

CZĘŚĆ II

Opis przedmiotu zamówienia

1. **Nazwa nadana zamówieniu:** Dostawa owoców i warzyw do stołówki szkolnej.
2. **Przedmiotem zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa owoców i warzyw do stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej im.100-lecia Ruchu Ludowego w Wierchosławicach.
3. **Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg CPV:** 03222000-3 Owoce i orzechy, 03221000-6 Warzywa, 15331000-7 Warzywa przetworzone.
4. **Termin realizacji zamówienia:** Sukcesywnie od dnia podpisania umowy, nie wcześniej niż od 17 sierpnia 2026 r. do dnia 31 grudnia 2026 r. lub do wyczerpania kwoty wynagrodzenia określonego w umowie w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi wcześniej.
5. **Gotowość realizacji dostaw:** min 2 - max 5 razy w tygodniu (w dni robocze) w godz. 7.00÷10.00 na koszt wykonawcy po wcześniejszym zamówieniu w formie telefonicznej lub pisemnej (e-mailem na adres Wykonawcy).
6. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na każde żądanie zamawiającego dokument potwierdzający dopuszczenie pojazdu do transportu przedmiotu zamówienia przez sanepid.
7. Podane ilości poszczególnych produktów stanowią wielkość szacunkową i zostały obliczone na podstawie lat 2025/26. Faktyczne zapotrzebowanie zależne będzie od ilości osób żywionych przez Szkołę Podstawową im. 100-lecia Ruchu Ludowego w Wierchosławicach.
8. Zakres ilościowy przedmiotu zamówienia jest zakresem szacunkowym określonym przez Zamawiającego z należytą starannością. Zamawiający, pomimo dochowania należytej staranności, z uwagi na charakter prowadzonej działalności, nie zapewnia realizacji zamówienia w pełnym zakresie. Zamawiający oświadcza, że minimalna gwarantowana realizacja umowy wyniesie nie mniej niż 50% wartości udzielonego zamówienia w okresie obowiązywania umowy. Zamawiający zastrzega, iż bez narażania się na jakąkolwiek odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy uprawniony jest do zaniechania złożenia zamówienia na towar o wartości nie większej niż 50% wartości udzielonego zamówienia. Niewykonanie przez Zamawiającego umowy w takim zakresie nie wymaga podania przyczyn.
9. **Przedmiot zamówienia:**

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość
1.	Arbuz	kg	200
2.	Awokado	szt.	250
3.	Banan	kg	600
4.	Bakłażan	kg	10
5.	Bakłażan X-XII	kg	20
6.	Borówka amerykańska	kg	20
7.	Brzoskwinia	kg	25
8.	Brzoskwinia ufo	kg	15
9.	Cytryna	kg	100
10.	Granat	szt.	20

11.	Gruszka	kg	500
12.	Jabłka	kg	2000
13.	Jabłko szara reneta	kg	100
14.	Kaki	szt.	150
15.	Kiwi duże	szt.	500
16.	Mandarynka	kg	200
17.	Melon żółty	szt.	20
18.	Morela	kg	90
19.	Nektarynka	kg	75
20.	Pomarańcza	kg	300
21.	Śliwka	kg	200
22.	Winogrono bezpestkowe	kg	20
23.	Mango	kg	40
24.	Crispy owocowe i warzywne	szt	300
25.	Czipsy z chlebowca 50g	szt	150
26.	Sok owocowy i warzywny 200ml NFC	szt	300
27.	Brokuły	szt.	50
28.	Burak młody z botwinką	szt	20
29.	Buraki czerwone	kg	200
30.	Cebula	kg	250
31.	Cebula czerwona	kg	50
32.	Cebula młoda ze szczypiorkiem	szt.	20
33.	Cieciorka	kg	20
34.	Cukinia	kg	120

35.	Czosnek	szt.	220
36.	Fasola młoda „Piękny Jaś”	kg	30
37.	Fasola sucha	kg	80
38.	Kalafior	szt.	50
39.	Kalarepa	szt.	200
40.	Kapusta biała	kg	100
41.	Kapusta biała szatkowana	kg	150
42.	Kapusta kiszona biała	kg	200
43.	Kapusta pekińska	szt.	120
44.	Kapusta włoska	szt.	100
45.	Kiełki różnych warzyw	szt.	50
46.	Koperek zielony	szt.	500
47.	Lubczyk świeży	szt.	100
48.	Marchewka	kg	1300
49.	Ogórek kiszony	kg	400
50.	Ogórek szklarniowy	kg	200
51.	Ogórek gruntowy	kg	200
52.	Papryka czerwona	kg	180
53.	Papryka zielona	kg	5
54.	Papryka żółta	kg	100
55.	Pieczarki świeże	kg	180
56.	Pietruszka korzeń	kg	350
57.	Pietruszka natka	szt	500
58.	Pomidory koktajlowe różne odmiany	kg	50

59.	Pomidory różne odmiany	kg	200
60.	Pory	szt.	250
61.	Rzepa biała	kg	50
62.	Rzodkiewka	szt	250
63.	Salata zielona (różne odmiany)	szt.	260
64.	Salata – mix 180g	op.	50
65.	Salata – rukola 100g	op.	50
66.	Salata – roszponka 100g	op.	50
67.	Szpinak świeży 100g	op.	30
68.	Salata – cykoria (zielona i czerwona/ 2szt. opak.)	op.	50
69.	Salata rzymska (2szt. w opak.)	op.	50
70.	Seler korzeniowy	kg	350
71.	Seler młody z liśćmi	szt.	70
72.	Seler naciowy	szt.	70
73.	Soczewica czerwona i zielona	kg	80
74.	Susz z buraka czerwonego	szt.	300
75.	Szczypiorek	szt.	400
76.	Szparagi zielone	szt	100
77.	Bób	kg	10
78.	Fasolka szparagowa żółta	kg	20
79.	Ziemniaki	kg	3200
80.	Zioła świeże	szt.	80
81.	Zioła świeże - mięta (IV-X)	kg	10
82.	Zioła świeże - mięta (XI-III)	kg	10

Charakterystyka przedmiotu zamówienia:

Poz. 1 - Arbuz kl. I

Wymagania minimalne:

- świeży, bez zeschniętych części, bez objawów pleśni i gnicia,
- czysty bez zanieczyszczeń, niepopękany, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- wielkość owocu od 4 kg do 8 kg,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy,
- lekkie zabiżnione uszkodzenia.

Opakowania:

- skrzynka od 10 kg do 20 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa w miesiącach od kwietnia do września.

Poz. 2 - Awokado

Wymagania minimalne:

- średnica około 9cm lecz nie mniejsza niż 7cm,
- barwa ciemno zielona, skórka o pomarszczonej lekko fakturze, lśniąca,
- barwa w przekroju jasno zielona,
- konsystencja mięszu kremowa,
- bez objawów pleśni i gnicia itp.,
- czyste bez zanieczyszczeń,
- bez pozostałości środków ochrony roślin,
- bez uszkodzeń.

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy,
- lekkie zabiżnione uszkodzenia,
- odmiana o barwie brązowej.

Cechy dyskwalifikujące:

- gnicie,
- zapleśniałe,
- zanieczyszczenia obce,
- uszkodzone,
- posiadające zmiany mrozowe,
- obcy zapach i smak,
- niedojrzałe lub przejrzałe.

Opakowania:

- pudło kartonowe.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 3 - Banan kl. I

Wymagania minimalne:

- świeży, bez zeschniętych części, bez objawów pleśni i gnicia,
- czysty bez zanieczyszczeń, niepopękany, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- bez czarnych plam,

- bez pozostałości środków ochrony roślin,
- długość od 20 cm do 22 cm.

Dopuszczalne tolerancje:

- barwa od jasnozielonej do jasnożółtej,
- minimalne wady barwy,
- 2% wagowo niespełniających wymagań I klasy.

Cechy dyskwalifikujące:

- gnicie i pleśnienie,
- zanieczyszczenia obce,
- uszkodzenia od szkodników,
- występowanie szkodników i ich pozostałości,
- obcy zapach i smak,
- zdeformowany kształt,
- całkowicie zielona barwa skórki,
- przejrzyste lub zielone,
- mocne przebarwienia lub plamy na skórcie.

Opakowania:

- pudło kartonowe 18 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 4, 5 – Bakłażan, Bakłażan X-XII

Odmiany:

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- waga pojedynczych sztuk min. 300 g,
- świeża, bez pożółkłych i zeschniętych części,
- bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- czysta, bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów,
- bez pędów kwiatostanowych,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Cechy dyskwalifikujące:

- zgnicie,
- zamarznięcie,
- zabrudzone ziemią,
- obecność szkodników i uszkodzeń przez szkodniki,
- obcy zapach i smak,
- nadmierne zawilgocenie powierzchni,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- zwiędnięcie.

Opakowania:

- worek lub skrzynka do 10 kg,

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa w miesiącach od lipca do grudnia.

Poz. 6 - Borówka amerykańska

Wymagania minimalne:

- średnica min. 5 mm,
- barwa ciemno granatowa,
- bez uszkodzeń,
- bez objawów gnicia i zapleśnienia,
- czyste, bez zanieczyszczeń obcych,
- świeże w wyglądzie, ale niemyte,
- wolne od szkodników, od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- bez obcych smaków i zapachów.

Dopuszczalne tolerancje:

- nieznaczne wady kształtu,
- mogą być mniej wyrównane pod względem wielkości,
- do 5% wagowo niespełniających wymagań klasy I, lecz zgodnych z wymaganiami klasy II,
- nie więcej niż 2% zepsutych owoców w ogólnej tolerancji 5%,
- do 5% wagowo niespełniających wymagań w zakresie minimalnej wielkości.

Opakowania:

- skrzynka od 1 kg do 2 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa w miesiącach od maja do sierpnia.

Poz. 7 i 8 – Brzoskwinia, Brzoskwinia ufo**Owoc uprawiany w Polsce****Wymagania minimalne:**

- średnica od 6 cm do 8 cm,
- barwa różowa do czerwonej,
- świeże, bez zeschniętych części,
- bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- czyste bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów,
- bez pędów kwiatostanowych,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- wielkość owocu min 200 g,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy.

Opakowania:

- skrzynka lub pudło kartonowe do 10 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 9 - Cytryna**Wymagania minimalne:**

- średnica od 5 cm do 7 cm,
- barwa żółta,
- bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- czyste bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów,
- bez pędów kwiatostanowych,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy,
- lekkie zabiżnione uszkodzenia.

Cechy dyskwalifikujące:

- gnicie,
- zapleśniałe,
- zanieczyszczenia obce,
- uszkodzone,
- posiadające zmiany mrozowe,
- obcy zapach i smak,
- niedojrzałe lub przejrzałe.

Opakowania:

- pudło kartonowe lub skrzynka drewniana do 1 do 2 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,

- dostawa całoroczna.

Poz. 10 - Granat

Wymagania minimalne:

- średnica od 7 cm do 10 cm,
- kształt bardziej kwadratowy lekko obły,
- niejednolita czerwono różowa,
- bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- czyste bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów,
- bez pędów kwiatostanowych,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych w transporcie,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy,
- lekkie zabliźnione uszkodzenia.

Cechy dyskwalifikujące:

- gnicie,
- zapleśniałe,
- zanieczyszczenia obce,
- uszkodzone,
- posiadające zmiany mrozowe,
- obcy zapach i smak,
- niedojrzałe lub przejrzałe.

Inne wymagania:

- dostawa całoroczna.

Poz. 11 - Gruszka

Wymagania minimalne:

- świeże, bez zeschniętych części,
- bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- czysta bez zanieczyszczeń, w tym liści,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- wielkość owocu – min. 200 g,
- barwa jasno zielona, żółta,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy,
- lekkie zabliźnione uszkodzenia.

Opakowania:

- skrzynka lub pudło kartonowe do 10 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 12 i 13 - Jabłka

Jabłka świeże deserowe wyb. I, kl. Extra

Jabłko świeże nadające się do smażenia np. szara reneta, boskop itp.

Min. wymagania:

- odmiana wielkoowocowa,
- wielkość owocu od 200 g.

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie obicia: zagojone uszkodzenia mechaniczne i po szkodnikach z wyjątkiem owocówki do 5%,
- uszkodzenia fizjologiczne skórki i miąższu do 2%,
- suma wad% nie więcej niż 5%,
- lekkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy,

- szypułka może być lekko uszkodzona.

Cechy dyskwalifikujące:

- gnicie,
- objawy zamięśnienia,
- zanieczyszczenia obce,
- szkodniki,
- uszkodzenia od szkodników,
- obcy zapach i smak,
- zamrożone,
- z rozpadem mięsna,
- porażone miękką oparzeliną chłodniową,
- uszkodzone.

Opakowania:

- skrzynka do 15 kg.

Inne wymagania:

- Odmiana jednoodna przy każdorazowej dostawie,
- Sad oraz produkcja jabłek zgodna z IPO,
- Dostawa całoodzna.

Poz. 14 – Kaki

Owoc w kolorze pomarańczowym. Skórka lśniąca, bez uszkodzeń, bez cieni.

Waga min. 180 g

Poz. 15 – Kiwi duże

Wymagania minimalne:

- świeże, bez zeschniętych części,
- bez objawów pleśni i gnicia lub zapażenia,
- czysta bez zanieczyszczeń, w tym liści,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- wielkość owocu – min. 100 g,
- barwa charakterystyczna dla kiwi,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy,
- lekkie wady rozwojowe skórki jak osrebrzenie, ordzawienie itp.,
- lekkie zabiżnione uszkodzenia.

Cechy dyskwalifikujące:

- gnicie,
- zamięśnienie,
- zanieczyszczenia obce,
- uszkodzenie,
- posiadające zmiany mrozowe,
- obcy zapach i smak,
- niedojrzałe lub przejrzałe.

Opakowania:

- pojemnik z tworzywa sztucznego lub karton.

Inne wymagania:

- odmiana jednoodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoodzna.

Poz. 16 - Mandarynka

Wymagania minimalne:

- świeże, bez zeschniętych części,
- bez objawów pleśni i gnicia lub zapażenia,
- czyste bez zanieczyszczeń,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- wielkość owocu min. 80 g,

- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy,
- lekkie wady rozwojowe skórki jak osrebrzenie, ordzawienie itp.,
- lekkie zabiżnione uszkodzenia.

Cechy dyskwalifikujące:

- gnicie, zanieczyszczenia obce, z objawami zapleśnienia,
- uszkodzone, posiadające zmiany mrozowe,
- obecność obcego zapachu lub smaku,
- niedojrzałe lub przejrzałe.

Opakowania:

- pudło kartonowe lub skrzynka min. 10 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 17 – Melon żółty

Wymagania minimalne:

- świeży, bez zeschniętych części, bez objawów pleśni i gnicia,
- czysty bez zanieczyszczeń, niepopękany, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- wielkość owocu od 1 kg do 4 kg,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy,
- lekkie zabiżnione uszkodzenia.

Opakowania:

- skrzynka od 5 kg do 10 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa w miesiącach od lipca do października.

Poz. 18 – Morela

Owoc uprawiany w Polsce

Wymagania minimalne:

- średnica od 3 cm do 6 cm,
- barwa żółta do czerwonej,
- świeże, bez zeschniętych części,
- bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- czyste bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów,
- bez pędów kwiatostanowych,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- wielkość owocu max 200 g,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy.

Opakowania:

- skrzynka lub pudło kartonowe do 10 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa lipca do września

Poz. 19 – Nektarynka

Owoc uprawiany w Polsce

Wymagania minimalne:

- świeże, bez zeschniętych części,
- bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- czyste bez zanieczyszczeń,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- wielkość owocu min. 200 g,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy,
- lekkie zabiżnione uszkodzenia.

Cechy dyskwalifikujące:

- gnicie, zanieczyszczenia obce,
- z objawami zapleśnienia,
- uszkodzone,
- posiadające zmiany mrozowe,
- obcy zapach i smak,
- niedojrzałe lub przejrzałe.

Opakowania:

- pudło kartonowe lub skrzynka min. 10 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Poz. 20 - Pomarańcza

Wymagania minimalne:

- świeże, bez zeschniętych części,
- bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- czyste bez zanieczyszczeń,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- wielkość owocu min. 250 g,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy,
- lekkie zabiżnione uszkodzenia,
- kalibrowane 32 szt./ 10 kg.

Cechy dyskwalifikujące:

- gnicie, zanieczyszczenia obce,
- z objawami zapleśnienia,
- uszkodzone,
- posiadające zmiany mrozowe,
- obcy zapach i smak,
- niedojrzałe lub przejrzałe.

Opakowania:

- pudło kartonowe lub skrzynka min. 10 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 21 - Śliwka

Wymagania minimalne:

- świeże, bez zeschniętych części,
- bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- czyste bez zanieczyszczeń,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- wielkość owocu min. 60 g,

- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy,
- lekkie zabiżnione uszkodzenia,

Cechy dyskwalifikujące:

- gnicie, zanieczyszczenia obce,
- z objawami zapleśnienia,
- uszkodzone,
- posiadające zmiany mrozowe,
- obcy zapach i smak,
- niedojrzałe lub przejrzałe.

Opakowania:

- pudło kartonowe lub skrzynka min. 10 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna

Poz. 22 – Winogrono bezpestkowe

Winogrona białe i czerwone

Wymagania minimalne:

- średnica owoców min. 2 cm,
- owoce zebrane w kiść,
- barwa fioletowa lub żółta,
- bez uszkodzeń,
- bez objawów gnicia i zapleśnienia,
- czyste, bez zanieczyszczeń obcych,
- świeże w wyglądzie, ale niemyte,
- wolne od szkodników, od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- bez obcych smaków i zapachów.

Dopuszczalne tolerancje:

- nieznaczne wady kształtu,
- obecność małych jasnych plamek,
- mogą być mniej wyrównane pod względem wielkości,
- do 10% wagowo niespełniających wymagań w zakresie minimalnej wielkości.

Opakowania:

- skrzynka 2,5 kg – 6 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 23 – Mango

Wymagania minimalne:

- świeży, bez zeschniętych części, bez objawów pleśni i gnicia,
- czysty bez zanieczyszczeń, niepopękany, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- wielkość owocu od 0,200 kg do 1 kg,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy,
- lekkie zabiżnione uszkodzenia.

Opakowania:

- skrzynka od 1 kg do 5 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa w miesiącach od lipca do października.

Poz. 24, 25 – Cripsy owocowe i warzywne, Czipsy z chlebowca 50g

Wymagania minimalne:

- ususzone kawałki, bez objawów pleśni i gnicia,
- czysty bez zanieczyszczeń, wolny od szkodników,
- wielkość owocu od 0,5 g do 10 g,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy.

Opakowania:

- od 18 g do 50 g.

Poz. 26 – Sok owocowy i warzyny 200ml NFC

Wymagania:

- Sok NFC- **bezpośrednio z owoców**, które są wyciskane, a następnie poddawane lekkiej pasteryzacji w temperaturze nieprzekraczającej 75–82°C. Nie jest on zagęszczany ani rozcieńczany wodą.
- **Opakowania:**
- opakowanie 200ml.

Poz. 27 - Brokuły

Odmiany do spożycia:

- jadalne.

Wymagania klasyfikacyjne:

- róża (baldacho-groniasty kwiatostan) o wielkości min. 15 cm,
- kolor zielony/ jasno zielony.

Cechy dyskwalifikujące:

- zaparzenie,
- pozostałość środków ochrony roślin,
- obecność gąsienic, mszyc i innych szkodników lub ich pozostałości,
- nadgnicie,
- objawy zapleśnienia,
- obcy smak i zapach,
- zeschnięte części,
- obecność ziemi na róży.

Opakowania:

- skrzynka drewniana lub plastikowa.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa w miesiącach od maja do listopada.

Poz. 28, 29 – Burak młody z botwinką, Buraki czerwone

Odmiany do spożycia:

- odmiany jadalne.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wielkość warzywa min. 8 cm. nie więcej niż 12 cm,
- dopuszcza się zróżnicowanie wielkości do 10% wagi.

Cechy dyskwalifikujące:

- zaparzenie,
- zamarznięcie,
- obcy smak i zapach,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- nadgnicie lub obce naloty,
- zwiędnięcie,
- ślady nadgryzień spowodowane przez szkodniki,
- uszkodzenia mechaniczne powyżej 5%.

Opakowania:

- worki raszlowe max do 20 kg.

Inne wymagania:

- całe, nieokrawane,
- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 30, 31 – Cebula, cebula czerwona**Odmiany żółta i czerwona:**

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wielość min 5 cm,
- dopuszcza się zróżnicowanie wielkości do 10% wagi.

Cechy dyskwalifikujące:

- zaparzenie,
- zamarznięcie,
- obcy smak i zapach,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- nadgnicie lub obce naloty,
- zwiędnięcie,
- ślady nadgryzień spowodowane przez szkodniki,
- uszkodzenia mechaniczne powyżej 5%,
- wyrastający zielony szczypior.

Opakowania:

- worki raszlowe do 15 kg.

Inne wymagania:

- całe, nieokrawane,
- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 32 - Cebula młoda ze szczypiorkiem**Wymagania klasyfikacyjne:**

- bylina tworząca zwarte kępy o wysokości max. 25 cm,
- liczne, cienkie cebule skupione na podziemnym kłacu,
- liście liczne, odziomkowe, rurkowate, ciemnozielone,
- świeża, bez požółkłych i zeschniętych części,
- bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- czysta, bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów,
- bez pędów kwiatostanowych,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- wielkość pęczka min. 200 g,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Cechy dyskwalifikujące:

- zaparzenie,
- zamarznięcie,
- obcy smak i zapach,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- nadgnicie lub obce naloty,
- zwiędnięcie,
- ślady nadgryzień spowodowane przez szkodniki,
- uszkodzenia mechaniczne powyżej 5%.

Opakowania:

- skrzynka.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 33 - Cieciora**Wymagania klasyfikacyjne:**

- produkt spożywczy.

- barwa - biała, jasnopomarańczowa, kształtem przypomina orzeszki,
- smak delikatny oraz słodki może przypominać smak orzechów.

Dopuszczalne tolerancje:

- Niewielka różnica w wielkości ziaren.

Cechy dyskwalifikujące

Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, zapach pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

Inne wymagania

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

Poz. 34 - Cukinia

Odmiany:

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- waga pojedynczych sztuk min. 300 g,
- świeża, bez pożółkłych i zeschniętych części,
- bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- czysta, bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów,
- bez pędów kwiatostanowych,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Cechy dyskwalifikujące:

- zgnicie,
- zamarznięcie,
- zabrudzone ziemią,
- obecność szkodników i uszkodzeń przez szkodniki,
- obcy zapach i smak,
- nadmierne zawilgocenie powierzchni,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- zwiędnięcie.

Opakowania:

- worek lub skrzynka do 10 kg,

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa w miesiącach od czerwca do listopada.

Poz. 35 - Czosnek

Odmiany:

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- główka czosnku o wielkości min. 2 cm,
- łuski o delikatnym odcieniu różu lub fioletu do szarego,
- czosnek pochodzenia polskiego.

Cechy dyskwalifikujące:

- zaparzenie,
- zamarznięcie,
- obcy smak i zapach,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- nadgnicie lub obce naloty,
- zwiędnięcie,

- ślady nadgryzień spowodowane przez szkodniki,
- uszkodzenia mechaniczne powyżej 5%.

Opakowania:

- worki, pudło kartonowe min. 1 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 36, 37 - Fasola sucha, Fasola młoda „Piękny Jaś”

Wymagania klasyfikacyjne:

- produkt spożywczy,
- barwa – biała,
- wilgotność nie większa niż 15,3 %,
- smak i zapach - charakterystyczny dla fasoli.

Dopuszczalne tolerancje:

- niewielka różnica w wielkości ziaren.

Cechy dyskwalifikujące

Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, ziarna przebarwione, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy

Opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 1 kg, max. 5 kg.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

Inne wymagania

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

Poz. 38 - Kalafior

Odmiany:

- jadalne

Wymagania klasyfikacyjne:

- róża o wielkości min. 16 cm,
- kolor biały/ kremowy.

Cechy dyskwalifikujące:

- zaparzenie,
- pozostałość środków ochrony roślin,
- obecność gąsienic, mszyc, innych szkodników lub ich pozostałości,
- nadgnicie. objawy zapleśnienia,
- obcy smak i zapach,
- zeschnięte części,
- obecność ziemi na róży.

Opakowania:

- skrzynka drewniana

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa w miesiącach od maja do listopada.

Poz. 39 - Kalarepa

Odmiany:

- jadalne.

Wymagania klasyfikacyjne:

- część nadziemna w formie bulwy wielkości min. 8 cm,
- kolor skórki jasno zielony, kolor środka biał z zielonkawym odcieniem.

Cechy dyskwalifikujące:

- zaparzenie,
- przemarznięcie,
- pozostałość środków ochrony roślin,
- obecność gąsienic, mszyc, innych szkodników lub ich pozostałości,
- zwiędnięcie. objawy zapełnienia,
- obcy smak i zapach,
- zeschnięte części.

Opakowania:

- skrzynka drewniana.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 40, 41 - Kapusta biała, Kapusta biała szatkowana**Odmiany:**

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- średnica główki kapusty min. 20 cm,
- świeża, bez pożółkłych i zeschniętych części,
- bez objawów pleśni, gnicia i zaparzenia,
- czysta bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów,
- bez pędów kwiatostanowych,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby.

Cechy dyskwalifikujące:

- zaparzenie,
- zamarznięcie,
- obcy smak i zapach,
- obecność szkodników i ich pozostałości,
- obecność zgnilizny,
- objawy zapełnienia,
- pozostałość środków ochrony roślin,
- obecność zeschniętych części,
- obecność ziemi między listkami.

Opakowania:

- worki raszlowe max. 20 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 42 - Kapusta kiszona biała**Wymagania klasyfikacyjne:**

- produkt spożywczy otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, pokrojonej, zasolonej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej,
- struktura - kapusta pokrojona na skrawki, gdzie odległość mierzona między krawędziami cięcia na powierzchni liścia wynosi nie więcej niż 2 - 3 mm, skrawki jędrne, chrupkie,
- barwa skrawków - biała lub kremowobiała z odcieniem żółtawym,
- smak i zapach - charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słono kwaśny,
- wygląd soku - jasnoszary, opalizujący,
- zawartość soku - w stosunku do masy netto powinna odpowiadać 15% wag, tzn. lekko uciskana pokrywa się sokiem.

Dopuszczalne tolerancje

Dopuszcza się stosowanie nasion kminku, kopru, kolendry, marchwi, jabłek i innych owoców, jako przyprawy roślinne.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,

- objawy pleśnienia, psucia, niedostateczna ilość soku (wysuszenie kapusty),
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe - kapustę należy pakować w wiaderka lub worki z tworzywa sztucznego (dopuszczonego do kontaktu z żywnością), pojemniki bądź woreczki powinny być całkowicie wypełnione kapustą,
- pojemność woreczków - 1kg, pojemność wiader - 3kg lub 10kg,
- na każdym opakowaniu powinien być skład, nazwa i adres producenta oraz data przydatności do spożycia.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 43 - Kapusta pekińska

Odmiany:

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- świeża, bez pożółkłych i zeschniętych części,
- bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- czysta bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów,
- bez pędów kwiatostanowych,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- waga min. 1,5 kg.

Cechy dyskwalifikujące:

- zgnicie,
- zamrożenie,
- objawy zapleśnienia,
- zabrudzenia ziemią,
- obecność szkodników i uszkodzeń przez szkodniki,
- obcy zapach i smak,
- nadmierne zawilgocenie powierzchni,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- pożółkłe i zeschnięte części,
- przerośnięta kwiatostanem.

Opakowania:

- skrzynka drewniana lub plastikowa.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 44 - Kapusta włoska

Odmiany:

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- świeża, bez pożółkłych i zeschniętych części,
- bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- czysta bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów,
- bez pędów kwiatostanowych,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- waga min. 1 kg.

Cechy dyskwalifikujące:

- zgnicie,
- zamrożenie,
- objawy zapleśnienia,
- zabrudzona ziemią,
- obecność szkodników i uszkodzeń przez szkodniki,

- obcy zapach i smak,
- nadmierne zawilgocenie powierzchni,
- pozostałość środków ochrony roślin,
- obecność pożółkłych i zeschniętych części.

Opakowania:

- skrzynka, worek max 20 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 45 - Kielki różnych warzyw

Odmiany: do bezpośredniego spożycia, roślina we wczesnej fazie wzrostu przekształcone w siewki.

Wymagane klasyfikacje

Produkt świeży, barwa biała, różowo, zielona, smak lekko ostry charakterystyczny dla warzyw pakowana w pudełka plastikowe i folię o wadze 50g.

Cechy dyskwalifikujące:

- bez obcych zapachów i smaków,
- obecność gąsienic, mszyc i innych szkodników lub ich pozostałości,
- zwiędnięcia,
- zaparzenia,
- nadgnicia,
- gorzki smak,
- pożółkłe i zeschnięte kielki.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 46 - Koperek zielony

Wymagania klasyfikacyjne:

- świeży, bez pożółkłych i zeschniętych części,
- bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- czysty bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów,
- bez pędów kwiatostanowych,
- wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- wielkość pęczka min. 50 g,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Cechy dyskwalifikujące:

- zgnicie,
- zamrożenie,
- objawy zapleśnienia,
- zabrudzona ziemią,
- obecność szkodników i uszkodzeń przez szkodniki,
- obcy zapach i smak,
- nadmierne zawilgocenie powierzchni,
- pozostałość środków ochrony roślin,
- obecność żółtych i zeschniętych części.

Opakowania:

- skrzynka.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 47 - Lubczyk świeży

Wymagania klasyfikacyjne:

- świeża, bez pożółkłych i zeschniętych części,
- bez objawów pleśni, gnicia lub zaparzenia,
- czysta bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów,
- bez pędów kwiatostanowych,

- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- wielkość pęczka min. 50 g,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Cechy dyskwalifikujące:

- zgnicie,
- zamrożnięta,
- objawy zapleśnienia,
- zabrudzona ziemią,
- obecność szkodników i uszkodzeń przez szkodniki,
- obcy zapach i smak,
- nadmiernego zawilgocenia powierzchni,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- pożółkłe i zeschnięte części.

Poz. 48 – Marchewka

Odmiany:

- jadalne.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wielkość min. 10 cm, max. 25 cm,
- bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- czysta bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby.

Cechy dyskwalifikujące:

- zaparzenie,
- zamrożnięte,
- obcy smak i zapach,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- nadgnicie lub obce naloty,
- zwiędnięcie,
- ślady nadgryzień spowodowane przez szkodniki,
- uszkodzenia mechaniczne powyżej 5%.

Opakowania:

- worki raszlowe max. do 20 kg w przypadku młodej marchewki pęczki po min. 5 szt.

Inne wymagania:

- całe, nieokrawane, myte (bez ziemi),
- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 49 - Ogórek kiszony

Wymagania klasyfikacyjne:

- produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno - smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddanych naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej,
- struktura - dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie,
- smak i zapach - charakterystyczny dla ogórków prawidłowo ukwaszonych, aromatyczny, słono kwaśny,
- ogórki powinny być proste, w kształcie foremnym zbliżonym do walca, o barwie oliwkowo zielonej o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, wielkości od 6 do 12 cm,
- wygląd zalewy - od białoszarej do zielonkawo szarej, lekko mętny, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku itp.).

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,
- objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość(komory nasienne wypełnione nieprawidłowo),
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia opakowań.

Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – wiadro z tworzywa sztucznego (dopuszczone do kontaktu z żywnością) 2 lub 6kg po odsączeniu wody.

Inne wymagania:

- cena jednostkowa dotyczy masy ogórków po odcieku (bez zalewy),
- dostawa całoroczna,
- na każdym opakowaniu powinien być skład, nazwa i adres producenta, data przydatności do spożycia.

Poz. 50 i 51 - Ogórek szklarniowy i ogórek gruntowy**Wymagania klasyfikacyjne****Dopuszczalne tolerancje:**

- wolne od nadmiernej wilgotności zewnętrznej,
- dopuszczalne lekkie wady barwy,
- dopuszczone lekkie uszkodzenia skórki pod warunkiem, że są zabiżnione,
- wielkość ogórków gruntowych: 80 -160 mm,
- wielkość ogórków szklarniowych: 150 -350 mm.

Cechy dyskwalifikujące:

- obecność obcych zapachów i smaków,
- popękanie skórek,
- zwiędnięcie,
- zaparzenie,
- nadgnicie,
- gorzki smak,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- obecność pleśni.

Opakowania:

- worek foliowy max 10 kg lub skrzynka max 10 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 52, 53 i 54 - Papryka świeża**Odmiany:**

- jadalne: papryka czerwona, zielona, żółta.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wielkość min. 50 mm,
- wykluczenie łączenia papryk o różnych barwach,
- niedopuszczalna obecność nadgnicia, zamrażnięcia, zaparzenia, zapleśnienia, obcego smaku i zapachu.

Cechy dyskwalifikujące:

- nadgnicie,
- uszkodzenie przez choroby lub szkodniki,
- silne uszkodzenia mechaniczne,
- zwiędnięcie.

Opakowania:

- worki foliowe lub pudło kartonowe max 5 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 55 - Pieczarki świeże**Wymagania klasyfikacyjne:**

- grzyby - owocniki wszystkich odmian pieczarek uprawnych agaricus (syn. psalliota), dostarczane w stanie świeżym,
- wygląd - owocniki świeże, z zamkniętym kapeluszem (o średnicy min 30 max 65 mm), lub lekko otwartym, okrągłe lub półkolisty, jędrne, zdrowe, całe, czyste, nieuszkodzone, z odciętą dolną częścią trzonu,

- barwa:
 - kapelusz po zewnętrznej stronie biały, biało-kremowy,
 - blaszki - białe lub z odcieniem różowym,
 - miąższ - biały lub z odcieniem różowym,
 - smak i zapach - charakterystyczny dla pieczarek,
 - trzony grzybów nie dłuższe niż średnica kapeluszy (30 mm).

Dopuszczalne tolerancje:

- dopuszcza się lekkie wady kształtu, barwy,
- dopuszcza się obecność zanieczyszczeń pochodzących z okrywy podłoża w ilości do 1% (masy wysuszonej) w stosunku do masy grzybów,
- dopuszcza się 25% grzybów częściowo otwartych (z przerwana osłoną).

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- uszkodzenia mechaniczne, spowodowane przez choroby, owady i szkodniki,
- objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, spleśnienie, stęchłość,
- obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia opakowań.

Opakowania:

- skrzynka max 5 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 56 - Pietruszka korzeń

Wymagania klasyfikacyjne:

- wielkość min 8 cm. max. 20 cm (młoda z nacią),
- zróżnicowanej wielkości do 10% wagi,
- bez obecności ziemi.

Cechy dyskwalifikujące:

- zaparzenie,
- zamrożenie,
- obcy smak i zapach,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- nadgnicie lub obce naloty,
- zwiędnięcie,
- ślady nadgryzień spowodowane przez szkodniki,
- uszkodzenia mechaniczne powyżej 5%.

Opakowania:

- worek raszlowy max 10 kg, młoda- pęczki po min. 5szt.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 57 - Pietruszka natka

Wymagania klasyfikacyjne:

- świeża, bez pożółkłych i zeschniętych części,
- bez objawów pleśni, gnicia lub zaparzenia,
- czysta bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów,
- bez pędów kwiatostanowych,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- wielkość pęczka min. 50 g,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Cechy dyskwalifikujące:

- zgnicie,
- zamrożenie,
- objawy zapleśnienia,
- zabrudzona ziemią,

- obecność szkodników i uszkodzeń przez szkodniki,
- obcy zapach i smak,
- nadmiernego zawilgocenia powierzchni,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- pożółkłe i zeschnięte części.

Opakowania:

- skrzynka.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 58, 59 - Pomidory koktajlowe i pomidory – różne odmiany

Pomidory w klasie extra

Odmiany:

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagane klasyfikacje:

- średnica min. 60 mm, z tym że koktajlowe około 20 mm,
- w 12-stopniowej skali koloru dopuszczalne od 8-10.

Cechy dyskwalifikujące:

- pęknięcia,
- widoczne zielone gniazda,
- obecność ugniecień, pomarszczenia skórki,
- zaparzenie,
- nadgnicie,
- porażenie chorobami,
- obcy smak i zapach,
- pozostałości środków ochrony roślin.

Opakowania:

- skrzynka plastikowa lub kartonowa min 6 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 60 - Pory

Odmiany:

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- bez pędów nasiennych,
- z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi,
- długość min. 50 cm,
- barwa biała do zielonkawo białej.

Dopuszczalne tolerancje:

- 10% wagowo niespełniających wielkości.

Cechy dyskwalifikujące:

- objawy gnicia i zapleśnienia,
- nadmierne zabrudzenia i zanieczyszczenia,
- zamarznięte,
- wyrastający pęd kwiatostanu,
- uszkodzenia spowodowane przez choroby lub szkodniki,
- owady i szkodniki,
- obce zapachy lub smak,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- pożółkłe i zeschnięte liście.

Opakowania:

- opakowanie min. 10 kg,

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 61 – Rzepa biała

Odmiany:

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- świeża, bez požółkłych i zeschniętych części,
- bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- czysta bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Cechy dyskwalifikujące:

- z objawami gnicia,
- zanieczyszczenia obce,
- ze szkodnikami i uszkodzeniami pochodzącymi od szkodników,
- obcy zapach lub smak,
- pozostałość środków ochrony i roślin.

Opakowania:

- skrzynka

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- waga rzepy bez liści min. 100 g,
- dostawa w miesiącach od marca do grudnia.

Poz. 62 - Rzodkiewka

Odmiany:

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- świeża, bez požółkłych i zeschniętych części,
- bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- czysta bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- wielkość pęczka min. 150 g. (RZODKIEWEK BEZ LIŚCI),
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Cechy dyskwalifikujące:

- z objawami gnicia,
- zanieczyszczenia obce,
- ze szkodnikami i uszkodzeniami pochodzącymi od szkodników,
- obcy zapach lub smak,
- pozostałość środków ochrony i roślin.

Opakowania:

- skrzynka

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa w miesiącach od marca do grudnia.

Poz. 63-69 - Sałata zielona (różne odmiany), sałata –mix 180g, sałata – rukola 100g, Sałata – roszponka 100g, szpinak świeży 100g, sałata cykoria (zielona i czerwona/ 2szt.opak.), sałata rzymska (2szt w opak)

Odmiany:

- sałata masłowa,
- sałata lodowa,
- lollo rossa (strzępiasta czerwona),
- lollo bionda (strzępiasta zielona),
- rukola,
- jarmuż,
- roszponka,
- szpinak,
- cykoria zielona i czerwona.
- Rzymska

Wymagane klasyfikacje:

- sałata masłowa min. 300 max. 450 g/szt.,
- sałata lodowa min. 400 max. 550 g/ szt.,
- lollo rossa min. 300 g/szt.,
- lollo bionda min. 300 g/szt.,
- sałata rzymska oraz cykoria: pakowane po 2 szt. w opakowaniu jednostkowym, zgodnie z asortymentem,
- sałata mix, rukola, roszponka, szpinak świeży: dostarczane w zamkniętych opakowaniach jednostkowych o masie netto określonej w formularzu cenowym (100g / 180g).

Cechy dyskwalifikujące:

- bez obcych zapachów i smaków,
- obecność gąsienic, mszyc i innych szkodników lub ich pozostałości,
- zwiędnięcia,
- zaparzenia,
- nadgnicia,
- gorzki smak,
- pożółkłe i zeschnięte liście.

Opakowania:

- skrzynka.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 70 - Seler korzeniowy**Odmiany:**

- jadalne.

Wymagania klasyfikacyjne:

- średnica min 80 mm, max 150 mm,
- bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- korzeń wraz z liśćmi (w okresie zbioru).

Cechy dyskwalifikujące:

- objawy gnicia i zamięśnienia,
- nadmierne zabrudzenia i zanieczyszczenia,
- zamrożnięte,
- wyrastający pęd kwiatostanu,
- uszkodzenia spowodowane przez choroby lub szkodniki,
- owady i szkodniki,
- obce zapachy lub smak,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- stłuczenia i ordzewienia skórki,
- puste przestrzenie na przekroju podłużnym.

Opakowania:

- worek raszłowy max 10 kg lub pęczki.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 71 - Seler młody z liśćmi**Odmiany:**

- jadalne.

Wymagania klasyfikacyjne:

- średnica min 80 mm, max 150 mm,
- bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- korzeń wraz z liśćmi (w okresie zbioru).

Cechy dyskwalifikujące:

- objawy gnicia i zamięśnienia,
- nadmierne zabrudzenia i zanieczyszczenia,
- zamrożone,
- wyrastający pęd kwiatostanu,
- uszkodzenia spowodowane przez choroby lub szkodniki,
- owady i szkodniki,
- obce zapachy lub smak,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- stłuczenia i ordzewienia skórki,
- puste przestrzenie na przekroju podłużnym.

Opakowania:

- worek raszowy max 10 kg lub pięczki.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawa całoroczna.

Poz. 72 - Seler naciowy**Wymagania klasyfikacyjne:**

- mięsiste i grube łodygi liściowe o długości od 30 do 40cm,
- świeży, bez pożółkłych i zeschniętych części,
- bez objawów pleśni, gnicia lub zaparzenia,
- czyste bez zanieczyszczeń,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Cechy dyskwalifikujące:

- zgnicie,
- zbyt cienkie łodygi,
- objawy zamięśnienia,
- zabrudzone ziemią,
- obecność szkodników i uszkodzeń przez szkodniki,
- obcy zapach i smak,
- nadmiernego zawilgocenia powierzchni,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- pożółkłe i zeschnięte części.

Opakowania:

- pakowane jednostkowo w folię ochronną, opakowanie zbiorcze-skrzynka.

Inne wymagania:

- dostawa całoroczna.

Poz. 73 - Soczewica czerwona i zielona**Wymagania klasyfikacyjne:**

- produkt spożywczy,
- barwa – pomarańczowo czerwona lub zielonkawa,
- wilgotność nie większa niż 15,3 %,
- smak i zapach - charakterystyczny dla soczewicy.

Dopuszczalne tolerancje:

- niewielka różnica w wielkości ziaren.

Cechy dyskwalifikujące

Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, ziarna przebarwione, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy

Opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 350 g lub 1kg.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,

- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

Inne wymagania

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

Poz. 74 - Susz z buraka czerwonego

Odmiany:

- jadalne do spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- 100% burak czerwony suszony w postaci wiórków,
- nie zawiera żadnych dodatków ani barwników,
- pakowany jednostkowo.

Cechy dyskwalifikujące:

- zapach zatęchły i zapach pleśni,
- zawilgocenie, uszkodzenie opakowania, zanieczyszczenia mechaniczne, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania towaru i daty przydatności do spożycia.

Opakowanie i oznakowanie

Opakowanie jednostkowe min.100g, worki z tworzywa sztucznego(dopuszczalne do kontaktu z żywnością), opakowanie zbiorcze – pudło papierowe

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy, producenta – adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

Inne wymagania

Termin przydatności do spożycia min.6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.
Dostawa całoroczna.

Poz. 75 - Szczypiórek

Wymagania klasyfikacyjne

- świeży, bez pożółkłych i zeschniętych części,
- bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- czysty bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów,
- bez pędów kwiatostanowych,
- wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- wielkość pęczka min 100 g,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Opakowania

- skrzynka drewniana lub plastikowa.

Inne wymagania

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Poz. 76 – Szparagi zielone

Wymagania klasyfikacyjne:

- świeża, bez zeschniętych części,
- bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- czysta bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez choroby,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Cechy dyskwalifikujące:

- z objawami gnicia,
- zanieczyszczenia obce,
- ze szkodnikami i uszkodzeniami pochodzącymi od szkodników,
- obcy zapach lub smak,
- pozostałość środków ochrony i roślin.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,

Poz. 77 – Bób**Wymagania klasyfikacyjne:**

- świeża, bez pożółkłych i zeschniętych części,
- bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- czysta bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez choroby,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Cechy dyskwalifikujące:

- z objawami gnicia,
- zanieczyszczenia obce,
- ze szkodnikami i uszkodzeniami pochodzącymi od szkodników,
- obcy zapach lub smak,
- pozostałość środków ochrony i roślin.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,

Poz. 78 – Fasolka szparagowa żółta**Wymagania klasyfikacyjne:**

- świeża, bez zeschniętych części,
- bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- czysta bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez choroby,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Cechy dyskwalifikujące:

- z objawami gnicia,
- zanieczyszczenia obce,
- ze szkodnikami i uszkodzeniami pochodzącymi od szkodników,
- obcy zapach lub smak,
- pozostałość środków ochrony i roślin.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,

Poz. 79 - Ziemniaki**Odmiany**

- jadalne przeznaczone do bezpośredniego spożycia LORD i BELLAROZA lub równoważne o zbliżonych właściwościach kulinarnych (typ kulinarny B – ogólnoużytkowy).

Wymagania klasyfikacyjne

Typ kulinarny miąższu bulw: B- wszechstronnie użytkowy o dobrym smaku. Kłęby duże do bardzo dużych, okrągło-owalne do owalnych, skórka żółta w przypadku Bellarozy - różowa, gładka, oczka płytkie do średnio płytkich. Kolor miąższu od jasnożółtego do żółtego. Średnica bulwy: min. 6 cm.

Cechy dyskwalifikujące

- zaparzenie,
- zgnicie,
- obce zapachy,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- kiełkujące części (kły).

Do partii ziemniaków powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi

- masa netto,
- nazwa odmiany.

Opakowania

- worki raszlowe 15-30 kg.

Inne wymagania

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- dostawy całoroczne z możliwością zamiany na ziemniaki wczesne w miesiącach maj – wrzesień.

Poz. 80-82 - Zioła świeże

Bazylią, miętą

Wymagania klasyfikacyjne

- świeża, bez pożółkłych i zeschniętych części,
- bez objawów pleśni, gnicia lub zaparzenia,
- czysta bez zanieczyszczeń, w tym części traw i chwastów,
- bez pędów kwiatostanowych,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- wielkość pęczka min. 50 g,
- zioła cięte, na wagę
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Cechy dyskwalifikujące

- zgnicie,
- zamarznięta,
- objawy zapleśnienia,
- zabrudzona ziemią,
- obecność szkodników i uszkodzeń przez szkodniki,
- obcy zapach i smak,
- nadmiernego zawilgocenia powierzchni,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- pożółkłe i zeschnięte części.