

Załącznik nr 5 do Zaproszenia do składania ofert

Szczegółowy opis przedmiotu zapytania w postępowaniu Dostawa żywności dla Miejskiego Ośrodka Pomocy Rodzinie w Tarnobrzegu w roku 2023
Zadanie nr 5 dostawa warzyw i owoców

	nazwa artykułu	jednostka miary	ilość
1	Ziemniaki (młode od czerwca)Ziemniaki kl. I. Całe, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowe bez objawów zepsucia, bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, od szkodników i nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	kg	4000
2	Marchew, luz – kl. I. Odmiany np. Karotka, Atol, Polka, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecta, Fantazja, Perfekcja, Regulska. Cała, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, usuwania naci, pakowania. Zdrowa, bez objawów zepsucia. Bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, jędrna, wolna od szkodników, zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	kg	140
3	Pietruszka korzeniowa, luz – kl. I. Cała bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, usuwania naci, pakowania. Zdrowa, bez objawów zepsucia. Bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, jędrna. Wolna od szkodników, od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, obcych zapachów, niezdrewniała.	kg	30
4	Cebula korzeniowa luz – kl. I. Od miesiąca czerwca z nowego zbioru. Cała bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, usuwania naci, pakowania. Zdrowa, bez objawów zepsucia. Bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolna od zanieczyszczeń obcych, jędrna, wolna od szkodników i zawilgocenia powierzchniowego.	kg	250
5	Seler korzeniowy, luz – kl. I. Cały o świeżym wyglądzie, nie dopuszcza się selerów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia. Bez uszkodzeń, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, od szkodników. Bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego.	kg	30
6	Por kl. I. Cały, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowy bez objawów zepsucia. Bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, od szkodników i nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów.	szt	100
7	Burak czerwony ćwikłowy luz kl. I. Cały, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, usuwania naci, pakowania. Zdrowy bez objawów zepsucia. Bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, jędrny, wolny od szkodników i nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	kg	300
8	Kapusta biała luz – kl. I. Cała bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowa, bez objawów zepsucia, bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, wolna od szkodników i nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	kg	450

9	Kapusta kiszona – sałatkowa z marchewką bez konserwantów (pakowana w folię, słoik, wiaderko – materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) kl. I. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, objawy pleśnienia, psucia, niedostateczna ilość soku (wysuszenie kapusty), obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	kg	300
10	Kapusta pekińska luz – kl. I. Cała bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowa, bez objawów zepsucia, bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, wolna od szkodników i nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	szt	40
11	Fasolka szparagowa –w sezonie lipiec-wrzesień, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu zbioru i konfekcjonowania, ziarna suche, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń i szkodników.	kg	60
12	Sałata zielona kl. I. Cała bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowa, bez objawów zepsucia, bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, jędrna, wolna od szkodników i nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków. główki o wadze min. 210 g	szt	60
13	Kalafior świeży w sezonie czerwiec - październik – kl. I. Cały, o świeżym wyglądzie; zdrowy, nie dopuszcza się kalafiora z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią go niezdatnym do spożycia, bez uszkodzeń , wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolny od szkodników, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego. Waga 1 szt min. 1000g	szt	70
14	Ogórek gruntowy kl. I, całe nie mogą mieć żadnych ubytków uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowe, Wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, wolna od szkodników i nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków. Wielkość maksymalna 10 - 12 cm	kg	75
15	Ogórek kiszony pakowany w folię, słoik, wiaderko (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) bez konserwantów, kl. I. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno - smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznych. Ogórki powinny być: jędrne, chrupkie, słono - kwaśne. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość, obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	kg	120
16	Czosnek, kraj pochodzenia: Polska – główki kl. I. Bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu i zbioru. Zdrowy bez objawów zepsucia, bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, wolny od szkodników i nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego.	szt	160
17	Pomidory kl. I. w sezonie kwiecień - październik Całe, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowe bez objawów zepsucia. Bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, jędrne, wolne od szkodników i nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego.	kg	80

18	Papryka świeża żółta, czerwona, zielona kl. I. Całe, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowe bez objawów zepsucia. Bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, jędrne, wolne od szkodników i nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego.	kg	10
19	Pieczarki świeże, kl I, Całe nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowe, Wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników i nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków	kg	15
20	Pietruszka zielona - nać kl. I. w sezonie maj- październik (w pęczkach o masie min. 20g), świeża, bez obcych zanieczyszczeń.	pęczek	200
21	Szczypiorek świeży denkolistny kl. I. (w pęczkach o masie 20g), bez oznak jakichkolwiek zanieczyszczeń	pęczek	22
22	Jabłka duże kl. I. Całe, świeże nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu. Wolne od odgnieień, od szkodników, od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego. Bez obcych zapachów. Zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, owoc musi być czysty.	kg	270
23	Truskawka świeża w sezonie maj - lipiec kl. I. Cała, świeża nie może mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru i pakowania. Wolna od odgnieień, od szkodników, od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego. Bez obcych zapachów. Zdrowa, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, owoc musi być czysty.	kg	50
24	Pomarańcze kl. I. Całe (bez szypułki), zdrowe, jędrne o soczystym bezpestkowym miąższu. Nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, owoc musi być czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń. Wolny od zawilgocenia powierzchniowego.	kg	70
25	Porzeczka czarna kl. I w sezonie - lipiec całe, nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia. Owoce muszą być czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, od szkodników, od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	kg	40
26	Brzoskwinia świeża, kl I w sezonie - lipiec cała, świeża nie może mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru i pakowania. Wolna od odgnieień, od szkodników, od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego. Bez obcych zapachów. Zdrowa, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, owoc musi być czysty.	kg	30
27	Fasola biała typu Jaś, kl.I, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu zbioru i konfekcjonowania, ziarna suche, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń i szkodników.	kg	50
28	Groch łuskany kl. I, połówki, ziarna suche, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń i szkodników.	kg	10

29	Śliwka węgierka w sezonie - wrzesień Cała, świeża nie może mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru i pakowania. Wolna od odgniecia, od szkodników, od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego. Bez obcych zapachów. Zdrowa, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, owoc musi być czysty.	kg	100
30	wisnie- kl. I w sezonie całe, nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia. Owoc musi być czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, od szkodników, od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	kg	100
31	Botwinka w pęczkach kl I w sezonie maj-lipiec Cała, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, usuwania naci, pakowania. Zdrowy bez objawów zepsucia. Bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, jędrna, wolny od szkodników i nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków. waga pęczka min. 350 g	pęczek	50
32	Koperek zielony kl. I. (w pęczkach o masie min. 20g), świeży, bez obcych zanieczyszczeń.	pęczek	250
33	Cukinia zielona świeża w sezonie czerwiec - październik luz – kl. I. Cała bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowa, bez objawów zepsucia. Bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, jędrna, wolna od szkodników i nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	kg	60
34	Brokuły świeże – kl. I. w sezonie czerwiec - październik Całe, o świeżym wyglądzie; zdrowe, nie dopuszcza się brokułów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, bez uszkodzeń , wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego. waga jednostkowa min. 500g	szt	20
35	Grzyby suszone borowik , podgrzybek,prawdziwek	dag	40
36	Kapusta czerwona luz – kl. I. w sezonie wrzesień - grudzień Cała bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowa, bez objawów zepsucia, bez jakichkolwiek oznak chorób i zmian. Wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, wolna od szkodników i nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	kg	10
37	Cytryny kl. I. Całe (bez szypułki), zdrowe, jędrne o soczystym bezpestkowym miąższu. Nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, owoc musi być czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń. Wolny od zawilgocenia powierzchniowego.	kg	5
38	Rabarbar kl. I całe,w sezonie lipiec nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, pakowania. Zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia. Owoc musi być czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, od szkodników, od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków.	kg	10