

---

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

---

### **CZĘŚĆ NR 1 – WARZYWA**

#### **BURAKI ĆWIKŁOWE**

- odmiany do spożycia: odmiany jadalne;
- minimalna średnica korzenia: 6 cm;
- cechy dyskwalifikujące: objawy zaparzenia, zmarznięcia, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie;
- opakowania: worki raszlowe do 30kg

#### **MARCHEW**

- odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia,
- średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju: od 3 do 5 cm,
- cechy dyskwalifikujące: objawy zaparzenia, zmarznięcia, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie;
- opakowania: worki raszlowe do 30 kg

#### **CEBULA**

- odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia,
- średnica: nie mniej niż: 4 cm,
- cechy dyskwalifikujące: objawy zaparzenia, zmarznięcia, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie, porośnięcie, brak suchej łuski,
- opakowania: worki raszlowe do 30kg

#### **KAPUSTA CZERWONA**

- odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia,
- cechy dyskwalifikujące: objawy zaparzenia, zmarznięcia, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie,

- opakowania: worki raszlowe do 30kg

### **KAPUSTA BIAŁA**

- odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia,
- cechy dyskwalifikujące: zaparzenie, obcy smak i zapach, obecność szkodników i ich pozostałości, zgnicie, pozostałość środków ochrony roślin, zmarznięcie, zwiędnięcie.
- opakowania: worki raszlowe do 25 kg

### **PIETRUSZKA KORZENIOWA**

- odmiany: jadalne;
- średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju: min od 3 do 6 cm
- cechy dyskwalifikujące: objawy gnicia, zmarznięcia, uszkodzenia spowodowane chorobą lub szkodnikami, owady i inne szkodniki, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, pęknięcia lub stłuczenia,
- opakowania: worki raszlowe do 20 kg

### **SELER KORZENIOWY**

- odmiany: jadalne:
- średnica: od 7 do 13 cm
- cechy dyskwalifikujące: objawy gnicia, nadmierne zabrudzenia i zanieczyszczenia, zmarznięcia, 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: worki raszlowe do 20 kg

### **POR**

- odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia,
- wymagania minimalne: z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi, 1/3 długości o barwie białej do zielonkawy białej,

- minimalna średnica 10 mm,
- cechy dyskwalifikujące: objawy gnicia, nadmierne zabrudzenia i zanieczyszczenia, zmarznięcia, wyrastający pęd kwiatostanu, uszkodzenia spowodowane przez choroby lub szkodniki, obce zapachy lub smak, pozostałości środków ochrony roślin,
- por pakowana w pęczki do 10 kg

### **POMIDOR GRUNTOWY**

odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia:

minimalna średnica:

- 50 mm dla pomidorów „okrągłych” i „żebrowanych”,
- 40 mm dla pomidorów „podłużnych”,

cechy dyskwalifikujące: pęknięcia, zaparzenie, nadgnicie, porażenie chorobami, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin,

opakowania: skrzynka do 20 kg, opakowania kartonowe do 20 kg.

TERMIN DOSTAWY: od 1 sierpnia do 30 września

### **OGÓREK GRUNTOWY**

odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia,

wielkości:

- długość: krótko owocowe 10 cm - 25 cm
- średnica: max 3cm

dopuszczalne tolerancje: lekkie zniekształcenia, lekkie wady barwy, lekkie uszkodzenia skórki pod warunkiem, że są zablźnione,

cechy dyskwalifikujące: obce zapachy i smaki, zwiędnięcie, zaparzenia, nadgnicia, gorzki smak, pozostałości środków ochrony roślin, zmarznięcie.

opakowanie: worek foliowy do 20 kg lub skrzynka do 20 kg

TERMIN DOSTAWY: od 1 lipca do 31 sierpnia

## **CZĘŚĆ NR 2 – ZIEMNIAKI**

- Odmiany: jadalne, przeznaczone do bezpośredniego spożycia, partia dostawcza jednolita pod względem odmiany.
- Minimalna średnica bulw w cm:
  - poprzeczna – 4,0 cm,
  - podłużna – 4,5 cm.
- Cechy dyskwalifikujące:
  - zanieczyszczenia środkami ochrony roślin,
  - ziemniaki zaparzone, zmarznięte, zapleśniałe
  - porośnięcie kielkami powyżej 0,3 cm,
  - nie dopuszcza się ziemniaków mytych
  - ziemniaki zzieleniałe pow. 1%
  - wady wewnętrzne pow. 2 %
  - porażone zgnilizną pow. 1%
  - zanieczyszczone organicznie pow. 1%
  - o mniejszej średnicy niż określono pow. 2%
  - porażone parchem zwykłym pow. 3%
  - uszkodzone pow. 3%
  - niekształtne pow. 3%
  - niedojrzałe pow. 2%
- Opakowania:
  - worki raszlowe do 30 kg wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością,opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni

## **CZĘŚĆ NR 3 – OWOCE KRAJOWE**

### **JABŁKA**

odmiany: **jadalne do bezpośredniego spożycia**

minimalna średnica: 6,5 cm

cechy dyskwalifikujące: gnicie, zanieczyszczenia obce, szkodniki, uszkodzenia od szkodników, obcy zapach i smak, zmarznięte, z rozpadem miększu, porażone miękka oparzeliną chłodniową,

opakowania: skrzynka drewniana do 25 kg.

## **CZĘŚĆ NR 4 – KWASZONKI**

### **OGÓRKI KWASZONE**

- produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno – smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddanych naturalnemu procesowi fermentacji
- 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, **długość ogórka od 6 do 12 cm, średnica ogórka do 3 cm;**
- wygląd zalewy – od białoszarej do zielonkawo szarej, lekko mętny, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzaniu, gorczycy, czosnku itp.);
- cechy dyskwalifikujące: **ogórki przerośnięte**, obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość – **puste w środku**, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia;
- opakowanie jednostkowe: beczka z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 50 do 120 kg,
- **Termin przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej niż **3 miesiące** od daty dostawy.

### **KAPUSTA KWASZONA**

- produkt spożywczy otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, pokrojonej, zasolonej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji **z 5% wsadem marchwi;**

- struktura – kapusta poszatkowana, skrawki jędrne, chrupkie;
- barwa skrawków – biała lub kremowo biała z odcieniem żółtawym;
- smak i zapach – charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słodko-kwaśny;
- wygląd soku – jasnoszary, opalizujący;
- zawartość soku – w stosunku do masy netto powinna odpowiadać 15% wagi tzn. lekko uciskana pokrywa się sokiem;
- cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, 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 jednostkowe: beczka z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 50 do 120 kg;
- **Termin przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej niż **3 miesiące** od daty dostawy.

## **CZĘŚĆ NR 5 – STRĄCZKI**

### **FASOLA BIAŁA „JAŚ” ŚREDNI**

- odmiany: jednorodne przy każdorazowej dostawie, przeznaczone do bezpośredniego spożycia
- cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczenia środkami ochrony roślin, uszkodzenia przez choroby i szkodniki, uszkodzenia mechaniczne, zapleśnienie, obcy smak i zapach, zapleśnienie.
- opakowanie: worki od 25 kg
- **Termin przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej niż **3 miesiące** od daty dostawy.

## **GROCH OBŁUSKANY**

- odmiany: jednorodne przy każdorazowej dostawie, przeznaczone do bezpośredniego spożycia
- cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczenia środkami ochrony roślin, uszkodzenia przez choroby i szkodniki, szkodniki, uszkodzenia mechaniczne, zapleśnienie, obcy smak i zapach, nadgnicie, zgnicie, nadmarznięcie,
- opakowanie: worki od 25 kg
- **Termin przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej niż **3 miesiące** od daty dostawy.