

Wykaz asortymentu i specyfikacja

Część II Siano prasowane

L.p.	Asortyment żywnościowy	Dostawa w okresie	Ilość
1.	siano prasowane	w okresie 12 m-cy	20 000 kg

Specyfikacja:

1. Termin pierwszej dostawy – według potrzeb Zamawiającego.
2. Przewidywana częstotliwość dostaw: przeciętnie 1 raz w kwartale, orientacyjna wielkość pojedynczej dostawy: od. ok 4 000 do ok. 8 000 kg.
3. Siano ma być **prasowane w kostkach** o masie ok. 10 – 20 kg.
4. Wymagania jakościowe – siano musi spełniać następujące wymagania:
 - a. charakteryzować się swoistą dla siana barwą i strukturą oraz zapachem (niedopuszczalny jest zapach: pleśni, stęchły i inne obce);
 - b. być suche (wilgotność nie może przekraczać 17%);
 - c. być czyste, wolne od zanieczyszczeń organicznych i mineralnych (m in.: piach, ziemia, błoto, szkodniki, odchody gryzoni, itp.), a także innych nie pożądanych, takich jak: sznurki, folie, papier, druty, itp.;
 - d. być wolne od porażenia grzybami pleśniowymi (niedopuszczalne są wszelkie ogniska i naloty pleśniowe);
 - e. musi być wolna od roślin uznanych za niepożądane (trujące), w tym także turzyc;
 - f. w składzie botanicznym muszą dominować popularne gatunki traw (m in. krupówka pospolita, życica wielokwiatowa, życica trwała, tymotka łąkowa, kostrzew łąkowa, wiechlina łąkowa, wyczyniec łąkowy, stokłosa bezostna, mietlica biaława) z pewnym udziałem roślin motylkowych (m in. koniczyny, wyki) oraz ziół łąkowych (m. in. babka lancetowata, krwawnik pospolity, mniszek lekarski, krwiściąg pospolity)
 - g. musi pochodzić z traw koszonych w okresach od końca kłoszenia się do początków kwitnienia gatunków traw przewodnich (niedopuszczalne jest siano z roślin koszonych w zaawansowanej fazie kwitnienia lub po zakończeniu kwitnienia, silnie zdrewniałe, z dużym udziałem grubych, sztywnych pędów kwiatostanowych).
5. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca wskaże miejsce pochodzenia siana, które Zamawiający będzie mógł poddać ocenie agrotechnicznej.
6. W przypadku asortymentu nie spełniającego wymogów, Wykonawca będzie zobowiązany do wymiany asortymentu.

Część III Zielonka

L.p.	Asortyment żywnościowy	Dostawa w okresie	Ilość
1.	zielonka	od 01.05.2024r. do 31.10.2024r.	20 000 kg

Specyfikacja:

1. Termin pierwszej dostawy – początek maja 2024r.
2. Przewidywana częstotliwość dostaw: codziennie w dni robocze (od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni świątecznych i ustawowo wolnych od pracy), orientacyjna wielkość pojedynczej dostawy: ok 300 kg.
3. Wymagania jakościowe:
 - a. zielonka musi być dostarczona w stanie świeżym, jak najszybciej po skoszeniu;
 - b. musi być sucha, ale nie wysuszona i nie zwiędnięta, tzn. nie dopuszcza się zielonki mokrej, zebranej po opadach deszczu;
 - c. musi być czysta, wolna od zanieczyszczeń organicznych i mineralnych (m. in. piach, ziemia, błoto, szkodniki, itp.) jak również wszelkich nieorganicznych (folie, druty, sznurki i innego rodzaju odpady);
 - d. musi być wolna od porażenia chorobami roślin;
 - e. musi być wolna od roślin uznanych za niepożądane (trujące), w tym także turzyc;
 - f. w składzie botanicznym muszą dominować popularne gatunki traw (m. in. krupówka pospolita, życica wielokwiatowa, życica trwała, tymotka łąkowa, kostrzew łąkowa, wiechlina łąkowa, wyczyniec łąkowy, stokłosa bezostna, mietlica biaława) z pewnym udziałem roślin motylkowych, jednak nie większym niż 20% (m in. koniczyny, wyki) oraz ziół łąkowych (m. in. babka lancetowata, krwawnik pospolity, mniszek lekarski, krwiściąg pospolity) w ilości nie przekraczającej 5% zbioru;
 - g. trawy i rośliny motylkowe wchodzące w skład zielonki nie mogą być w stadium po zakończeniu okresu kwitnienia, silnie zdrewniałe, z dużym udziałem grubych, sztywnych pędów kwiatostanowych;
 - h. zielonka musi być wolna od jakichkolwiek pozostałości chemicznych środków ochrony roślin.
4. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca wskaże miejsce pochodzenia zielonki, które Zamawiający będzie mógł poddać ocenie agrotechnicznej.
5. W przypadku asortymentu nie spełniającego wymogów, Wykonawca będzie zobowiązany do wymiany asortymentu.

KIEROWNIK

1117 Jankiszewicz

.....
(podpis Kierownika)