**Załącznik nr 7 do SIWZ**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**BURAKI ĆWIKŁOWE**

**Wygląd korzeni**:

Świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników   
i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości

**Barwa na przekroju**: Ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany

**Zapach**: Niedopuszczalny obcy

Średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju, cm: od 4 do 10

**Pakowanie**

Opakowania stanowią worki raszlowe od 10kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.

**Znakowanie**

Do partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,

- nazwę dostawcy

- producenta, adres,

- kraj pochodzenia,

- warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**MARCHEW**

**Wygląd korzeni:**

Świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniałe, proste, kształtne (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należycie osuszone po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia;

dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zabliźnione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu

**Barwa:**

Charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2cm w przypadku pozostałej marchwi

**Smak i zapach:** Niedopuszczalny obcy

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Jednolitość:** Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. | |  |
| Średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju cm: od 2 do 4 |  |

**Pakowanie**

Opakowania stanowią worki raszlowe od 10kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,

- nazwę dostawcy – producenta, adres,

- kraj pochodzenia,

- warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Przechowywanie :**Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**PIETRUSZKA KORZENIOWA**

**Wygląd korzeni:** Zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony

**Barwa korzenia na przekroju**: Biała do biało kremowej

**Smak i zapach:** Niedopuszczalny obcy

**Jednolitość:** Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości

**Średnica korzenia, mierzona w najszerszym miejscu, mm:** od 30 do 60

**Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,

-nazwę dostawcy – producenta, adres,

- kraj pochodzenia,

-warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**SELER KORZENIOWY**

**Wygląd:** Kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń  
 i ordzawień skórki, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego

**Barwa na przekroju:** Biała do biało kremowej

**Smak i zapach:** Niedopuszczalny obcy

**Jednolitość:** Jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości

**Średnica korzenia, mierzona w najszerszym miejscu, mm** od 70 do 130

**Pakowanie:**

Opakowania stanowią worki raszlowe od 10kg do 15kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych

**Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,

- nazwę dostawcy/ producenta, adres,

- kraj pochodzenia,

- warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**CEBULA**

**Wygląd:** Cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała  
( przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bez blaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej.Dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu

**Kształt:** Kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony,

dopuszczalne są niewielkie wady kształtu

**Barwa:** Jasnożółta do jasnobrązowej Biało- kremowa lub kremowo-zielona ,dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia

**Smak i zapach**: Niedopuszczalny obcy

**Jednolitość:** Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości

**Średnica, cm, nie mniej niż**: 4

**Pakowanie**

Opakowania stanowią worki raszlowe od 5kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,

- nazwę dostawcy – producenta, adres,

- kraj pochodzenia,

- warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**POR**

**Wygląd**: Zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami.

Biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej.

Dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia liści spowodowane przez przylżeńce na liściach, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu

**Smak i zapach**: Niedopuszczalny obcy

**Jednolitość :**Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości (jeżeli dla tego kryterium obowiązuje jednorodność) oraz stopnia rozwoju i zabarwienia

**Minimalna średnica , mm:** 15

**Pakowanie**

Opakowania stanowią worki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych

**Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,

- nazwę dostawcy – producenta, adres,

- kraj pochodzenia,

- warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**KAPUSTA BIAŁA**

**Wygląd:** Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;

Łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste;

Dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację   
w opakowaniu

**Smak i zapach**: Niedopuszczalny obcy

**Jednolitość:** Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru

**Masa główki, nie mniej niż, g**

- kapusta biała 1200

**Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,

- nazwę dostawcy – producenta, adres,

- kraj pochodzenia,

- warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**KAPUSTA CZERWONA**

**Wygląd**: Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne   
od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia;

łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste;

dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu

**Smak i zapach**: Niedopuszczalny obcy

**Jednolitość:** Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru

**Masa główki, nie mniej niż, g** 800

**Pakowanie**

Opakowanie stanowią worki raszlowe od 10kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych

**Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,

- nazwę dostawcy – producenta, adres,

- kraj pochodzenia,

- warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**PAPRYKA CZERWONA**

**Wygląd**: Charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego;

Świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz

**Z szypułką**; szypułka powinna być równo obcięta, a kielich nienaruszony*;*

**Smak i zapach**: Niedopuszczalny obcy

**Jednolitość** :Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwieni

-dla papryki słodkiej wydłużonej (szpiczastej)

***Dopuszczalna różnica pomiędzy najmniejszą a największą średnicą papryki w każdym opakowaniu, nie więcej niż, cm :*** 2

Opakowania stanowią worki foliowe perforowane do 5kg oraz kartony perforowane do 5kg wykonane   
z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

-nazwę produktu,

- typ handlowy lub nazwa odmiany,

- klasę jakości handlowej,

- nazwę dostawcy – producenta, adres,

- kraj pochodzenia,

- warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**POMIDORY**

**Wygląd:** Charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego;

Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, praktycznie wolne od szkodników   
i wolne od uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piętek), bez pustych komór na przekroju;

Dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, wybarwienia , że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu;

**Smak i zapach:** Niedopuszczalny obcy

**Jednolitość**: Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (jeżeli podlegają temu kryterium), dojrzałości i zabarwienia

Minimalna średnica, mm

- pomidory „okrągłe” 30

- pomidory „podłużne” 30

Maksymalna średnica, mm

- pomidory „okrągłe” 60

- pomidory „podłużne” 60

**Pakowanie**

Opakowania stanowią kartony perforowane do 6kg oraz skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Pomidory należy układać warstwowo do wysokości nie większej niż 20cm.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę odmiany,

- nazwę dostawcy – producenta, adres,

- kraj pochodzenia,

- warunki przechowywania,

- klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**OGÓRKI ŚWIEŻE**

**Wygląd:** Świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni),  
 o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku: 10mm na każde 10cm długości ogórka);

dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia ( z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zabliźnione

**Barwa**: Zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią   
w okresie wzrostu

**Smak i zapach:** Niedopuszczalny smak gorzki

**Jednolitość:** Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości

**Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,

- nazwę dostawcy – producenta, adres,

- kraj pochodzenia,

warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**SAŁATA**

**Wygląd:** Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste

**Smak i zapach:** Niedopuszczalny obcy

**Jednolitość:** Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości

Masa główki, niemniej niż, g

- z upraw gruntowych 150

- z upraw pod osłonami 100

**Pakowanie**

Opakowania stanowią kartony perforowane od 5kg do 10kg oraz skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Sałatę należy układać w dwie warstwy, główkami skierowanymi do siebie.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,

- nazwę odmiany,

- nazwę dostawcy – producenta, adres,

- kraj pochodzenia,

- warunki przechowywania,

- klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**BROKUŁY**

**Wygląd:** Róże brokułów powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni,), zwarte, o ściśle przylegających, zamkniętych pąkach kwiatowych; wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki; pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;

Łodygi powinny być odpowiednio miękkie, niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów;

dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu brokułów;

Dopuszczalne są małe, delikatne liście, pod warunkiem, że są one zielone, zdrowe i nie wyrastają ponad powierzchnię róży więcej niż o 3cm

**Barwa:** Róże o jednolitej barwie zielonej, niedopuszczalne przebarwienia (np.zbrązowiałe lub zżółknięte pąki kwiatowe)

**Smak i zapach:** Niedopuszczalny obcy

**Jednolitość:** Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości

Minimalna średnica róży, cm 10

**Pakowanie**

Opakowania stanowią kartony perforowane od 5kg do 15kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Brokuły należy układać różą i przyciętymi liśćmi do góry.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.

**Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,

- nazwę odmiany,

- nazwę dostawcy – producenta, adres,

- kraj pochodzenia,

- warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**KALAFIOR**

**Wygląd:** Świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), bez liści, całe, twarde, o gęstej strukturze, z krótko przyciętym głąbem (usunięta cała część niejadalna głąba), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od wystających liści na główce.

Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia oraz bardzo nieznaczne pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu

**Barwa:** Jednolita biała, lekko kremowa

**Smak i zapach**: Niedopuszczalny obcy

**Jednolitość:** Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości

Średnica minimalna, mm 150

Dopuszczalna różnica średnic między najmniejszą a największą główką kalafiora w każdym opakowaniu, nie więcej niż, mm 40

**RZODKIEWKA**

**Wygląd:** Zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona, jeśli była myta; liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty,dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu

**Konsystencja:** Jędrna; niedopuszczalna zdrewniała, sparciała

**Smak i zapach:** Niedopuszczalny obcy

**Jednolitość:** Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i zabarwienia

**Minimalna średnica, mm** 25

**Pakowanie**

Opakowanie stanowią kartony perforowane od 1kg do 10kg oraz skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Rzodkiewkę należy wiązać w pęczki.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.

**NATKA PIETRUSZKI**

**Wygląd ogólny**: Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych  
 i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od 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

**Barwa:** Zielona

**Smak i zapach:** Niedopuszczalny obcy

**Jednolitość** :Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy,

**Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 5kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Natkę pietruszki należy wiązać w pęczki o masie 50g.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.

**Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,

- nazwę dostawcy – producenta, adres,

- miejsce albo źródło pochodzenia,

- masa pojedynczego pęczka,

- liczba pęczków,

- warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**KOPEREK ZIELONY**

**Wygląd ogólny**: Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych;

**Barwa:** Zielona

**Smak i zapach** :Niedopuszczalny obcy

**Jednolitość:** Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy

Długość kopru, cm, nie więcej 25

Masa pęczka, g 50

**Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 5kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Koperek należy wiązać w pęczki o masie 50g.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.

**Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,

- nazwę dostawcy – producenta, adres,

- miejsce albo źródło pochodzenia,

- masa pojedynczego pęczka,

- liczba pęczków,

- warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**SZCZYPIOREK**

**Wygląd ogólny**: Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodnik

**Barwa** Zielona

**Smak i zapach:** Niedopuszczalny obcy

**Jednolitość**: Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy,

Długość szczypiorku, cm, nie więcej niż 25

**Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 5kg wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Szczypiorek należy wiązać w pęczki o masie 50g.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,

-nazwę dostawcy – producenta, adres,

- miejsce albo źródło pochodzenia,

- masa pojedynczego pęczka,

- liczba pęczków,

- warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**PIECZARKI**

**Wygląd** :Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, z zamkniętym lub lekko otwartym kapeluszem i odciętą dolną częścią trzonu; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, nieznaczne powierzchowne obicia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu

**Barwa**

- powierzchni zewnętrznej kapelusza - Biała, biało-kremowa, centralnie lekko brązowawy

- blaszek - Biała z odcieniem różowym, różowa

- miąższu -Biała , biała z odcieniem różowym

**Kształt** : Kapelusze okrągłe lub półkoliste

**Smak i zapach:** Charakterystyczny dla pieczarek, niedopuszczalny obcy

**Jednolitość:** Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, stadium rozwoju, jakości i wielkości (jeżeli klasyfikowane według wielkości)

Maksymalna długość trzonu, mm 2/3 średnicy kapelusza

Średnica kapelusza, mm 30-65

**Pakowanie**

Opakowanie stanowią skrzynki do 4kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.

**Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,

- nazwę dostawcy – producenta, adres,

- kraj pochodzenia,

- warunki przechowywania

**JABŁKO**

Wymagania

**1.Wygląd**: Całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej; są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:

- nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia,

- nieznaczne i nieodbarwione odgniecenie nieprzekraczajace 1cm2 łącznej powierzchni,

- lekkie uszkodzenie szypułki,

**2. Smak i zapach:** Niedopuszczalny obcy

**3. Jednolitość**: Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i stopnia dojrzałości

**4. Średnica owoców**: mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym, mm, nie mniej niż 65

5 Dopuszczalna różnica pomiędzy średnicami poszczególnych owoców w tym samym opakowaniu,

mm, nie więcej niż 10

**Trwałość:** Okres przydatności do spożycia jabłek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**Pakowanie**: Opakowania stanowią skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych

**Znakowanie:** Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje: − nazwę produktu, − nazwę odmiany, − nazwę dostawcy – producenta, adres, − kraj pochodzenia, − warunki przechowywania, − klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Przechowywanie:** Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**CYTRYNA**

Wymagania

**1. Wygląd:** Całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilg ci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:

- nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,

- nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp.

- nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)

2. **Zabarwienie**: Typowe dla danej odmiany (od cytrynowego do żółtego)

3. **Smak i zapach**: Niedopuszczalny obcy

**4 Jednolitość**: Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju

**5 Średnica owoców**, mm 58-83

**Trwałość**: Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**Pakowanie** : Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.

**Znakowanie:** Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje:

− nazwę produktu,

− nazwę odmiany,

− nazwę dostawcy

– producenta, adres,

− kraj pochodzenia,

− warunki przechowywania,

− klasę jakości handlowej

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Przechowywanie**: Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

**kapusta kwaszona**

**Kapusta kwaszona:** Produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąbu, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, poddanej fermentacji mlekowej, nie pasteryzowany

**Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Barwa  - skrawków  - soku | Biała lub kremowobiała z odcieniem żółtawym  Białokremowa, opalizująca |
| 2 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słonokwaśny |
| 3 | Konsystencja | Skrawki jędrne, chrupkie |

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia kapusty kwaszonej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

**1 Pakowanie**

Opakowania stanowią wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością od 1kg do 10kg.

Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych.

**2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

**ogÓrki kwaszone**

Wymagania.

Produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego - w przypadku opakowań niehermetycznych, lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznie zamkniętych

**Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd ogólny  - ogórków  - zalewy | Barwa oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych;  Barwa od białoszarej do zielonkawoszarej, bez oznak śluzowacenia i zapleśnienia |
| 2 | Konsystencja i przekrój poprzeczny | Ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów |

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia ogórków kwaszonych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego

**1. Pakowanie**

Opakowania stanowią wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością od 1kg do 5kg.

Opakowanie powinno być czyste, bez obcych zapachów, nieuszkodzone mechanicznie, powinno zabezpieczać produkt przed zanieczyszczeniem i zniszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych

**2.Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**3. Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

**ogórki konserwowe**

Wymagania

Produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Wygląd zewnętrzny  - ogórków  - zalewy  - przypraw | Powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; lekkie otarcie brodawek nie stanowi wady; dopuszcza się nie więcej niż 2 ogórki z wadami powierzchni na każde 10 sztuk w jednostce opakowania  kształt możliwie prosty; dopuszcza się nie więcej niż 15% ogórków z wadami kształtu w stosunku do liczby sztuk w jednostce opakowania,  barwa ogórków na powierzchni oliwkowozielona, dopuszczalne białe przebarwienia  Barwa jasnożółta; klarowna z lekką opalizacją; dopuszcza się osad pochodzący z przypraw  Baldachy kopru nasiennego z wykształconymi nasionami, korzeń chrzanu, czosnek, pieprz czarny, ziele angielskie, gorczyca żółta;  dopuszcza się również stosowanie: baldachów kopru nasiennego z wykształconymi nasionami, czosnku lub korzenia chrzanu, gorczycy oraz wyciągów z pozostałych przypraw, tj. czosnku, w przypadku użycia korzenia chrzanu (i odwrotnie), pieprzu czarnego, ziela angielskiego, liści laurowych |
| 2 | Konsystencja i przekrój poprzeczny | Ogórki jędrne, chrupkie; na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona |
| 3 | Smak i zapach | Kwaśno-słodki z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw; bez posmaków i zapachów obcych |

**Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem

**Trwałość**

Okres przydatności do spożycia ogórków konserwowych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego

Opakowania jednostkowe - słoiki szklane o pojemności 0,9l . Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych

**Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

**KAPUSTA PEKINSKA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd | Świeża, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia;  główka powinna być prawidłowo wykształcona, ze zwartymi liśćmi; liście kształtu owalnego duże, szerokie, pomarszczone i żyłkowane, z brzegu faliste  łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są przycięcia i niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu |
| 2 | Kształt | Wydłużony |
| 3 | Barwa | Zielona lub seledynowa |
| 4 | Smak i zapach | Niedopuszczalny obcy |
| 5 | Jednolitość | Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru |
| 6 | Masa główki, nie mniej niż, g | 350 |

Opakowanie stanowią skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każda główka owinięta folią.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych

**BIAŁA RZODKIEW**

**Smak:** rzodkwi jest ostry, piekący, bardzo wyraźny.

**Zapach:** charakterystyczny, orzeźwiający zapach.

**Ocena świeżości:** Świeżą rzodkiew j poznamy po białej barwie. Powinna być również twarda i soczysta. Dostawa w workach do 10kg.

**KAPUSTA MŁODA BIAŁA**

**Wygląd:** Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;

Łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste;

Dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu

**Smak i zapach**: Niedopuszczalny obcy

**Jednolitość:** Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru

**Masa główki, nie mniej niż, g**

- kapusta biała wczesna 700

- kapusta biała 1200

**Znakowanie**

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,

- nazwę dostawcy – producenta, adres,

- kraj pochodzenia,

- warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**ZIEMNIAKI MŁODE JADALNE**

Polska Norma: PN-75/R-74450. Ziemniaki jadalne, zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o średnicy poprzecznej min. 4 cm i podłużnej 4,5 cm. Dostawy w opakowaniach jednorazowych od 15kg do 30kg

**ZIEMNIAKI JADALNE**

Polska Norma: PN-75/R-74450. Ziemniaki jadalne, zdrowe, czyste, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o średnicy poprzecznej min. 4 cm i podłużnej 4,5 cm. Dostawy w opakowaniach jednorazowych od 15kg do 30kg