

Załącznik nr 5.6 do SWZ

Zadanie VI – Warzywa okopowe i inne – Opis Przedmiotu Zamówienia

Opis produktu: Ziemniaki jadalne białe

1. Wymagania ogólne:

Ziemniaki zebrane po osiągnięciu pełnej dojrzałości o skórce skorkowaciałej

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd ziemniaków: jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, niezazielenione, czyste, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, nie porośnięte, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany, bez zepsutych miejsc wewnątrz miąższu.
- Wielkość bulw: minimalna średnica poprzeczna w mm. dla bulw okrągłych, okrągłoowalnych i podłużnych - 28mm
- Bulwy: nie dopuszcza się nadmiernie zawilgoconych na powierzchni, zaparzonych, zapleśniałych, zmarzniętych, zanieczyszczonych środkami ochrony roślin

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
- Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
- Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

4. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

5. Dostawa ziemniaków jadalnych białych odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.

6. Od dostawcy ziemniaków wymagana jest Decyzja Wojewódzkiego Inspektora Ochrony Roślin i Nasiennictwa o wpisie do rejestru przedsiębiorców

7. Zamawiający wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.

8. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Seler - korzeń

1. Wymagania ogólne:

Seler korzeniowy powinien być dobrej jakości, powinien mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd: kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i odrdzewień skórki, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki
- Barwa: na przekroju biała do białą kremowej
- Smak i zapach: niedopuszczalny obcy, mdły i stęchły
- Jednolitość: jednolity pod względem pochodzenia odmiany, jakości i wielkości
- Średnica: Średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu od 70-130mm

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
- Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
- Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

4. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

5. Dostawa selera korzeniowego odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.

6. Zamawiający wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.

7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Por

1. Wymagania ogólne:
Por świeży powinien być dobrej jakości, powinien mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego
2. Wymagania organoleptyczne:
 - 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 korzeni. Biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej 1/3 całkowitej długości lub połowę części osłoniętej.
 - Smak i zapach: niedopuszczalny obcy, mdły i stęchły
 - Jednolitość: jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz stopnia rozwoju i zabarwienia
 - Wielkość: minimalne średnica pora 15mm
3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie
 - Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
 - Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
 - Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
 - Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
 - Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta
4. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy
5. Dostawa pora odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.
6. Zamawiający wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.
 7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Pietruszka – korzeń

1. Wymagania ogólne:

Korzeń pietruszki powinien być dobrej jakości i powinien posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd: korzeń zdrowy (bez oznak gnicia, bez śladów pleśni i zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne(bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz odrdzewień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki
- Barwa: biała do białą kremowej
- Smak i zapach: niedopuszczalny obcy, mdły lub stęchły
- Jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia odmiany, jakości i wielkości
- Wielkość: średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu od 30 do 60 mm

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
- Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
- Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

4. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

5. Dostawa Pietruszki – korzeń odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.

6. Zamawiający wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.

7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Marchew

1. Wymagania ogólne:

Marchew powinna być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd korzenia: korzeń zdrowy (bez oznak gnicia, bez śladów pleśni i zmarznięcia), czysty, twardy, jędrny, kształty (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć, wolny od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zablźnione pęknięcia, niewielkie bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu
- Barwa: charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o dł. 1 cm, w przypadku marchwi o dł. nie przekraczającej 10 cm oraz do 2 cm w przypadku pozostałej marchwi
- Smak i zapach: niedopuszczalny obcy, mdły lub stęchły
- Jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia odmiany, jakości i wielkości
- Wielkość: średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu od 20 do 40 mm

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
- Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
- Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

4. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

5. Dostawa marchwi odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.

6. Zamawiający, wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.

7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: cebula

1. Wymagania ogólne:

Cebula powinna być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd: cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, pleśni i zmarznięcia), dojrzała, dostatecznie sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kielkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej: dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż 1/5 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 i trwałość; kształt kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu
- Barwa: w przypadku łuski suchej- jasnożółta do jasnobrązowej, w przypadku łuski mięsistej- biało kremowa, lub kremowo-zielona (dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia)
- Smak i zapach: niedopuszczalny obcy, mdły lub stęchły
- Jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia odmiany, jakości i wielkości
- Wielkość: średnica cebuli nie mniejsza niż 40mm

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
- Znakowania: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania.
- Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

4. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy
5. Dostawa cebuli odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.
6. Zamawiający, wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.
7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: burak ćwikłowy

1. Wymagania ogólne:

Burak ćwikłowy powinien być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd korzenia: świeży, cały, zdrowy (bez objawów gnicia, pleśni i zmarznięcia), czysty, jędrne, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolity pod względem jakości, odmiany i wielkości
- Barwa: na przekroju (ciemnoczerwona), charakterystyczna dla odmiany
- Smak i zapach: niedopuszczalny obcy, mdły lub stęchły
- Jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia odmiany, jakości i wielkości
- Wielkość: średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju od 40mm do 100mm

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
- Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
- Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

4. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

5. Dostawa buraka ćwikłowego odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.

6. Zamawiający, wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.

7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Natka pietruszki

1. Wymagania ogólne:

Natka pietruszki: odmiany natki pietruszki korzeniowej lub pietruszki naciowej powinny być najwyższej jakości, powinny posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd: świeża, zdrowa (bez objawów gnicia, pleśni i zaparzenia), pozbawiona plam, pożółkłych i zaschniętych liści, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych
- Barwa: zielona
- Smak i zapach: niedopuszczalny obcy, mdły lub stęchły
- Jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia odmiany, jakości, barwy
- Masa pęczka: 50 gr

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

- Opakowania zawierające pęczki powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
- Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
- Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

4. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

5. Dostawa natki pietruszki odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.

6. Zamawiający, wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.

7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Kapusta pekińska

1. Wymagania ogólne:

Kapusta pekińska powinna być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd: świeża, zdrowa (bez objawów gnicia, pleśni), wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej, bez oznak kwitnienia: główka powinna być prawidłowo wykształcona ze zwartymi liśćmi, kształt: wydłużony
- Barwa: zielona lub seledynowa
- Smak i zapach: niedopuszczalny obcy, mdły lub stęchły
- Jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia odmiany, jakości, kształtu, barwy
- Masa główki: nie mniej niż 350 gr

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
- Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
- Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

4. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

5. Dostawa produktu odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.

6. Zamawiający, wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.

7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Kapusta czerwona

1. Wymagania ogólne:

Kapusta czerwona powinna być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd: główki powinny być świeże, zdrowe (bez objawów gnicia, pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej, bez oznak kwitnienia: główka powinna być prawidłowo wykształcona ze zwartymi liśćmi
- Barwa: fioletowo-purpurowy
- Smak i zapach: niedopuszczalny obcy, mdły lub stęchły
- Jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia odmiany, jakości, kształtu, barwy
- Masa główki: nie mniej niż 800 gr

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
- Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
- Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

4. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

5. Dostawa produktu odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.

6. Zamawiający, wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem

7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Kapusta biała

1. Wymagania ogólne:
Kapusta biała powinna być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany
2. Wymagania organoleptyczne:
 - Wygląd: główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, pleśni), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej, bez oznak kwitnienia
 - Barwa: kremowo- seledynowa
 - Smak i zapach: niedopuszczalny obcy, mdły lub stęchły
 - Jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia odmiany, jakości, kształtu, barwy
 - Masa główki: nie mniej niż 1200 gr
3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie
 - Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
 - Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
 - Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
 - Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
 - Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta
4. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy
5. Dostawa produktu odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.
6. Zamawiający, wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.
7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Kapusta kiszona (kwaszona)

1. Wymagania ogólne:

Kapusta kiszona (kwaszona)- produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąbu, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, poddanej fermentacji mlekowej, niepasteryzowane

2. Wymagania organoleptyczne:

- Barwa: skrawków- biała lub kremowo-biała z odcieniem żółtawym; soku- biało-kremowa, opalizująca
- Smak i zapach: charakterystyczna dla prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słono-kwaśny
- Konsystencja: skrawki jędrne, chrupkie, zawartość soku % (m/m), nie więcej niż 10, grubość skrawków: 0,8-1 mm

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
- Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
- Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

4. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

5. Dostawa produktu odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.

6. Zamawiający, wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.

7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: Ogórek kwaszony (kiszony)

1. Wymagania ogólne:

Ogórek kiszony (kwaszony)- produkt otrzymany z ogórków świeżych z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd: ogórki- całe, kształt możliwie prosty, powierzchnia od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, zalewa-bez oznak śluzowacenia i zapleśnienia, niedopuszczalna zalewa zbyt mętna i ciemna
- Barwa: ogórków- oliwkowo-zielona, zalewy- od białoszarej do zielonkawoszarej
- Smak i zapach: charakterystyczna dla ogórków kwaszonych (kiszonych), z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów
- Konsystencja: przekrój poprzeczny- ogórki jędrna, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
- Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
- Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

4. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

5. Dostawa produktu odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.

6. Zamawiający, wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.

7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: kapusta brukselka

1. Wymagania ogólne:

Kapusta brukselka powinna być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd: główki powinny być świeże, zdrowe (bez objawów gnicia, pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej, szypułka odciętej kapusty brukselki musi być odcięta tuż poniżej liści zewnętrznych
- Barwa: zielona do ciemnozielonej
- Smak i zapach: bez obcych posmaków i zapachów
- Jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia odmiany, jakości, kształtu, barwy
- Min. średnica główki: nie mniej niż 20 mm

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
- Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
- Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

4. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

5. Dostawa produktu odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.

6. Zamawiający, wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.

7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: pieczarka

1. Wymagania ogólne:

Pieczarka powinna być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla produktu

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd: zdrowe (bez objawów gnicia, pleśni), czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie podstawy), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej, z zamkniętym lub lekko otwartym kapeluszem i odciętą dolną częścią trzonu
- Barwa: powierzchni zewn. kapelusza- biała, biało-kremowa, centralnie lekko brązowa, blaszki- biała z odcieniem różowym, miększu- biała, biała z odcieniem różowym
- Kształt: kapelusze- okrągłe lub półkoliste
- Smak i zapach: charakterystyczny dla produktu, bez obcych posmaków i zapachów
- Wielkość: średnica kapelusza: 20-30 mm

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
- Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
- Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

4. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

5. Dostawa produktu odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.

6. Zamawiający, wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.

7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych