

Opis przedmiotu zamówienia – dostawa warzyw świeżych cz. 1

Poz. 1 Awokado

Owoc o masie od 120 do 170g, nazywany gruszką awokado, kształt gruszkowaty, gruby, zielony egzokarp otaczający tłusty, kremowo – zielonkawy miąższ oraz niejadalne nasiono. Część jadalna miąższ – stanowi ok. 85% masy owocu.

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Opakowania – siatka 1 – 3 kg, lub skrzynka,

Poz. 2 Bakłażan

Owoc bakłażanu ma gruszkowaty kształt wydłużony lub kulisty, do 30 cm i fioletowoczarną lub brunatną, błyszczącą skórkę i jasny miąższ.

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Opakowania – siatka 3 – 7 kg, lub skrzynka,

Poz. 3 Bataty

Wymagania – czyste i zdrowe, o jednolitej odmianie, bulwy odpowiednio dojrzałe, niezzieleniałe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia, smak i zapach charakterystyczny dla gatunku, w odpowiednim stadium dojrzałości, świeże, bez obcych zapachów, bez oznak uszkodzenia mechanicznego. Nie dopuszcza się nadmiernego zwiędnięcia, połamania, popękania, zgniecenia.

Cechy dyskwalifikujące – choroby, zgnilizna, porażenia grzybami pleśniowymi, nadmierne zanieczyszczenia (organicznego i/lub mineralnego), niewłaściwego zawilgocenia powierzchniowe.

Poz. 4 Bazylią świeża w doniczce

zioła świeże w doniczce

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Poz. 5 Boczniki

Boczniki - świeże w I klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego. Świeże, czyste, zdrowe

Wymagania – boczniki powinny być dobrej jakości i powinna posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany wygląd: świeże, jędrne, zdrowe. Dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu.

Cechy dyskwalifikujące – oznaki pleśni, gnicia lub zaparzenia, plamy, zaschnięte części, zanieczyszczenia obce (części traw, chwastów, innych odmian grzybów), obecność szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu.

Niedopuszczalny jest smak obcy

Inne wymagania – jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy

Okres przydatności – deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

Opakowanie – powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych

Oznakowanie – do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, nazwę odmiany, klasę produktu, nazwę dostawcy – producenta, adres,

kraj pochodzenia, warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Poz. 6 Botwinka świeża z burakiem

W dostawie powinna być dostarczona botwinka w klasie I.

Wymagania – botwina powinna być dobrej jakości i powinna posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany wygląd: świeże, jędrne, zdrowe. Korzenie o średnicy nie większej niż 20 mm; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu

Cechy dyskwalifikujące – objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, liście z plamami, zbrązowiałe, pożółkłe i zaschnięte części, zanieczyszczenia obce (części traw, chwastów), obecność gąsienic, mszyc i innych szkodników lub ich pozostałości oraz uszkodzenia przez nich wyrządzone. Zawartość pęczków z wadami jakości nie więcej niż 10% wagi pęczka, zawartość pęczków o innej masie nie więcej niż 5 % w całym zamówieniu; dopuszczalna różnica pomiędzy najmniejszą a największą średnicą róży w każdym opakowaniu nie więcej niż 8 cm.

Okres przydatności – nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

Opakowanie – botwinę należy wiązać w pęczki o masie 100g; opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych

Znakowanie – do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, nazwę odmiany, klasę produktu, nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie, jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy i wielkości trwałość.

Poz. 7 Bób świeży

Odmiany – jadalne do bezpośredniego spożycia.

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Cechy dyskwalifikujące – zaparzenie, zamrożone, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie,

Opakowania – 1 – 5 kg.

Poz. 8 Brokuły I wyborze (bez liści)

Odmiany – jadalne, długość łuku róży nie mniejsza niż 10 cm i średnica nie mniejsza niż 20 cm, zamawiający akceptuje tylko kwiat – bez części niejadalnych (łodyga, liście)

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Cechy dyskwalifikujące – zaparzenie, pozostałość środków ochrony roślin, obecność gąsienic, mszyc i innych szkodników lub ich pozostałości, nadgnicie, obcy smak i zapach,

Opakowania – skrzynka.

Poz. 9 Buraki ćwikłowe świeże

Odmiany do spożycia – odmiany jadalne, minimalna średnica korzenia nie mniej niż 6 cm,

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Cechy dyskwalifikujące – zaparzenie, zamrożone, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie,

Opakowania – worki raszlowe do 25 kg lub skrzynka do 20 kg.

Poz. 10 Cebula do bezpośredniego spożycia w I wyborze

Odmiany – jadalne do bezpośredniego spożycia, średnica nie mniej niż 4 cm,

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Cechy dyskwalifikujące – zgnicie, zamrożenie, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, dla poszczególnych cebul, uszkodzenia przez choroby i szkodniki, brak suchej łuski,

Opakowania – worki raszlowe do 25 kg lub skrzynka do 20 kg.

Poz.11 Cebula czerwona do bezpośredniego spożycia w I wyborze

Odmiany – jadalne do bezpośredniego spożycia, średnica nie mniej niż 4 cm,

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Cechy dyskwalifikujące – zgnicie, zamrożenie, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, dla poszczególnych cebul, uszkodzenia przez choroby i szkodniki, brak suchej łuski,

Opakowania – worki raszlowe do 25 kg lub skrzynka do 20 kg.

Poz. 12 Cukinia

Kabaczek – odmiana dyni zwyczajnej – wielkość owocu od 1,5 do 2,5 kg.

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Opakowania – skrzynka.

Poz. 13 Cykoria

Wymagania minimalne – świeża, czysta, zdrowa równo ucięta u podstawy liści zewnętrznych, liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, miejsce cięcia powinno być czyste a główki o kształcie wydłużonym powinny być dobrze wykształcone, zwarte, zamknięte (o ostro zakończonym, zamkniętym wierzchołku). Barwa biaława do żółtawo-białej, smak charakterystyczny, lekko gorzkawy,

Cechy dyskwalifikujące – oznaki gnicia, ślady pleśni, obecność szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, nieprawidłowa wilgoć zewnętrzna, pędy nasienne, obcy zapach i smak.

Inne wymagania – jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Długość główki od 9-15 cm.

Opakowania – cykorię należy pakować w pudła tekturowe do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Pudła powinny być wyłożone przyciemnionym papierem. Cykorię należy układać warstwowo. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

Poz. 14 Czosnek w klasie I

Wymagania minimalne – bez objawów gnicia, bez widocznych zanieczyszczeń, zwarty, bez uszkodzeń, spowodowanych przez mróz i słońce, bez śladów pleśni, bez zewnętrznych oznak wyrośnięcia, bez obcych zapachów i smaków, minimalna wielkość główki 30 mm, 10% wagowo niespełniających I klasy, lecz spełniających klasę II, 1% główek z oznakami wyrośnięcia,

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Opakowania – siatka 1 – 3 kg, lub skrzynka.

Poz. 15 Dynia jadalna

Duża, kulista, gruszkowata, cylindryczna lub dyskowata (w zależności od odmiany), z zewnątrz okryta twardą grubą skorupą, wewnątrz mięsista, o średnicy do 40 cm, koloru zielonego, żółtego lub pomarańczowego. Miąższ włóknisty z licznymi, białawymi nasionami.

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Opakowania – skrzynka.

Poz. 16 Groszek cukrowy cały

Odmiany – jadalny, odmiana botaniczna grochu siewnego.

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Opakowania – skrzynka

Cechy dyskwalifikujące – zaparzenie, pozostałość środków ochrony roślin, obecność gąsienic, mszyc i innych szkodników lub ich pozostałości, nadgnicie, obcy smak i zapach.

Poz. 17 Imbir świeży

Imbir – gruby, włóknisty o jasnobrązowej barwie i ostrym smaku.

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Opakowania – skrzynka

Cechy dyskwalifikujące – zaparzenie, pozostałość środków ochrony roślin, obecność gąsienic, mszyc i innych szkodników lub ich pozostałości, nadgnicie, obcy smak i zapach.

Poz. 18 Jarmuż świeży

jarmuż – odmiana botaniczna kapusty warzywnej.

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Opakowania – siatka 3 – 5 kg, lub skrzynka.

Poz. 19 Kalafior świeży w I wyborze (bez liści)

Odmiany – jadalne, długość łuku róży nie mniejsza niż 10 cm i średnica nie mniejsza niż 20 cm, zamawiający akceptuje tylko kwiat – bez części niejadalnych (łodyga, liście)

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Cechy dyskwalifikujące – zaparzenie, pozostałość środków ochrony roślin, obecność gąsienic, mszyc i innych szkodników lub ich pozostałości, nadgnicie, obcy smak i zapach,

Opakowania – skrzynka.

Poz. 20 Kalarepa

Kalarepa – odmiana kapusty warzywnej. Charakteryzują się zgrubiałą, mięsistą łodygą o kulistym kształcie i zielonym lub fioletowym kolorze.

Odmiany – jadalne do bezpośredniego spożycia

Cechy dyskwalifikujące – zaparzenie, obcy smak i zapach, obecność szkodników i ich pozostałości, zgnicie, pozostałość środków ochrony roślin, zamarznięcie,

Opakowania – worki raszlowe do 25 kg lub skrzynka do 20 kg.

Poz. 21 Kapusta biała w I wyborze (bez liści okrywowych)

Odmiany – jadalne do bezpośredniego spożycia, masa główek kapusty od 1,2 do 3,0 kg,

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Cechy dyskwalifikujące – zaparzenie, obcy smak i zapach, obecność szkodników i ich pozostałości, zgnicie, pozostałość środków ochrony roślin, zamarznięcie,

Opakowania – worki raszlowe do 25 kg lub skrzynka do 20 kg.

Poz. 22 Kapusta czerwona w I wyborze

Odmiany – jadalne do bezpośredniego spożycia, minimalna masa główek kapusty nie mniej niż 1000g,

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Cechy dyskwalifikujące – zaparzenie, obcy smak i zapach, obecność szkodników i ich pozostałości, zgnicie, pozostałość środków ochrony roślin, zamrożenie,
Opakowania – worki raszlowe do 25 kg lub skrzynka do 20 kg.

Poz. 23 Kapusta kiszona biała 10 kg. I

Wymagania klasyfikacyjne – produkt spożywczy otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, pokrojonej, zasolonej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej z dodatkiem marchewki oraz dodatkiem ziół (np. kminek).

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 kremowo biała 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; kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy 1,0 –1,8% wag.; zawartość soli kuchennej 1,2 - 2,5% wag.

Opakowanie jednostkowe – kapustę należy pakować zgodnie z PN-77/A-75032 w wiadra z tworzywa sztucznego z pokrywą z wkładką z worka polietylenowego,

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 – wiadro z tworzywa sztucznego z pokrywą (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) do 10 kg – opakowanie bezzwrotne

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,
- f) datę załadowania do transportu.

Poz. 24 Kapusta Pak-choi

Kapusta Pak choi – roślina o długich luźno osadzonych liściach, które są intensywnie zielone z białymi końcówkami łodyg.

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Cechy dyskwalifikujące – zgnicie, zabrudzona ziemia, obecność szkodników i uszkodzeń przez szkodniki, obcy zapach i smak, nadmiernego zawilgocenia powierzchni, zamrożona, pozostałości środków ochrony roślin,

Opakowania – worki raszlowe do 25 kg lub skrzynka do 20 kg.

Poz. 25 Kapusta pekińska w klasie I

Odmiany – jadalne do bezpośredniego spożycia, minimalna masa główki 250 g,

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Cechy dyskwalifikujące – zgnicie, zabrudzona ziemia, obecność szkodników i uszkodzeń przez szkodniki, obcy zapach i smak, nadmiernego zawilgocenia powierzchni, zamrożona, pozostałości środków ochrony roślin,

Opakowania – skrzynka.

Poz. 26 Kapusta włoska w I wyborze

Odmiany – jadalne do bezpośredniego spożycia, minimalna masa główek kapusty 700 g,

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Cechy dyskwalifikujące – zaparzenie, obcy smak i zapach, obecność szkodników i ich pozostałości, zgnicie, pozostałość środków ochrony roślin, zamrożenie,

Opakowania – worki raszlowe do 25 kg lub skrzynka do 20 kg.

Poz. 27 Kielki mix

Kielki: rzodkiewki, brokułu pikantne w smaku, fasoli Mung, cebuli lub inne wymieszane w różnych proporcjach

Opakowanie – od 50 do 200g

Termin przydatności do spożycia min 5 dni

Opakowania – musi zawierać nazwę producenta, skład ilościowy oraz datę przydatności do spożycia.

Poz. 28 Kolendra świeża w doniczce

Zioła świeże w doniczce

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Poz. 29 Koper zielony świeży

Wymagania minimalne – 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, wielkość pęczka 50g, bez pozostałości środków ochrony roślin,

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Opakowania – skrzynka.

Poz. 30 Koper włoski

Fenkuł włoski, koper włoski, koper słodki – gatunek rośliny dwuletniej, czasem byliny, zaliczany do rodziny selerowatych.

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Opakowania – skrzynka do 10 kg.

Poz. 31 Kukurydza kolby

Kolba, czyli owoc złożony z licznych mięsistych złocistych lub żółto złocistych ziarenek. Kolba waży nie mniej niż 170g. Jej część jadalną stanowią nasiona umieszczone w kolbach o długości max. 20 cm.

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Opakowania – skrzynka do 20 kg.

Poz. 32 Marchew świeża w I wyborze

Odmiany – jadalne do bezpośredniego spożycia, średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju od 2,5 do 6 cm, maksymalna długość korzenia 20 cm – marchew myta (bez pozostałości ziemi i naci)

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Cechy dyskwalifikujące – żółte zabarwienie, lekko nadgniłe, zamrożone, zapleśniałe, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, dla poszczególnych korzeni: nadgnicie, uszkodzenie przez choroby lub szkodniki, silne uszkodzenia mechaniczne, zwiędnięcie:

Opakowania – worki raszlowe do 25 kg lub skrzynka do 20 kg.

Poz. 33 Melisa świeża w doniczkach

ziół świeżych w doniczkach

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Poz. 34 Melona

Melona to roślina jednoroczna należąca do rodziny dyniowatych (Cucurbitaceae). Owocem okrągły bądź wydłużony jagoda. Może mieć różny kształt i ubarwienie żółte lub typu Galia.

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Opakowania – skrzynka do 10 kg.

Poz. 35 Mięta w doniczkach

Mięta – rodzaj roślin z rodziny jasnotowatych.

Wymagania minimalne – świeża, bez pożółkłych i zeschniętych części, bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia, czysta bez zanieczyszczeń, wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby.

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Poz. 36 Mix sałatek

Umyte, przygotowane do spożycia mix sałatek zawierający min: roszponkę, rukolę, sałatek lodową, sałatek rzymską, strzępiastą itp.

Opakowanie – od 400 do 1000g

Termin przydatności do spożycia min 5 dni

Opakowania – musi zawierać nazwę producenta, skład ilościowy oraz datę przydatności do spożycia.

Poz. 37 Natka pietruszki świeża

Wymagania minimalne – 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, wielkość pęczka 50 g, bez pozostałości środków ochrony roślin,

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Opakowania – skrzynka.

Poz. 38 Ogórki kiszone kl. I 10 kg

Wymagania klasyfikacyjne – produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatycznie – smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddanych naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego – w przypadku stosowania opakowań nie hermetycznych lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznych; 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 15 cm; wygląd zalewy – od białoszarej do zielonkawo szarej, lekko mętny, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku itp.); zawartość soli kuchennej 1,5 - 3,0% wag.

Cechy dyskwalifikujące – obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość (komory nasienne wypełnione nieprawidłowo), nieprawidłowy kształt, przekroczona wielkość, 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 – wiadro z tworzywa sztucznego z pokrywą (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) do 10 kg, - opakowanie bezzwrotne

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania, wagę netto oraz wagę wsadu (bez zalewy),
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadowania do transportu.

Uwaga: ilość i cena dotyczy wagi ogórków bez zalewy.

Poz. 39 Ogórki małosolne

Ogórki kiszzone małosolne kl. 1

Wymagania klasyfikacyjne – produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej (krótkotrwałej od 2-3 dni), luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, kruche, o smaku i zapachu charakterystycznym dla ogórków małosolnych, aromatycznym, słono kwaśnym, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów. 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 6-15 cm; wygląd zalewy – od białoszarej do zielonkawo szarej, lekko mętnej, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku); zawartość soli kuchennej

Inne wymagania – długość od 6 do 12 cm, średnica od 1,5 do 3 cm, zawartość ogórków: o nietypowej barwie mniej niż 5%, lekko zakrzywionych do 10%, silnie zakrzywionych nie więcej niż 2%, z nieznacznymi uszkodzeniami mechanicznymi do 5%, z plamami i uszkodzeniami chorobowymi max do 3%, o osłabionej konsystencji nie więcej niż 5%, z pustymi kanałami wewnętrznymi do 4%. Dopuszczalna suma wad nie więcej niż 10%. Wartość pH powinna być właściwa dla ogórków małosolnych, kwas sorbowy w produktach niehermetycznie zamkniętych nie więcej niż 0,1%, zawartość zanieczyszczeń mineralnych nie więcej niż 0,03%, stosunek masy ogórków odcikniętych do deklarowanej masy netto nie mniej niż 45%, masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta. Ogórki w opakowaniu powinny być jednolite pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego

Okres przydatności – deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

Opakowanie – opakowania stanowią wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością od 5 do 10 kg (określa gramaturę zamawiający podczas składania zamówienia), opakowania powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych; Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych

Oznakowanie – do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, termin przydatności do spożycia, klasę jakości handlowej, nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, zawartość netto, warunki przechowywania, oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Poz. 40 Ogórki świeże w I wyborze

Odmiany – jadalne do bezpośredniego spożycia; wielkości – długość: krótko owocowe 10 ÷ 25 cm; długo owocowe 26 ÷ 45 cm; średnica – powinna być nie większa niż 1/3 długości, minimalna od 3 cm, maksymalna do 5,5 cm, dla odmian spod osłon do 6 cm,

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Cechy dyskwalifikujące – bez obcych zapachów i smaków, zwiędnięcia, zaparzenia, nadgnicia, gorzki smak, pozostałości środków ochrony roślin,

Opakowania – worek foliowy do 10 kg lub skrzynka do 20 kg.

Poz. 41 Papryka chili

Papryka chili, papryka ostra – ogólna nazwa, jaką określa się owoce niektórych odmian, kultywarów i mieszańców papryki o bardzo ostrym smaku wielkość owoców od 3 do 15 cm

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Opakowania – skrzynka do 2 kg.

Poz. 42 Papryka świeża w I klasie

Odmiany – jadalne do bezpośredniego spożycia, kolor czerwony

Minimalna wielkość – papryka wydłużona ostro zakończona – 30 mm, papryka w kształcie graniastosłupa tępo zakończona – 50 mm, papryka w kształcie graniastosłupa ostro zakończona – 40 mm, papryka spłaszczona pomidoro-kształtna – 55 mm,

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Cechy dyskwalifikujące – łączenie papryki o różnej barwie, lekko nadgniłe, zamrożone, zaparzone, zapleśniałe, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, uszkodzenie przez choroby lub szkodniki, silne uszkodzenia mechaniczne, zwiędnięcie,

Opakowania – worki foliowe do 5 kg lub skrzynka do 20 kg.

Poz. 43 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 30 – 65 mm), lub lekko otwartym, okrągłe lub półkoliste, jędrne, zdrowe, całe, czyste, nieuszkodzone, z odciętą dolną częścią trzonu, barwa - kapelusz po zewnętrznej stronie biały, biało - kremowy, centralnie lekko brązowawy, 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 – nie dopuszcza się,

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, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania – skrzynka.

Poz. 44 Pietruszka korzeniowa w I klasie

Odmiany – jadalne, pietruszka korzeń – myta (bez pozostałości ziemi i naci), średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju od 2,5 do 4 cm,

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Cechy dyskwalifikujące – objawy gnicia, zabrudzenia i zanieczyszczenia, zmarznięta, uszkodzenia spowodowane chorobą lub szkodnikami, owady i inne szkodniki, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, pęknięcia lub stłuczenia,

Opakowania – worek lub skrzynka.

Poz. 45 Pomidory w I klasie

Odmiany – jadalne do bezpośredniego spożycia. Minimalna średnica – 35 mm dla pomidorów „okrągłych” i „żebrowanych”, 30 mm dla pomidorów „podłużnych”,

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Cechy dyskwalifikujące – pęknięcia, widoczne „zielone piętki”, zaparzenie, nadgnicie, porażenie chorobami, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin,

Opakowania – skrzynka do 20 kg.

Poz. 46 Pomidory koktajlowe op. od 250 do 400g

Odmiany – odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia. Minimalna średnica w mm – dla pomidorów „okrągłych” – 40 mm

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Cechy dyskwalifikujące – pęknięcia, widoczne „zielone piętki”, zaparzenia, nadgnicie, porażenie chorobami, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin

Opakowania – skrzynka do 5 kg.

Poz. 47 Por w klasie I.

Odmiany – jadalne do bezpośredniego spożycia,

Wymagania minimalne – bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi, 1/3 długości o barwie białej do zielonkawo białej, minimalna średnica 25 mm,

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Cechy dyskwalifikujące – objawy gnicia, 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

Opakowania – skrzynka.

Poz. 48 Rozmaryn świeży w doniczce

Rozmaryn – rodzaj roślin z rodziny jasnotowatych.

Wymagania minimalne – świeża, bez pożółkłych i zeschniętych części, bez objawów pleśni i gnicia lub zaparzenia, czysta bez zanieczyszczeń, wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby.

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Poz. 49 Rzodkiew biała w I wyborze

Odmiany – jadalne do bezpośredniego spożycia, średnica powinna wynosić: od 5 cm,

Cechy dyskwalifikujące – nadgnite, zamrożone, zaparzone, zapleśniałe, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin,

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Opakowania – worki raszlowe do 25 kg lub skrzynka do 20 kg.

Poz. 50 Rzodkiewka w I klasie (bez lodyg i liści)

Odmiany – jadalne do bezpośredniego spożycia, minimalna średnica 2,5 cm,

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Cechy dyskwalifikujące – z objawami gnicia, zanieczyszczenia obce, ze szkodnikami i uszkodzeniami od szkodników, zdrewniała, sparciała, obcy zapach lub smak, pozostałość środków ochrony i roślin,

Opakowania – skrzynka.

Poz. 51 Salata krucha strzepiasta

Odmiany – odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia. Minimalna masa główek sałaty – z upraw gruntowych od 250 do 400g

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Cechy dyskwalifikujące – zaparzenie, nadgnicie, zwiędnięcie, obcy smak i zapach, gorzki smak

Opakowania – skrzynka.

Poz. 52 Salata lodowa

Odmiany – odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia. Minimalna masa główek sałaty z upraw gruntowych od 350 do 500g

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Cechy dyskwalifikujące – zaparzenie, nadgnicie, zwiędnięcie, obcy smak i zapach, gorzki smak

Opakowania – skrzynka.

Poz. 53 Salata roszonek

Wymagania – odmiana jadalna. Liście odziomkowe o łopatkowatym kształcie tworzą rozetę. Górne liście łodygowe są lancetowato zastrzone. Nasada liści z 1–2 tępyimi ząbkami albo całobrzega. 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,

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Opakowania – pudełko hermetyczne od 250 do 500g.

Poz. 54 Salata rucola

Wymagania minimalne – sałata o przyjemnym orzechowym zapachu i lekko gorzkawym smaku, 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,

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Opakowania – pudełko hermetyczne od 250 do 500g.

Poz. 55 Salata rzymska

Salata rzymska, sałata długolistna – odmiana sałaty jadalne do bezpośredniego spożycia. Minimalna masa główek sałaty z upraw od 145 do 160g,

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Cechy dyskwalifikujące – bez obcych zapachów i smaków, zwiędnięcia, zaparzenia, nadgnicia, gorzki smak,

Opakowania – skrzynka.

Poz. 56 Salata masłowa zielona w I wyborze

Odmiany – sałata masłowa jadalne do bezpośredniego spożycia. Minimalna masa główek sałaty z upraw gruntowych od 145 do 160g, z upraw pod osłonami od 95 do 110 g,

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Cechy dyskwalifikujące – bez obcych zapachów i smaków, zwiędnięcia, zaparzenia, nadgnicia, gorzki smak,

Opakowania – skrzynka.

Poz. 57 Seler korzeniowy w I klasie

Odmiany – jadalne, seler myty (bez pozostałości ziemi i naci), średnica od 7 do 13 cm,

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Cechy dyskwalifikujące – objawy gnicia, 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 lub skrzynka.

Poz. 58 Seler naciowy

liście jadalne selera naciowego, długość do 50 cm bez objawów starzenia

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Opakowania – skrzynka.

Poz. 59 Szalotka

Szalotka – cebula gniazdowa.

Wymagania minimalne - 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.

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Opakowania – skrzynka, worki raszłowe do 25 kg.

Poz. 60 Szcypior świeży

Wymagania minimalne – 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, wielkość pęczka 50g, bez pozostałości środków ochrony roślin,

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Opakowania – skrzynka.

Poz. 61 Szparagi

Szparagi – białe, zielone i fioletowe o długich, gałęzistych pędach z drobnymi, łuskowatymi listkami

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Opakowania – skrzynka.

Poz. 62 Szpinak

Szpinak warzywny – gatunek rośliny jednorocznej z rodziny szarłatowatych, ew. z wyodrębnianych osobno komosowatych.

Opakowania – skrzynka.

Poz. 63 Tymianek świeży w doniczce

ziola w doniczce

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Poz. 64 Ziemniaki jadalne późne

Odmiany – jadalne polskiej produkcji – przeznaczone do bezpośredniego spożycia typu Pasat, Jasia, Ślęza, Skawa, minimalna średnica kłębów w cm – poprzeczna – 4, 0, podłużna – 4,5

Inne wymagania – odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie

Cechy dyskwalifikujące – zanieczyszczenia środkami ochrony roślin, zaparzenie i zapleśnienie, porośnięcie kielkami powyżej 1 cm, obce zapachy. Ziemiaki z innych krajów np. Marokańskie, Hiszpańskie itp.

Opakowania – worki raszlowe do 25 kg.

DOTYCZY WSZYSTKICH PRODUKTÓW

Częstotliwość dostaw – 3 razy w tygodniu, godz. dostaw do magazynu Odbiorcy: 8.00 – 10.30