

Wykaz asortymentu i specyfikacja

Warzywa, owoce i zboża

L.p.	Asortyment żywnościowy	Dostawa w okresie	Ilość
1.	marchew	w okresie 12 m-cy	7 000 kg
2.	ziemniaki	w okresie 12 m-cy	6 000 kg
3.	buraki pastewne	w okresie 12 m-cy	3 000 kg
4.	jabłka	w okresie 12 m-cy	6 000 kg
5.	kapusta	w okresie 12 m-cy	2 500 kg
6.	kukurydza kolba	w okresie 12 m-cy	100 szt.
7.	burak czerwony	w okresie 12 m-cy	4 500 kg
8.	mieszanka zbożowa	w okresie 12 m-cy	1 000 kg
9.	pszenżyto	w okresie 12 m-cy	1 000 kg
10.	gruszki	w okresie 12 m-cy	800 kg
11.	pietruska (korzeń)	w okresie 12 m-cy	1 000 kg
12.	seler	w okresie 12 m-cy	600 kg

Specyfikacja:

1. Termin pierwszej dostawy – według potrzeb Zamawiającego.
2. Przewidywana częstotliwość dostaw:
 - a. jabłka, marchew, kapusta, buraki czerwone i pastewne, ziemniaki - przeciętnie 1 raz w tygodniu, orientacyjna wielkość pojedynczej dostawy: od ok 50 do ok. 150 kg;
 - b. gruszki, pietruska, seler – przeciętnie 1 raz w tygodniu, orientacyjna wielkość pojedynczej dostawy: od ok. 5kg do ok. 50kg.
 - c. zboża – przeciętnie raz w kwartale, orientacyjna wielkość pojedynczej dostawy od ok 50 do ok 250 kg;
 - d. kukurydza kolba – przeciętnie 1 raz w miesiącu, orientacyjna wielkość pojedynczej dostawy: od ok. 10 do ok. 15 sztuk.
3. Wymagania jakościowe – warzywa i owoce muszą spełniać następujące wymagania:
 - a. posiadać ogólny wygląd, barwę, smak i zapach charakterystyczny dla gatunku, mają być nie myte;
 - b. być świeże, niezagrzone, niezaparzone, bez obcych zapachów i smaków;
 - c. być jędrne, całe, bez oznak uszkodzeń mechanicznych (nie dopuszcza się nadmiernego zwiędnięcia, połamania, popękania korzeni) oraz uszkodzeń spowodowanych niskimi

- temperaturami, powodującymi obniżenie jakości przechowalniczej i pokarmowej;
- d. być wolne od chorób, zgnilizny, porażenia grzybami pleśniowymi;
 - e. być wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych;
 - f. być wolne od niewłaściwego zawilgocenia powierzchniowego.
4. Wymagania jakościowe – dostarczane ziarno musi być:
- a. zdrowej, dojrzałe;
 - b. suche (o wilgotności nie większej niż 15%);
 - c. posiadać charakterystyczną dla danego gatunku barwę, kształt i swoisty zapach;
 - d. wolne od obcych zapachów, wskazujących na ich zepsucie lub porażenie grzybami przechowalniczymi (w tym m. in. Zapachu stęchlizny, fermentacji, pleśni); wolne od skażenia mikrotoksynami;
 - e. wolne od żywych jak i martwych szkodników polowych i magazynowych – w tym owadów, roztoczy i gryzoni – na każdym etapie ich rozwoju oraz uszkodzeń przez nie spowodowanych;
 - f. czyste, wolne od zanieczyszczeń mechanicznych, mineralnych i organicznych (piasek, ziemia, odchody szkodników, itp.) i toksycznych (metale ciężkie, pozostałości pestycydów);
 - g. nie zaprawione do siewu.
5. W przypadku asortymentu nie spełniającego wymogów, Wykonawca będzie zobowiązany do wymiany asortymentu.
6. Cały asortyment musi być dostarczony w opakowaniach pełnowartościowych.

KIEROWNIK

Anna Jajszewicz

.....