

**Zadanie nr 2**  
**Banany kl. I, Jm. –**

Banany w I klasie

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- owoc podłużny do 20 cm długości
- barwa od jasnozielonkawej do jasnożółtej,
- minimalne wady barwy,
- 10 % wagowo nie spełniających klasy I pod warunkiem spełnienia klasy II- 10 % wagowo nie spełniających klasy I pod warunkiem spełnienia klasy II,

**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,
- mocne przebarwienia lub plamy na skórce.

**Opakowania:**

- pudło kartonowe do 18kg.

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna,

**Zadanie nr 2**

**Cytryny kl. I, Jm. - kg**

Cytryny w klasie I:

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- kwaśne owoce, jajowate o wydłużonych końcówkach,
- kolor od bladożółtego do żółtożółocistego
- 10 % wagowo nie spełniających klasy I pod warunkiem spełnienia klasy II,

**Dopuszczalne tolerancje:**

- minimalna zawartość soku 25 %,
- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy,
- lekkie wady rozwojowe skórki jak osrebrzenie, ordzawienie itp.
- lekkie zablźnione uszkodzenia,
- 

**Cechy dyskwalifikujące:**

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

**Opakowania:**

- pudło kartonowe lub skrzynka do 5 kg.

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna,

**Zadanie nr 2**

**Pomarańcze kl. I, Jm. - kg,**

Pomarańcze w klasie I:

**Wymagania klasyfikacyjne**

- wielkość owocu od 200g
- barwa pomarańczowa
- 10 % wagowo nie spełniających klasy I pod warunkiem spełnienia klasy II

**Dopuszczalne tolerancje:**

- minimalna zawartość soku 25 %,
- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy,
- lekkie wady rozwojowe skórki jak osrebrzenie, ordzawienie itp.
- lekkie zabliznione 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 do 10 kg.

**Inne wymagania:**

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

**Zadanie nr 2**

**Mandarynki kl. I, Jm. - kg,**

Mandarynki w klasie I:

**Wymagania klasyfikacyjne**

- wielkość owocu od 100g
- barwa pomarańczowa
- 10 % wagowo nie spełniających klasy I pod warunkiem spełnienia klasy II

**Dopuszczalne tolerancje:**

- zamiast mandarynek mogą być klementynki,
- minimalna zawartość soku 33 %,
- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy,
- lekkie wady rozwojowe skórki jak osrebrzenie, ordzawienie itp.
- lekkie zabliznione uszkodzenia,

**Cechy dyskwalifikujące:**

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

**Opakowania:**

- pudło kartonowe lub skrzynka od 5 kg.

**Inne wymagania:**

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

**Zadanie nr 2**

**Truskawka świeża kl. I, Jm. - kg,**

Truskawki w klasie I z szypułką:

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- średnica owocu min 2 cm
- bez uszkodzeń,
- bez objawów gnicia i zapleśnienia,
- czyste, bez zanieczyszczeń obcych,
- świeże w wyglądzie, ale nie myte,
- wolne od szkodników,
- wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- zielona niezwiędnięta szypułka,
- bez obcych smaków i zapachów.

**Dopuszczalne tolerancje:**

- nieznaczne wady kształtu,
- obecność małych jasnych plamek,
- do 10 % wagowo nie spełniających wymagań klasy I, lecz zgodnych z wymaganiami klasy II,
- do 10 % wagowo nie spełniających wymagań w zakresie minimalnej wielkości.

**Opakowania:**

- skrzynka 2 ,5 kg.

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa w miesiącach czerwiec i lipiec,

**Zadanie nr 2**

**Śliwki świeże kl. I, Jm. - kg,**

Śliwki w kl. I:

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- odmiany uprawne,
- wielkość owocu od 3,5 cm
- kształt i zabarwienie charakterystyczne dla danej odmiany,

**Dopuszczalne tolerancje:**

- lekkie wady wybarwienia,
- skazy skórki o podłużnym kształcie nie przekraczające 1/3 długości maksymalnej średnicy owocu,
- uszkodzenia lub brak szypułki, jeżeli nie stwarza to ryzyka gnicia owocu,
- 10 % wagowo nie spełniających klasy I pod warunkiem spełnienia klasy II,
- do 2 % wagowo owoców pękniętych i robaczywych,
- do 10 % wagowo odbiegających najwyżej o 3 mm od wielkości minimalnej.

**Cechy dyskwalifikujące:**

- gnicie,
- zanieczyszczenia obce,
- uszkodzenia przez szkodniki i choroby,
- obcy zapach i smak,
- pęknięcia i obicia,
- przejrzałe,
- z objawami zapleśnienia.

**Opakowania:**

- skrzynka do 10 kg.

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa w miesiącach lipiec, sierpień, wrzesień, październik.

**Zadanie nr 2**

**Jabłka świeże kl.I Jm. - kg,**

Jabłka I, klasa:

**Wymagania klasyfikacyjne**

kształt , wielkość i barwa charakterystyczne dla danej odmiany,  
odmiana wieloowocowa od 65mm średnicy,  
wielkość owocu 200-230g

**Dopuszczalne tolerancje:**

- lekkie obicia: zagojone uszkodzenia mechaniczne i po szkodnikach z wyjątkiem owocówki
- uszkodzenia fizjologiczne skórki ,
- 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 miększu,
- porażone miękką oparzeliną chłodniową,
- uszkodzone.

**Opakowania:**

- skrzynka do 15 kg.

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna,

**Zadanie nr 2**

**Arbuz świeży klasa I, Jm. - kg**

Arbuz w klasie I:

**Wymagania klasyfikacyjne**

- świeży, bez zeschniętych części,
- bez objawów pleśni i gnicia,
- czysty bez zanieczyszczeń, nie popękany
- wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- wielkość owocu od 2- 4 kg,

**Dopuszczalne tolerancje:**

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

**Opakowania:**

- skrzynka do 20 kg.

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa w miesiącach od kwietnia do października,



**Zadanie nr 2**

**Brzoskwinia świeże, Jm. - kg**

Brzoskwinie w klasie I

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- średnica owocu od 5,5cm,
- 10 % wagowo nie spełniających klasy I pod warunkiem spełnienia klasy II
- okrągłe o barwie czerwono-żółtej

**Dopuszczalne tolerancje:**

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

**Cechy dyskwalifikujące:**

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

**Opakowania:**

- skrzynka lub pudło kartonowe do 10 kg.

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa w miesiącach od lipca do września,

**Zadanie nr 2**

**Czereśnia świeża, Jm.- kg,**

Czereśnie w klasie I:

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- 10 % wagowo nie spełniających klasy I pod warunkiem spełnienia klasy II
- o wadze od 6g
- kształt i zabarwienie charakterystyczne dla danej odmiany,

**Dopuszczalne tolerancje:**

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy.

**Cechy dyskwalifikujące:**

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

**Opakowania:**

- skrzynka lub pudło kartonowe do 10kg.

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa w miesiącach od maja do lipca,

**Zadanie nr 2**

**Gruszki świeże, Jm. - kg,**

Gruszki w klasie I:

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- kształt i barwa charakterystyczna dla danej odmiany
- średnica owocu 5,5cm
- 10 % wagowo nie spełniających klasy I pod warunkiem spełnienia klasy II

**Dopuszczalne tolerancje:**

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

**Cechy dyskwalifikujące:**

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

**Opakowania:**

- skrzynka do 15 kg.

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna

**Zadanie nr 2**

**Jagody świeże, Jm. - kg,**

Jagody w klasie I:

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- barwa niebiesko-czarna
- wielkość ziarna grochu

**Dopuszczalne tolerancje:**

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy.

**Cechy dyskwalifikujące:**

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

**Opakowania:**

- pudło kartonowe 2,5 kg.

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa w miesiącach lipiec – sierpień,

**Zadanie nr 2**

**Nektarynki świeże, Jm. - kg.,**

Nektarynki w klasie I:

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- średnica owocu od 5,5cm,
- 10 % wagowo nie spełniających klasy I pod warunkiem spełnienia klasy II
- okrągłe o barwie czerwono-żółtej

**Dopuszczalne tolerancje:**

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy,
- lekkie zablźnione uszkodzenia.
- 10 % wagowo nie spełniających klasy I pod warunkiem spełnienia klasy II

**Cechy dyskwalifikujące:**

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

**Opakowania:**

- skrzynka lub pudło kartonowe do 10 kg.

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa w miesiącach od maja do października,

**Zadanie nr 2**

**Morele, Jm. – kg.,**

Morele w klasie I:

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- o wadze od 100 g
- 10 % wagowo nie spełniających klasy I pod warunkiem spełnienia klasy II
- okrągłe o barwie miodowo-żółtej

**Dopuszczalne tolerancje:**

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

**Cechy dyskwalifikujące:**

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

**Opakowania:**

- skrzynka lub pudło kartonowe 10 kg.

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa w miesiącach lipiec – sierpień,

**Zadanie nr 2**

**Winogrona zielone i czerwone- świeże kl I Jm –kg**

Winogrona zielone i czerwone kl

**Wymagania klasyfikacyjne**

- owoce jako mięsiste jagody z twarzą skórka,
- kształt: okrągłe lub podłużne do 2,5 cm,
- kiść winogrona o wadze od 0,5 kg
- świeże w wyglądzie , ale nie myte,

**Dopuszczalne tolerancje**

- nieznaczne wady kształtu
- do 10 % wagowo nie spełniających wymagań kl I , lecz zgodnych z wymaganiami kl II

**Cechy dyskwalifikujące**

- objawy zpleśnienia,
- obcy smak i zapach,
- nadgnicie,
- obecność szkodników lub ich pozostałości,

**Opakowanie**

Skrzynki od 3- 5 kg

**Inne wymagania**

Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,  
Dostawa całoroczna

**Zadanie nr 2**

**Jabłka świeże wczesne kl.I Jm. - kg,**

Jabłka wczesne I, klasa:

**Wymagania klasyfikacyjne**

kształt , wielkość i barwa charakterystyczne dla danej odmiany,  
owoc o średnicy od 50mm ,

**Dopuszczalne tolerancje:**

- lekkie obicia: zagojone uszkodzenia mechaniczne i po szkodnikach z wyjątkiem owocówki
- uszkodzenia fizjologiczne skórki ,
- lekkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy,
- szypułka może być lekko uszkodzona.

**Cechy dyskwalifikujące:**

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

**Opakowania:**

- skrzynka do 15 kg.

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa w miesiącach czerwiec, lipiec.



**Zadanie nr 2**

**Buraki ćwikłowe Jm. - kg,**

Buraki w kl. I klasie

**Odmiany do spożycia:**

- odmiany jadalne.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- wielkość owocu – średnica min 8 cm ,
- buraki myte,

**Dopuszczalne tolerancje:**

- z wadami jakościowymi do 2 % wagi,
- o innej wielkości do 10 % wagi.

**Cechy dyskwalifikujące:**

- zaparzenie,
- zamrożnięte,
- obcy smak i zapach,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- nadgnicie,
- zwiędnięcie.

**Opakowania:**

- worki raszłowe do 20kg,

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna.

**Zadanie nr 2**

**Marchew, Jm.- kg,**

Marchew w kl. I wyborze bez naci:

**Odmiany:**

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- wielkość min 10 cm, max 25 cm
- średnica max 3,50 cm
- marchew myta,

**Dopuszczalne tolerancje:**

- z zazielenieniem główki powyżej 1 cm do 3 % wagi,
- korzenie popękane do 3 % wagi,
- o średnicy niezgodnej z podaną do 2 % wagi.

**Cechy dyskwalifikujące:**

- żółte zabarwienie,
- lekko nadgniłe,
- zamrożone,
- zaparzone,
- zpleśnione,
- 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 20 kg,

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna.

**Zadanie nr 2**

**Cebula biała ,Jm -kg**

Cebula w kl. I wyborze:

**Odmiany:**

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- średnica mni 5 cm

**Cechy dyskwalifikujące:**

- zgnicie,
- zamarznięcie,
- obcy smak i zapach,
- dla poszczególnych cebul uszkodzenia przez choroby i szkodniki.

**Opakowania:**

worki raszlowe do 20 kg,

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.  
Dostawa całoroczna.

**Zadanie nr 2**

**Fasolka szparagowa świeża kl. I Jm-kg**

Fasola szparagowa w kl. I wyborze:

**Odmiany:**

- jadalne- zielona i żółta

**wymagania klasyfikacyjne:**

- długość strąka min 10 cm
- bez pędów kwiatostanowych,

**Dopuszczalne tolerancje:**

- z wyrośniętymi nasionami do 2 % wagi,
- włóknistych do 2 % wagi,
- chorych do 1 % wagi,
- uszkodzonych mechanicznie do 3 % wagi,
- zanieczyszczonych organicznie do 2 % wagi,
- zanieczyszczonych mineralnie do 0,5 % wagi.

**Cechy dyskwalifikujące:**

- zaparzenie,
- nadgnicie,
- porażenie chorobami,
- znaczną włóknistością,
- obcym smakiem i zapachem.

**Opakowania:**

- worki raszlowe do 10 kg,

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
- Dostawy w miesiącach od czerwca do sierpnia,

**Zadanie nr 2**

**Papryka świeża kl. I Jm-kg**

Papryka w I klasie:

**Odmiany:**

- jadalne ( czerwona ,zielona żółta)do bezpośredniego spożycia.

**Wymagania klasyfikacyjne;**

-wielkość minimalna 5 cm

**Dopuszczalne tolerancje:**

- do 10 % wagowo nie spełniającej wymagań klasy I a zgodnie z wymaganiami klasy II,

**Cechy dyskwalifikujące:**

- łączenie papryki o różnej barwie,
- lekko nadgnięte,
- zamrożnięte,
- zaparzone,
- zapleśnione,
- obcy smak i zapach,
- pozostałości środków ochrony roślin,

Dla poszczególnych owoców:

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

**Opakowania:**

- worki foliowe do 5 kg, skrzynka lub pudło kartonowe do 10 kg.

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa całoroczna.

**Zadanie nr 2**

**Pomidory świeże , kl. I, Jm.- kg,**

Pomidory w I klasie

**Odmiany:**

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- średnica min 6,7 cm
- kaliber BB- 67-82mm

**Dopuszczalne tolerancje:**

- lekkie wady kształtu i rozwoju,
- lekkie wady barwy,
- lekkie wady skórki,
- bardzo lekkie odgniecenia,
- 10 % nie spełniających wymagań klasy I,
- 10 % wagowa nie spełniających wielkości.

**Cechy dyskwalifikujące:**

- pęknięcia,
- widoczne "zielone piętki",
- zaparzenie,
- nadgnicie,
- porażenie chorobami,
- obcy smak i zapach,
- pozostałości środków ochrony roślin.

**Opakowania:**

- skrzynka do 10 kg.

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna.

**Zadanie nr 2**

**Salata głowiasta, kl. I, Jm.- kg,**

Salata w kl. I w wyborze (karbowana, masłowa):

**Odmiany:**

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- wielkość główki od 250 g

**Dopuszczalna tolerancja:**

- do 10 % główek liczbowo nie spełniających wymagań klasy I a zgodnych z klasą II,

**Cechy dyskwalifikujące:**

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

**Opakowania:**

- skrzynka.

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.  
Dostawa całoroczna.

**Zadanie nr 2**

**Kapusta biała świeża, kl. I, Jm.- kg,**

Kapusta biała w I wyborze:

**Odmiany:**

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- średnica min 15 cm

**Dopuszczalna tolerancja:**

- z wadami jakości do 10 % wagi,

**Cechy dyskwalifikujące:**

- zaparzenie,
- obcy smak i zapach,
- obecność szkodników i ich pozostałości,
- zgnicie,
- objawy zanieczyszczenia,
- pozostałość środków ochrony roślin,
- zamrożenie,
- zeschnięte części.

**Opakowania:**

- worki raszlowe do 15 kg,

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa całoroczna.



**Zadanie nr 2**

**Kapusta czerwona świeża, wyb. I, Jm.- kg,**

Kapusta czerwona w kl. I

**Odmiany:**

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- średnica główki min 15 cm,

**Dopuszczalna tolerancja:**

- z wadami jakości do 10 % wagi,

**Cechy dyskwalifikujące:**

- zaparzenie,
- obcy smak i zapach,
- obecność szkodników i ich pozostałości,
- zgnicie,
- objawy zapylenia,
- pozostałość środków ochrony roślin,
- zamrożenie,
- zeschnięte części.

**Opakowania:**

- worki raszłowe do 15 kg,

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.  
Dostawa całoroczna.

**Zadanie nr 2**

**Kapusta biała młoda, kl. I, Jm.- kg,**

Kapusta biała młoda w kl. I

**Odmiany:**

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- średnica główki nie mniej niż 16 cm

**Dopuszczalna tolerancja:**

- z wadami jakości do 10 % wagi,

**Cechy dyskwalifikujące:**

- zaparzenie,
- obcy smak i zapach,
- obecność szkodników i ich pozostałości,
- zgnicie,
- objawy zapleśnienia,
- pozostałość środków ochrony roślin,
- zamrożenie,
- zeschnięte części.

**Opakowania:**

- worki raszlowe do 15kg

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa w miesiącach maj – czerwiec.

**Zadanie nr 2**

**Kapusta pekińska świeża, kl. I, Jm.- kg,**

Kapusta pekińska w klasie I:

**Odmiany:**

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- waga główki od 0,5 – 1 kg,

**Dopuszczalne tolerancje:**

- 10 % wagowo nie spełnia klasy I,

- małe pęknięcia na zewnętrznych liściach,

- długość pędu kwiatostanowego nie może przekraczać 1/3 długości główki.

**Cechy dyskwalifikujące:**

- zgnicie,

- objawy zapleśnienia,

- zabrudzona ziemią,

- obecność szkodników i uszkodzeń przez szkodniki,

- obcy zapach i smak,

- nadmiernego zawilgocenia powierzchni,

- zamrznięta,

- pozostałości środków ochrony roślin,

- poślizgi i zeschnięte części.

**Opakowania:**

- skrzynka lub worek do 15 kg

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa całoroczna.

**Zadanie nr 2**

**Kalafior świeży, kl. I, Jm.- kg,**

Kalafior w klasie I

**Odmiany:**

-jadalne.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- róża o średnicy min 16 cm
- zawartość liści zielonych do 10% wagi,

**Dopuszczalne tolerancje:**

- 10 % wagowo nie spełnia klasy I,

**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.

**Opakowania:**

- skrzynka do 15 kg

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa w miesiącach od kwietnia do grudnia,

**Zadanie nr 2**

**Rzodkiewka kl. I, Jm.- kg,**

Rzodkiewka w I klasie:

**Odmiany:**

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- rzodkiewki bez liści ,
- średnica główki od 1,5 cm
- rzodkiewka myta.

**Dopuszczalne tolerancje:**

- 10% wagowo nie spełnia klasy I,
- bardzo lekkie otarcia,

**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 do 5 kg

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa całoroczna,

**Zadanie nr 2**

**Pietruszka korzeniowa kl. I, Jm. - kg,**

Pietruszka korzeń w I klasie bez naci:

**Odmiany:**

- jadalne.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- długość korzenia min 8 cm,
- pietruszka korzeń myta,

**Dopuszczalne tolerancje:**

- 10 % wagowo nie spełniających klasy I, lecz zgodnych z wymogami klasy II.

**Cechy dyskwalifikujące:**

- objawy gnicia i zapleśnienia,
- 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 raszlowy 5kg

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.  
Dostawa całoroczna,

**Zadanie nr 2**

**Seler korzeniowy kl. I, Jm. - kg,**

Seler korzeniowy w I klasie:

**Odmiany:**

- jadalne.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- średnica korzenia min 8 cm,
- seler korzeń myty,

**Dopuszczalne tolerancje:**

- 10 % wagowo nie spełniających klasy I, lecz zgodnych z wymogami klasy II.

**Cechy dyskwalifikujące:**

- objawy gnicia i zapleśnienia,
- nadmierne zabrudzenia i zanieczyszczenia,
- zamrożnięte,
- 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 raszlowy 5 kg

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna,

**Zadanie nr 2**

**Por świeży kl. I, Jm.- kg,**

Por w klasie I

**Odmiany:**

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- długość min 50 cm,
- bez pędów nasiennych
- 1/3 długości o barwie białej do zielonkavo białej.

**Dopuszczalne tolerancje:**

- 10 % wagowo nie spełniających klasy I, lecz zgodnych z wymogami klasy II,
- 10 % wagowo nie spełniających wielkości.

**Cechy dyskwalifikujące:**

- objawy gnicia i zamięśnienia,
- nadmierne zabrudzenia i zanieczyszczenia,
- zamrożone,
- uszkodzenia spowodowane przez choroby lub szkodniki,
- owady i szkodniki,
- obce zapachy lub smak,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- pożółkłe i zeschnięte liście.

**Opakowania:**

- skrzynka do 10 kg

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna



**Zadanie nr 2**

**Natka pietruszki świeża, Jm. - kg**

Natka pietruszki świeża:

**Odmiana :**

- jadalna do bezpośredniego spożycia,

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- świeża , bez pożółkłych i zeschniętych części,
- wielkość pęczka min 50g
- długość pęczka do 20 cm

**Cechy dyskwalifikujące:**

- objawy pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- 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.

**Opakowania:**

- skrzynka.

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.  
Dostawa całoroczna,

**Zadanie nr 2**

**Koperek zielony świeży Jm.- kg,**

Koperek zielony świeży:

**Odmiana :**

jadalna do bezpośredniego spożycia

**Wymagania klasyfikacyjne**

- świeży , bez pożółkłych i zeschniętych części,
- wielkość pęczka min 50g
- długość pęczka do 20 cm

**Cechy dyskwalifikujące:**

- objawy pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- 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.

**Opakowania:**

- skrzynka.

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna,

**Zadanie nr 2**

**Szczypiorek świeży, Jm. - kg,**

Szczypiorek świeży:

**Odmiana :**

jadalna do bezpośredniego spożycia

**Wymagania klasyfikacyjne**

- świeży , bez pożółkłych i zeschniętych części,
- wielkość pęczka min 50g
- długość pęczka do 20 cm

**Cechy dyskwalifikujące:**

- objawy pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- 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.

**Opakowania:**

- skrzynka.

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna,

**Zadanie nr 2**

**Pieczarka uprawna kl. I, Jm. - kg,**

**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:**

- dopuszcza się lekkie wady kształtu, barwy, powierzchniowe delikatne plamki – o ile nie wpływają one na jakość i trwałość pieczarek, w ilości 10 % wagi nie spełniających wymagań klasy I ale zgodnych z wymaganiami klasy II,
- 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 przerwaną osłoną).

**Cechy dyskwalifikujące:**

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

**Opakowania:**

- skrzynka do 5 kg

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna,

**Zadanie nr 2**

**Kalarepa, Jm. - kg.,**

Kalarepa w klasie I:

**Odmiany**

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- owoc wielkości do 200 g.
- główki o barwie jasnozielonej

**Dopuszczalne tolerancje:**

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy.
- 10 % wagowo nie spełniających wymagań I klasy pod warunkiem spełnienia klasy drugiej

**Cechy dyskwalifikujące:**

- zdrewniała,
- sparciiała, ze szkodnikami lub pozostałościami po szkodnikach
- gnicie, zanieczyszczenia obce,
- z objawami zamięśnienia,
- uszkodzone,
- posiadające zmiany mrozowe,
- obcy zapach i smak,

**Opakowania:**

- skrzynka do 10 kg,

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa w miesiącach od kwietnia do października,

**Zadanie nr 2**

**Ogórki świeże, wyb. I, kl. I, Jm. - kg.,**

Ogórki w kl. I wyborze:

**Odmiany:**

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

-owoc o długości 18 – 20 cm

-o barwie ciemnozielonej

- cylindrycznym kształcie

**Dopuszczalne tolerancje:**

-lekkie wady kształtu

- lekkie wady barwy

- 10 % wagowo nie spełniających wymagań I klasy pod warunkiem spełnienia klasy drugiej

**Cechy dyskwalifikujące:**

- bez obcych zapachów i smaków,

- popękane,

- zwiędnięcia,

- zaparzeń,

- nadgnicia,

- gorzki smak,

- pozostałości środków ochrony roślin,

- pleśni.

**Opakowania:**

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

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa całoroczna,

**Zadanie nr 2**

**Botwina, Jm. - kg**

Botwina w kl. I wyborze z nacią:

**Odmiany:**

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

-liście ciemnozielone o czerwonych ogonkach

-korzeń o średnicy do 5 cm

**Cechy dyskwalifikujące:**

- objawy gnicia,

- nadmierne zanieczyszczenie i zabrudzenia,

- zmarznięte,

- owady i szkodniki lub ich pozostałości,

- obce zapachy i smak.

- zwiędnięte,

- zapleśniałe,

**Opakowanie:**

- Skrzynka

**Inne wymagania:**

- Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa w miesiącach od maja do sierpnia,

**Zadanie nr 2**

**Sałata lodowa, kl. I, Jm.- kg,**

Sałata w klasie I:

**Odmiany:**

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- wielkość główki około 500 g

**Dopuszczalna tolerancja:**

- do 10 % główek liczbowo nie spełniających wymagań klasy I a zgodnych z klasą II,

**Cechy dyskwalifikujące:**

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

**Opakowania:**

- skrzynka.

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa całoroczna.



**Zadanie nr 2**

**Cebulka świeża ze szczypiorkiem, Jm. - kg,**

Cebulka świeża ze szczypiorkiem

**Odmiana :**

jadalna do bezpośredniego spożycia

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- pęczki do 50 g
- świeża , bez pożółkłych i zeschniętych części

**Cechy dyskwalifikujące:**

- objawy pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- bez zanieczyszczeń , w tym części traw i chwastów,
- bez pędów kwiatostanowych,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby

**Opakowania:**

- skrzynka lub pudło kartonowe.

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna

**Zadanie nr 2**

**Marchew młoda kl.1 Jm-kg**

Marchew młoda w kl. I wyborze bez naci

**Odmiany:**

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- wielkość min 10 cm, max 25 cm,
- marchew myta,
- - średnica max 3,50 cm

**Dopuszczalne tolerancje:**

- z zazielenieniem główki powyżej 1 cm do 3 % wagi,
- korzenie popękane do 3 % wagi,
- o średnicy niezgodnej z podaną do 2 % wagi.

**Cechy dyskwalifikujące:**

- żółte zabarwienie,
- lekko nadgniłe,
- zamrożnięte,
- zaparzone,
- zapleśnione,
- 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 20 kg,

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa od maja do lipca.

**Zadanie nr 2**

**Brokuł świeży, kl. I, Jm.- kg,**

Brokuł w klasie I

**Odmiany:**

-jadalne.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- róża o średnicy min 16 cm
- zawartość liści zielonych do 10% wagi,

**Dopuszczalne tolerancje:**

- 10 % wagowo nie spełnia klasy I,

**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.

**Opakowania:**

- skrzynka do 15 kg

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa w miesiącach od kwietnia do grudnia,

**Zadanie nr 2**

**Czosnek świeży ,Jm -kg**

Czosnek w klasie I:

**Odmiany:**

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- minimalna wielkość główki 30 mm (główki całe), 10% wagowo niespełniających I klasy, lecz spełniających klasę II

**Cechy dyskwalifikujące:**

- zgnicie,
- zamarznięcie,
- obcy smak i zapach,
- oznaki wyrośnięcia
- dla poszczególnych ząbków uszkodzenia przez choroby i szkodniki.

**Opakowania:**

- siatka 1 kg

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa całoroczna.

**Zadanie nr 2**

**Cebula czerwona ,Jm -kg**

Cebula czerwona w klasie I

**Odmiany:**

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

- średnica mni 5 cm

**Cechy dyskwalifikujące:**

- zgnicie,
- zamarznięcie,
- obcy smak i zapach,
- dla poszczególnych cebul uszkodzenia przez choroby i szkodniki.

**Opakowania:**

worki raszlowe do 20 kg,

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.  
Dostawa całoroczna.

**Zadanie nr 2**

**Cukinia świeża, wyb. I, kl. I, Jm. - kg.,**

Cukinia w kl. I wyborze:

**Odmiany:**

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

-owoc o długości 20 – 30 cm

-o barwie ciemnozielonej

- o kształcie maczugowatym

**Dopuszczalne tolerancje:**

-lekkie wady kształtu

- lekkie wady barwy

- 10 % wagowo nie spełniających wymagań I klasy pod warunkiem spełnienia klasy drugiej

**Cechy dyskwalifikujące:**

- bez obcych zapachów i smaków,

- popękane,

- zwiędnięcia,

- zaparzeń,

- nadgnicia,

- gorzki smak,

- pozostałości środków ochrony roślin,

- pleśni.

**Opakowania:**

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

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa całoroczna,

**Zadanie nr 2**

**Grejpfrut czerwony kl. I, Jm. - kg,**

Grejpfrut czerwony w klasie I:

**Wymagania klasyfikacyjne**

- wielkość owocu od 200g do 300g
- barwa od jasnożółtej, przez różową do czerwonej.
- 10 % wagowo nie spełniających klasy I pod warunkiem spełnienia klasy II

**Dopuszczalne tolerancje:**

- minimalna zawartość soku 25 %,
- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy,
- lekkie wady rozwojowe skórki jak osrebrzenie, ordzawienie itp.
- lekkie zablźnione 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 do 10 kg.

**Inne wymagania:**

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa całoroczna,