

Załącznik 1.3 do SIWZ nr WT.2370.30.4.2019
Opis przedmiotu zamówienia- pieczarki

1.	Nazwa grupy (produkty)	Pieczarki
2.	Charakterystyka	<p>Klasa ekstra - Pieczarki w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Kształt, wygląd, stopień rozwoju oraz barwa pieczarek powinny być charakterystyczne dla typu handlowego. Pieczarki powinny być dobrze wykształcone. Średnica kapelusza 30-65mm Nie mogą mieć żadnych wad, z wyjątkiem bardzo nieznacznych wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd pieczarek, ich jakość, zachowanie jakości oraz wygląd w opakowaniu.</p> <p>Pieczarki powinny być praktycznie wolne od pozostałości okrywy; pieczarki nie przycięte mogą mieć także ślady okrywy na dole trzonu. Zdrowe, czyste, praktycznie pozbawione jakichkolwiek widocznych ciał obcych innych niż podłoże pod uprawę – wyglądać świeżo, należy wziąć pod uwagę kolor blaszek typowy dla danego szczepu i/lub rodzaju handlowego, wolne od szkodników, wolne od szkód wyrządzonych przez szkodniki wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego wolne od obcych zapachów i/lub smaków. Smak i zapach charakterystyczny dla pieczarek, niedopuszczalny obcy.</p>
3.	Cechy dyskwalifikujące	objawy - gnicia, widoczne zanieczyszczenia obce, szkodniki, obcy zapach lub smak,
4.	Jednorodność	Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna, złożona wyłącznie z pieczarek tego samego pochodzenia, rodzaju handlowego, w tym samym stadium rozwoju (uwzględniając tolerancje), tej samej jakości i wielkości (jeśli klasyfikowane według wielkości). Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
5.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Pieczarki muszą być zapakowane w sposób zapewniający należyłą ochronę produktu. Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i z takiej substancji, która pozwoli uniknąć jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktów. Opakowanie stanowią skrzynki do 4kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Barwa kapelusza biało-kremowa, barwa miąższu – biała z odcieniem różowym
6.	Przydatność do spożycia	Okres przydatności do spożycia pieczarki deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu CS PSP
7.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
8.	Transport	Pieczarki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
9.	Częstotliwość dostaw	1-3 razy w tygodniu ,