASA DROBIOWA ŻYWIECKA	Kiełbasa 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	50
71	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	50
72	KASZANKA	Wyrób wędliniarski z kaszy i krwi oraz podrobów: wątroby, płuc, ozorów, skórek wieprzowych, tłuszczu. Osłonka naturalna o długości od 12cm do 15cm.	KG	50
73	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	25
74	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	25

Opis przedmiotu zamówienia

IV. Część : Pakiet nr IV – jaja

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa jaj kurzych 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 (Dz.U. z 2020 poz. 2021)
 - 2) ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno- spożywczych (Dz. U. z 2021r. poz. 630),
3. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w świeże produkty spełniające poniższe wymogi:

Jaja kurze świeże w skorupkach, klasa jakości A, klasa wagowa L, naświetlane promieniami UV
Wygląd zewnętrzny: brak wyraźnych zabrudzeń i pęknięć na skorupce jaj
Zapach: swoisty, bez obcego zapachu
Gramatura: od 63g do 73 g
Okres trwałości: 28 dni
Opakowanie: pulpa makulaturowa

4. Realizacja dostaw będzie się odbywać sukcesywnie na podstawie zamówień składanych z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego za pośrednictwem faxu (z potwierdzeniem transmisji) lub telefonicznie lub drogą elektroniczną. Zamówienia będą składane do godziny 13.00.
5. Realizacja dostaw będzie odbywać się według potrzeb Zamawiającego od poniedziałku do piątku do godziny 18.00 lub w innych terminach uzgodnionych każdorazowo z upoważnionym przedstawicielem Zamawiającego.
6. 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.
7. 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.
8. Faktyczna ilość zamawianych jaj zależna będzie od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Zamawiający szacuje, że zamówi w ramach umowy 62220 jaja. Podane ilości są ilościami szacowanymi i nie stanowią zobowiązania Zamawiającego do ich zakupienia 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

9. Zamawiający wymaga, aby dostarczane produkty:

Opis przedmiotu zamówienia

- 1) były świeże, stanowiły produkty wysokiej jakości i spełniały wymogi określone przez Zamawiającego,
 - 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 ważny termin przydatności do spożycia.
 - 5) były oznakowane krajem pochodzenia .
10. 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.