

Załącznik nr 5.7 do SWZ

Zadanie VII – Warzywa sezonowe – Opis Przedmiotu Zamówienia

Opis produktu: kalafior

1. Wymagania ogólne:
Kalafior powinna być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany
2. Wymagania organoleptyczne:
 - Wygląd: świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak: skazy, obicia), całe, twarde, o gęstej strukturze, z krótko przyciętym głęciem, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej: wolne od wystających liści na główce
 - Barwa: jednolita, biała, lekko kremowa
 - Smak i zapach: charakterystyczny dla produktu, bez obcych posmaków i zapachów
 - Wielkość: średnica min. 150 mm
3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie
 - Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
 - Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
 - Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
 - Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
 - Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta
4. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy
5. Dostawa produktu odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.
6. Zamawiający wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.
7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: rzodkiewka

1. Wymagania ogólne:

Rzodkiewka powinna być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i barwy

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd: świeża, czysta, niepopękana, twarda, jędrna, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń mechanicznych), pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, liście powinny być świeże, zdrowe, o zielonej barwie
- Konsystencja: jędrna- niedopuszczalna zdrewniała, sparciała
- Jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia
- Smak i zapach: charakterystyczny dla produktu, bez obcych posmaków i zapachów
- Wielkość: min. średnica- 25mm

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
- Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
- Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

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

5. Dostawa produktu odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.

6. Zamawiający wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.

7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: papryka słodka: czerwona/żółta

1. Wymagania ogólne:

Papryka słodka powinna być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i barwy

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd: świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń mechanicznych), pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce lub mróz, z szypułką, szypułka powinna być równo obcięta, a kielich nieuszkodzony
- Jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia
- Smak i zapach: charakterystyczny dla produktu, bez obcych posmaków i zapachów
- Wielkość: szerokość papryki słodkiej nie mniejsza niż: dla papryki wydłużonej słodkiej szpiczastej- 20 mm, dla papryki słodkiej kwadratowej (o płaskim końcu) i papryki słodkiej kwadratowej stożkowej- 40mm, dla papryki słodkiej płaskiej (papryki pomidorowej)- 55 mm

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
- Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
- Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

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

5. Dostawa produktu odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.

6. Zamawiający wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.

7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu:

1. Wymagania ogólne: pomidor

Pomidor, w odmianach gruntowych oraz w odmianach szklarniowych poza sezonem wegetacyjnym w Polsce, powinien być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i barwy

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd: charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego: zdrowy (bez objawów gnicia, pleśni), cały (wolny od pęknięć), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez nie wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień, bez pustych komór na przekroju
- Jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia
- Smak i zapach: charakterystyczny dla produktu, bez obcych posmaków i zapachów
- Wielkość: min. średnica-pomidory okrągłe i żebrowane- 30mm, pomidory podłużne- 30mm

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
- Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
- Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

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

5. Dostawa produktu odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.

6. Zamawiający wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.

7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu:

1. Wymagania ogólne: ogórek zielony

Ogórek zielony, w odmianach gruntowych spod osłon, krótkich i długich, powinien być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i barwy

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd: świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia i 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
- Barwa: zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu
- Jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości,
- Smak i zapach: charakterystyczny dla produktu, bez obcych posmaków i zapachów
- Wielkość: min. długość ogórków uprawianych pod osłonami o masie 250-500 gr: 250 mm

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
- Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
- Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

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

5. Dostawa produktu odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.

6. Zamawiający wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.

7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu:

1. Wymagania ogólne: szczypiorek

Szczypiorek powinien być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i barwy

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd: świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia, zaparzania), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki
- Barwa: zielona
- Jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy
- Smak i zapach: charakterystyczny dla produktu, bez obcych posmaków i zapachów
- Wielkość: dł. nie więcej niż 250mm
- Masa: masa pęczka-50 gr

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
- Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
- Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

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

5. Dostawa produktu odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.

6. Zamawiający wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.

7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: koper zielony

1. Wymagania ogólne:

Koper zielony powinien być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd: świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia, zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki
- Jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem odmiany, jakości, barwy
- Smak i zapach: charakterystyczny dla produktu, bez obcych posmaków i zapachów
- Wielkość: dł. nie więcej niż 250mm
- Masa: masa pęczka-50 gr

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
- Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
- Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

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

5. Dostawa produktu odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.

6. Zamawiający wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.

7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: sałata masłowa

1. Wymagania ogólne:

Sałata masłowa powinna być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd: świeża, zdrowa (bez oznak pleśni, gnicia, zaparzania), odpowiednio ukształtowana w główki, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych
- Jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem odmiany, jakości, barwy
- Smak i zapach: charakterystyczny dla produktu, bez obcych posmaków i zapachów
- Masa: masa główki nie mniej niż-z upraw gruntowych- 150gr, z upraw spod osłon- 100gr

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
- Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
- Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

4. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

5. Dostawa produktu odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.

6. Zamawiający wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.

7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: fasola szparagowa

1. Wymagania ogólne:

Fasola szparagowa powinna być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd: świeża, jędrna, cała, czysta, zdrowa (bez oznak pleśni, gnicia), młoda i delikatna, nie przerośnięta, wolna od szkodników i szkód przez nie wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, praktycznie bezwłóknista, bez przeźroczystej skórki (bez twardej endodermy), jeśli występują nasiona to powinny być małe i miękkie
- Jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem odmiany, jakości, barwy
- Smak i zapach: charakterystyczny dla produktu, bez obcych posmaków i zapachów
- Wielkość: szer. strąka nie więcej niż 9 mm

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
- Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
- Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

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

5. Dostawa produktu odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.

6. Zamawiający wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.

7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: brokuł świeży

1. Wymagania ogólne:

Brokuł świeży powinien być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd: różę brokułów powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów 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, nie zdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów
- Barwa: różę o jednolitej barwie zielonej, niedopuszczalne są przebarwienia (np. zbrązowiałe lub żółknięte pąki kwiatowe)
- Jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem odmiany, jakości, barwy
- Smak i zapach: charakterystyczny dla produktu, bez obcych posmaków i zapachów
- Wielkość: min. średnica róży- 100mm

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
- Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
- Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

4. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

5. Dostawa produktu odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.

6. Zamawiający wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.

7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: botwina

1. Wymagania ogólne:

Botwina powinna być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd: świeże, jędrne, czyste, zdrowe (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, liście bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych
- Barwa: zielono-czerwona
- Jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem odmiany, jakości, barwy
- Smak i zapach: charakterystyczny dla produktu, bez obcych posmaków i zapachów
- Wielkość: masa pęczka-100gr, korzeń o średnicy nie większej niż 20mm

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
- Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
- Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

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

5. Dostawa produktu odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.

6. Zamawiający wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.

7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

Opis produktu: kapusta biała młoda

1. Wymagania ogólne: kapusta biała młoda

Kapusta biała młoda powinna być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd: główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), od lekko zwartych do zwartych, bez oznak kwitnienia, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych oraz spowodowanych przez choroby, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej
- Barwa: od powierzchniowych liści ciemnozielonych do środkowych jasnozielonych
- Jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem odmiany, jakości, barwy
- Smak i zapach: charakterystyczny dla produktu, bez obcych posmaków i zapachów
- Wielkość: masa główki- nie mniej niż 700 gr

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
- Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
- Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

4. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

5. Dostawa produktu odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.

6. Zamawiający wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.

7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.

1. Wymagania ogólne: rzodkiew biała

Rzodkiew biała powinna być dobrej jakości i posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany

2. Wymagania organoleptyczne:

- Wygląd: świeża, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), czysta, nie popękana, bez liści, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej
- Barwa: od białej po lekko kremową
- Konsystencja: jędrna, niedopuszczalna zdrewniała, sparciała
- Jednolitość: jednolita w opakowaniu pod względem odmiany, jakości, barwy
- Smak i zapach: charakterystyczny dla produktu, bez obcych posmaków i zapachów
- Wielkość: średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu zgrubienia- 40-80 mm

3. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
- Opakowania powinny być z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowania
- Znakowanie: do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, klasę produktu, nazwę i adres dostawcy/producenta, kraj pochodzenia, warunki przechowywania
- Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta

4. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

5. Dostawa produktu odbywać się będzie do magazynu żywnościowego odbiorcy minimum dwa razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 09:00.

6. Zamawiający wymaga aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.

7. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.