

## Załącznik nr 6 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia- – PO ZMIANIE

Lp.	Nazwa artykułu	Czas realizacji zamówienia (czaso-okres)	Sposób pakowania, wielkość i rodzaj opakowania	j.m.	Wymagana ilość
1	2	3	4	5	6
1	<p><b>Pomidor Polski - Malinowy Czerwony, Malinowy Żółty, Pomarańczowo-czerwony, spod osłon</b> (szklarniowy) kl. I</p> <p>Odmiany: Pink Wonder, Pink KING, Malinowy Ożarowski, Malinowy Warszawski, Arkon, Figiel, Goldene Königin, Indigo Rose, Czarny Książę, Pomidory powinny być: zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień; kształt charakterystyczny dla odmiany, minimalna średnica owocu - 50 mm</p> <p>W jednostce opakowania owoce powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, tej samej klasy, jakości i tej samej wielkości, oraz jednolite pod względem dojrzałości i koloru.</p>	Październik-Czerwiec	skrzynka z tworzywa sztucznego lub karton o pojemności 6 kg	kg	3600
2	<p><b>Ogórek Polski – świeży spod osłon</b> (szklarniowy) kl. I</p> <p>Ogórki powinny być: świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (nie dopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku: 10 mm na każde 10 cm długości ogórka); barwa zielona, typowa dla odmiany; niedopuszczalny smak gorzki; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; długość ogórka spod osłon od 200 do 300 mm, minimalna masa ogórka 200 g.</p>	Październik-Czerwiec	worek foliowy perforowany o pojemności do 5 kg	kg	900
3	<p><b>Sałata zielona</b> (masłowa) kl. I</p> <p>Sałata powinna być: 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; Sałata powinna być prawidłowo rozwinięta, powinna mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę o wadze od 240 – 340 g. W każdym opakowaniu sałaty powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy;</p>	marzec-czerwiec	skrzynka z tworzywa sztucznego lub drewniana o pojemności do 5 kg, dwie warstwy po 10 - 8 szt. (240 – 340 g)	szt.	2200
4	<p><b>Sałata lodowa</b> kl. I,</p> <p>Sałata powinna być:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– dobrze wykształcona, zwarta,</li> <li>– bez uszkodzeń lub zmian wpływających na ich przydatność do spożycia,</li> <li>– powinna mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę.</li> <li>– cała, zdrowa; nie dopuszcza się sałat z objawami gnicia lub zepsucia,</li> <li>– czyste i oczyszczone z zewnętrznych liści, wolne od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz innych zanieczyszczeń,</li> <li>– niezwiędnięte, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,</li> <li>– bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego,</li> <li>– bez obcych zapachów i/lub smaków.</li> </ul> <p>Korzenie powinny być przycięte tuż przy nasadzie liści zewnętrznych, a przycięcie powinno być czyste. Minimalna waga sałaty 300 g. Sałata powinna być pakowana w folię. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy;</p>	12 m-cy	skrzynka z tworzywa lub karton o zawartości do 10 szt.	szt.	144

5	<p><b>Salata karbowana kl. I</b>  Salata powinna być: 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; Salata powinna być prawidłowo rozwinięta, powinna mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę o wadze od 240 – 340 g. W każdym opakowaniu salaty powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości.  Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.</p>	12 m-cy	skrzynka z tworzywa sztucznego o pojemności do 5 kg., dwie warstwy po 12 - 10 szt. (240 – 340 g)	szt.	100
6	<p><b>Papryka świeża słodka (czerwona, żółta, zielona) kl. I</b>  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; szypułka powinna być równo obcięta a kielich nienaruszony; jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia; wielkość średnicy 70 – 80 mm; waga 150 – 200 g.</p>	3 m-ce	worek foliowy perforowany o pojemności do 5 kg	kg	365
7	<p><b>Por kl. I</b>  Świeży, zdrowy (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia, zaparzenia lub przemrożenia), bez plam, pożółkłych i zeschniętych części, bez pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy, cebula o średnicy nie mniejszej niż 35 mm, długość niemniejsza niż 500 mm.</p>	12 m-cy	Pęczki 10 szt. lub worek z siatki ażurowej, o pojemności do 5 kg	kg	450
8	<p><b>Seler korzeń kl. I</b>  korzeń selera powinien być świeży, jędrny, cały, zdrowy (niedopuszczalny z objawami gnicia, śladami pleśni), czysty, o barwie jasno-kremowej bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych, wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, dobrze wykształcony; wstępnie oczyszczony z liści, wolny od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz innych zanieczyszczeń, opłukany, jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; średnica min 100 mm, waga 100 – 150 g</p>	12 m-cy	worek z siatki ażurowej o pojemności 5 kg	kg	2200
9	<p><b>Pietruszka korzeń kl. I</b>  korzeń pietruszki powinien być świeży, jędrny, cały, zdrowy (niedopuszczalny z objawami gnicia, śladami pleśni), czysty, o barwie białej, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych, wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, dobrze wykształcony i praktycznie prosty; wstępnie oczyszczony z liści, wolny od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz innych zanieczyszczeń, nie płukany,  Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; średnica min 35 mm, długość korzenia pietruszki od 150 do 180 mm, waga nie mniejsza niż 100 g</p>	12 m-cy	worek z siatki ażurowej o pojemności do 5 kg	kg	900
10	<p><b>Koper zielony kl. I</b>  Świeży, zdrowy (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia, przemrożenia, zaparzenia, zwiędnięcia), bez plam, pożółkłych i zeschniętych części, bez pędów kwiatostanowych, bez innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy. Koper należy wiązać w pęczki o masie nie mniejszej niż 30 g.</p>	12 m-cy	wiązka 15 pęczków po 30 g	pęczek	3000

11	<b>Natka pietruszki zielona kl. I</b> Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia, przemrożenia, zaparzenia, zwiędnięcia), bez plam, pożółkłych i zeschniętych części, bez pędów kwiatostanowych, bez innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy. Natkę pietruszki należy wiązać w pęczki o masie nie mniejszej niż 30 g	12 m-cy	wiązka 15 pęczków po 30 g	pęczek	3000
12	<b>Szczypior świeży zielony kl. I</b> Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia, zaparzenia, przemrożenia, zwiędnięcia), bez plam, pożółkłych i zeschniętych części, bez pędów kwiatostanowych, bez innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy. Szczypior należy wiązać w pęczki o masie nie mniejszej niż 30 g.	12 m-cy	wiązka 10 pęczków po 30 g	pęczek	2000
13	<b>Cebula biała kl.</b> Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia, zaparzenia lub przemarznięcia), bez plam, bez zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych.	3 m-ce	worek z siatki ażurowej, o pojemności 15 kg	kg	750
14	<b>Pieczarki uprawne kl. I</b> Świeże, jędrne, zdrowe, całe, nieuszkodzone (bez objawów gnicia, śladów pleśni), czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, kształt – kapelusze okrągłe lub półkoliste, z blaszkami całkowicie osłoniętymi osłonką, barwa powierzchni zewnętrznej biała, kremowa, kremowo-brązowa, brązowa; smak i zapach charakterystyczny dla pieczarek świeżych (niedopuszczalny obcy smak i zapach); długość trzonu nie większa niż 2/3 średnicy kapelusza; wielkość kapelusza 30-65 mm; Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, stadium rozwoju, jakości i wielkości.	12 m-cy	skrzynka z tworzywa sztucznego lub karton o pojemności 5 kg	kg	600
15	<b>Pomidor koktajlowy Cherry kl. I</b> Pomidory powinny być: zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień; kształt charakterystyczny dla danej odmiany. W jednostce opakowania owoce powinny być jednolite tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, tej samej klasy jakości i tej samej wielkości, oraz pod względem dojrzałości i koloru.	12 m-cy	pojemnik z tworzywa o pojemności do 250 g/opakowanie zbiorcze skrzynka z tworzywa lub karton	kg	120
16	<b>Marchew korzeń kl. I</b> korzeń powinien być świeży, jędrny, cały, zdrowy (niedopuszczalny z objawami gnicia, śladami pleśni), czysty, o barwie pomarańczowej, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych, wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, dobrze wykształcony i praktycznie prosty; wstępnie oczyszczony z liści, wolny od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz innych zanieczyszczeń, nie płukany, jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; min średnica 35 mm, długość korzenia marchewki od 150 do 180 mm, waga nie mniej niż 100 g	12 m-cy	worek z siatki ażurowej, o pojemności 10 kg	kg	14000
17	<b>Kapusta czerwona głowiasta kl. I</b> kapusta powinna być świeża, jędrna, cała, zdrowa (niedopuszczalne z objawy gnicia, ślady pleśni), o barwie lekkiego fioletu, bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, dobrze wykształcona o zwartej budowie, praktycznie okrągła; korzenie powinny być przycięte tuż przy nasadzie liści zewnętrznych, a przycięcie powinno być czyste, główki czyste i oczyszczone z zewnętrznych liści, wolne od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz innych zanieczyszczeń; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; waga główki nie mniejsza niż 800 g	12 m-cy	skrzynka z tworzywa sztucznego lub worek z siatki ażurowej	kg	800

18	<p><b>Kapusta biała głowiasta kl. I</b>  kapusta powinna być świeża, jędrna, cała, zdrowa (niedopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni), czysta, o białej barwie liści, bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, dobrze wykształcona o zwartej budowie, okrągła; korzenie powinny być przycięte tuż przy nasadzie liści zewnętrznych, a przycięcie powinno być czyste, główki czyste i oczyszczone z zewnętrznych liści, wolne od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz jakichkolwiek innych zanieczyszczeń; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; waga główki nie mniejsza niż 1500 g</p>	Sierpień- Kwiecień	skrzynka z tworzywa sztucznego lub worek z siatki ażurowej	kg	2000
19	<p><b>Kapusta pekińska kl. I</b>  kapusta powinna być:  – pojedyncza, dobrze wykształcona główka, zwarta budowa  – bez uszkodzeń lub zmian (niedopuszczalne suche, brązowe, zepsute liście)  – cała, zdrowa (bez objawów gnicia lub zepsucia)  – czysta i oczyszczona z zewnętrznych liści, wolna od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz innych zanieczyszczeń  – niezwiędnięte liście, wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,  – bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego,  – bez obcych zapachów i/lub smaków.  Korzenie powinny być przycięte tuż przy nasadzie liści zewnętrznych, a przycięcie powinno być czyste, waga główki nie mniejsza niż 300 g.  Kapusta powinna być pakowana w folię.</p>	12 m-cy	skrzynka z tworzywa sztucznego lub karton o zawartości 10 kg	kg	1100
20	<p><b>Cebula czerwona kl. I</b>  <b>Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia, zaparzenia lub przemarznięcia), bez plam, bez zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych;</b></p>	3 m-ce	worek z siatki ażurowej, o pojemności 5 kg	kg	20
21	<p><b>Burak ćwikłowy korzeń kl. I</b>  korzeń buraka ćwikłowego powinien być świeży, jędrny, cały, zdrowy (niedopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni), czysty, o barwie zewnętrznej ciemno czerwonej, o jednolitej czerwonej barwie i bez przebarwień w przekroju, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych, wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, dobrze wykształcony; wstępnie oczyszczony z liści, wolny od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz innych zanieczyszczeń, nie płukany, jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; min średnica 60 mm, waga nie mniejsza niż 90 g.</p>	12 m-cy	skrzynka drewniana, skrzynka z tworzywa sztucznego lub worek z siatki ażurowej.	kg	9 600
22	<p><b>Rzodkiewka kl. I</b>  Rzodkiewka powinna być: zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, 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; niedopuszczalna zdrewniała, sparciała; jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i zabarwienia; minimalna średnica główki rzodkiewki powinna wynosić 25 mm; waga pęczka min 100 g, okres przydatności do spożycia rzodkiewki powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy;</p>	12 m-cy	skrzynce o zawartości 25 pęczków po 10 rzodkiewek	szt./pęczek	2450

23	<p><b>Jabłko Krajowe</b> kl. I odmiany: Ligol, Gloster, Gala, Champion, Eliza, Prince, Golden, Jonagold, szara Reneta, Złota Reneta. Jabłka powinny być: świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (nie dopuszczalne jabłka z objawami gnicia, śladami pleśni, zwiędnięte) bez obcych zapachów, o regularnych komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone; wolne od uszkodzeń mechanicznych, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia; kolor i barwa charakterystyczna dla danej odmiany jabłek. W zależności od gatunku wielkość (średnica, kaliber) jabłek powinien mieścić się w granicach 70 - 90 mm.</p>	12 m-cy	skrzynka drewniana lub skrzynka z tworzywa sztucznego o pojemności 15 kg	kg	5 000
24	<p><b>Cytryna owoc</b> kl. I owoce cytryny muszą być: świeże, jędrne, czyste, soczyste, całe, zdrowe (nie dopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni, zwiędnięcie) bez obcych zapachów, dobrze wykształcone, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od uszkodzeń mechanicznych; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia; charakterystyczny kolor żółty. Średnica owocu 60 - 70 mm, o masie nie mniejszej niż 120 g.</p>	12 m-cy	skrzynka o pojemności do 10 kg	kg	120
25	<p><b>Nektarynka</b> kl. I owoce nektarynki muszą być: świeże, jędrne, czyste, soczyste, całe, zdrowe (nie dopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni, zwiędnięcie) bez obcych zapachów, dobrze wykształcone, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od uszkodzeń mechanicznych; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia-kolor charakterystyczny dla danej odmiany. Średnica owocu 50 - 80 mm, o masie nie mniejszej niż 120 g.</p>	12 m-cy	opakowanie 1 kg	kg	120
26	<p><b>Brzoskwinia</b> kl. I owoce brzoskwini muszą być: świeże, jędrne, czyste, soczyste, całe, zdrowe (nie dopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni, zwiędnięcie) bez obcych zapachów, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od uszkodzeń mechanicznych, dobrze wykształcone; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia; barwa charakterystyczna dla danej odmiany. Średnica owocu 50 - 80 mm, o masie nie mniejszej niż 120 g.</p>	12 m-cy	opakowanie 1 kg	kg	120
27	<p><b>Kiwi</b> kl. I owoce kiwi muszą być: świeże, jędrne, czyste, soczyste, całe, zdrowe (nie dopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni, zwiędnięcie, gorzki smak) bez obcych zapachów, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od uszkodzeń mechanicznych, dobrze wykształcone; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia; kolor charakterystyczny dla odmiany, zielona barwa po przekrojeniu. Średnica owocu nie mniejsza niż 50 mm.</p>	12 m-cy	opakowanie 1 kg	kg	80
28	<p><b>Grejfrut</b> kl. I owoce grejfruta muszą być: świeże, jędrne, czyste, soczyste, całe, zdrowe (nie dopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni, zwiędnięcie) bez obcych zapachów, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od uszkodzeń mechanicznych, dobrze wykształcone; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia; żółto-pomarańczowy kolor skórki oraz czerwony kolor miąższu po przekrojeniu. Średnica owocu 90 - 120 mm.</p>	12 m-cy	Luz	kg	40

29	<p><b>Winogrono stołowe białe kl. I</b> owoce winorośli muszą być: świeże, jędrne, czyste, soczyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni, zwiędnięcie, ślady zaparzenia lub przemrożenia), bez obcych zapachów, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od uszkodzeń mechanicznych, o zwartej konstrukcji kiści; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia; jasnozielony kolor owoców charakterystyczny dla winogron białych. O wyrazistym słodkim smaku.</p>	12 m-cy	Luz	kg	100
30	<p><b>Winogrono stołowe czerwone kl. I</b> owoce winorośli muszą być: świeże, jędrne, czyste, soczyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni, zwiędnięcie, ślady zaparzenia lub przemrożenia), bez obcych zapachów, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od uszkodzeń mechanicznych, o zwartej konstrukcji kiści; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia; jasno-fioletowy kolor owoców charakterystyczny dla winogron czerwonych. O wyrazistym słodkim smaku.</p>	12 m-cy	Luz	kg	50
31	<p><b>Mandarynka kl. I</b> owoce mandarynki muszą być: świeże, jędrne, czyste, soczyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni, zwiędnięcie, gorzki smak) bez obcych zapachów, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od uszkodzeń mechanicznych, dobrze wykształcone; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia; barwa charakterystyczna dla danej odmiany. Średnica owocu nie mniej niż 40 mm.</p>	listopad-czerwiec	skrzynka o pojemności do 10 kg	kg	240
32	<p><b>Banan kl. I</b> owoce bananowca powinny być: świeże, jędrne, czyste, całe, bez obcych zapachów, zdrowe (niedopuszczalne banany z objawami gnicia, śladami pleśni), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone z delikatnym łukiem (o maksymalnej wysokości łuku: 60 mm na każde 16 cm długości banana); barwa jasno-zielona po żółtą, typowa dla dostarczanej odmiany; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; wolne od uszkodzeń mechanicznych; banany dostarczane powinny być w kiściach od 4 do 7 szt.; długość pojedynczego banana od 150 do 200 mm, a minimalna masa dla pojedynczego banana wynosi nie mniej niż 140 g.</p>	12 m-cy	skrzynka z tworzywa sztucznego lub karton o masie do 18 kg	kg	900
33	<p><b>Pomarańcza deserowa kl. I</b> owoce pomarańczy muszą być: świeże, jędrne, czyste, soczyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni, zwiędnięcie, gorzki smak, objawy zaparzenia lub przemarznięcia) bez obcych zapachów, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od uszkodzeń mechanicznych, dobrze wykształcone; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, kształtu i zabarwienia; barwa charakterystyczna dla danej odmiany; Średnica owocu niemniejsza niż 80 mm. Waga minimalna 300 g.</p>	12 m-cy	Luz	kg	80
34	<p><b>Czosnek odmiany krajowe kl. I</b> czosnek pochodzenia krajowego, świeży, zdrowy (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia, zaparzenia lub przemarznięcia), bez plam, czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; bez uszkodzeń mechanicznych, wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; o dobrze wykształconych cebulach (główkach) podzielonych na mniejsze cebulki (ząbki); oczyszczony z liści, wolny od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz innych zanieczyszczeń, nie</p>	12 m-cy	pęczek 10 szt. wiązka 10 lub 20 pęczków	szt./główka	700

	płukany, jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; Czosnek należy wiązać w pęczki po 10 główek, pęczek o masie nie mniejszej niż 600 g				
35	<b>Rzepa Biała i Czarna kl. I</b> korzeń rzepy powinien być świeży, jędrny, cały, zdrowy (niedopuszczalny z objawami gnicia, śladami pleśni), czysty, o barwie właściwej dla danego gatunku rzepy, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych, wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, dobrze wykształcony, prosty; wstępnie oczyszczony z liści, wolny od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz innych zanieczyszczeń, nie płukany, jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; min średnica 100 mm, waga nie mniejsza niż 150 g	sierpień- czerwiec	pakowane w worek z siatki ażurowej, o pojemności 5 kg	kg	120
36	<b>Ziemniaki kl. I</b> dojrzałe, kształtne, suche, wolne od uszkodzeń mechanicznych, nieprzemarznięte, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc wewnątrz, bez oznak zepsucia, gnicia, średnica min 6 cm..	wrzesień- maj	pakowane w worek z siatki ażurowej, o pojemności do 15 kg,	kg	40 000
37	<b>Ogórek Kiszony Kl. I</b> kiszony naturalnie z gruntowych odmian, smak słono - kwaśny, o zbliżonej wielkości, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni wypełnionych sokiem, wolne od ciał obcych oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, dobrze wykształcone i proste; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; długość ogórka kiszzonego od 90 do 120 mm, zlewa solankowa, w której kisiły się ogórki o klarownej przejrzystości, bez oznak zmętnienia.	sierpień- maj	wiaderko plastikowe dopuszczone do kontaktu z żywnością o pojemności 5 lub 7 kg	kg	1 800
38	<b>Kapusta kiszona kl. I</b> kiszona naturalnie z odmian kapusty typowo zimowej o smaku słono – kwaśnym, o obniżonej zawartości soli; jędrna, chrupiąca, soczysta z dużą zawartością soku o klarownej przejrzystości, bez oznak zmętnienia, (niedopuszczalne objawy gnicia, ślady pleśni) czysta, bez zanieczyszczeń, bez ciał obcych i zapachów; z dodatkiem marchwi.	sierpień- maj	wiaderko plastikowe dopuszczone do kontaktu z żywnością o pojemności 5 kg, 10 kg	kg	2 000

## **UWAGA !**

### **Wymagania dodatkowe:**

- Asortyment zamawiany będzie w określonych partiach, których wielkość, ilość oraz typ asortymentu każdorazowo będą ustalone przez Zamawiającego. O wielkości i ilości partii asortymentu decydować będą potrzeby Zamawiającego.
- Na opakowaniu zbiorczym zamawianego asortymentu wymagana jest czytelna etykieta w języku polskim, która zawiera: **Nazwę produktu i odmianę, nr partii, nazwę i adres producenta, kraj pochodzenia, masę netto opakowania, wielkość – rozmiar – kaliber produktu, klasyfikację produktu, nazwę i adres dystrybutora.**
- Sprzedawca zobowiązuje się dostarczać asortyment **przez pięć dni w tygodniu** (od poniedziałku do piątku) przez okres obowiązywania Umowy.
  - Realizacja zamówienia określonej partii asortymentu następować będzie **dnia następnego po złożeniu zamówienia:** do Magazynu Żywnościowego w godzinach od 8:00 do 10:00
  - do Kiosku Spożywczo-Przemysłowego w godzinach od 8:00 do 9:00
transportem spełniającym wszystkie przewidziane prawem wymagania w zakresie transportu żywności.
- Zamawiający przewiduje, w wyjątkowych wypadkach, zamówienia w trybie nadzwyczajnym tj. zamówienia określonej partii asortymentu, którego realizacja nastąpi w terminie do ..... godzin (zgodnie z Ofertą Sprzedawcy), po złożeniu telefonicznego zamówienia. Maksymalny czas dostawy w sytuacjach nadzwyczajnych: do 2 godzin od momentu złożenia zamówienia.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu dostarczonego towaru, jeżeli ten będzie niezgodny z zawartą umową oraz opisem przedmiotu zamówienia.
6. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 5 do SWZ.

**DYREKTOR**  
**Szpitala Wojewódzkiego**  
**im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży**  
***Jarosław Pokoleńczuk***