**Opis przedmiotu zamówienia**

Zestaw nr 7 -Owoce i warzywa

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | Kod CPV | J.m. | | | Ilość  szacunkowa |
| 1 | **Pomarańcze (klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * barwa właściwa dla danej odmiany, od żółtej do czerwonej, skórka cienka i jednolita, miąższ słodki, zapach charakterystyczny, * wolne od oznak wewnętrznego wysychania, * bez obcych smaków i/lub zapachów, * przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju, * waga 1 szt. od 200 g do 250 g.   Cechy dyskwalifikujące:   * owoce gnijące, zapleśniałe, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.   Wymagania dotyczące pakowania:   * pudło kartonowe lub skrzynia, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia. | 15300000-1 | | kg | | 524 |
| 2 | **Mandarynki (klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * barwa właściwa dla danej odmiany, od żółtej do czerwonej, skórka cienka i jednolita, miąższ słodki, zapach charakterystyczny, * wolne od oznak wewnętrznego wysychania, * bez obcych smaków i/lub zapachów, * przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju, * waga 1 szt. od 60 g do 80 g.   Cechy dyskwalifikujące:   * owoce gnijące, zapleśniałe, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.   Wymagania dotyczące pakowania:   * pudło kartonowe lub skrzynia, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia. | 15300000-1 | | kg | | 900 |
| 3 | Naturalny miód pszczeli tylko z polskich pasiek.  Opis -słodki produkt od pszczół, bez dodatków, charakteryzujący się zmienną konsystencją, aromatem i smakiem zależnym od kwiatów, krystalizuje z czasem i jest bogaty w witaminy, minerały, enzymy (jak oksydaza glukozy) oraz substancje o działaniu antybakteryjnym i przeciwzapalnym, wzmacniając odporność, wspierając serce, układ oddechowy i pokarmowy, a także działając regenerująco na skórę  Opakowanie szklane 800g-900g | 03142500‑3 | | op | | 200 |
| 4 | **Cytryny (klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * barwa właściwa dla danej odmiany, od jasnożółtej do żółtej, skórka cienka i jednolita, zapach charakterystyczny, * wolne od oznak wewnętrznego wysychania, * bez obcych smaków i/lub zapachów, * przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju, * dopuszcza się niewielkie wady kształtu i barwy, lekkie wady rozwojowe skórki: osrebrzenie, ordzawienie, niewielkie zabliźnione uszkodzenia, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców oraz ich jakość, * waga 1 szt. od 100 g do 170 g.   Cechy dyskwalifikujące:   * owoce gnijące, zapleśniałe, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki, chemiczny zapach.   Wymagania dotyczące opakowania:   * pudło kartonowe lub skrzynka, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia. | 15300000-1 | | kg | | 200 |
| 5 | **Banany (klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * barwa właściwa dla danej odmiany, od jasno zielonkawej do żółtej, skórka jednolita, łatwo oddzielająca się od owocu, zapach charakterystyczny, kształt wygięty, * twarde, * bez stłuczeń i/lub zabliźnionych skaleczeń, * o nienaruszonej szypułce owocostanu, bez zgięć, uszkodzeń spowodowanych przez grzyby lub oznak więdnięcia, * bez obcych smaków i/lub zapachów, * przy dostawach jednolite pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju, * waga 1 szt. od 180 g do 210 g.   Cechy dyskwalifikujące:   * owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, zielone, mocne przebarwienia lub plamy na skórce, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.   Wymagania dotyczące pakowania:   * pudło kartonowe, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości. * dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia. | 15300000-1 | kg | | 700 | |
| 6 | **Nektarynki (klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * barwa od żółtej do czerwonej, skórka cienka  i jednolita, zapach charakterystyczny, kształt okrągły, miąższ soczysty, słodki, całkowicie zdrowy, * bez stłuczeń i/lub zabliźnionych skaleczeń, * przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju, * dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość, * waga 1 szt. od 120 g do 180 g.   Cechy dyskwalifikujące:   * owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, mocne przebarwienia, tzw. wodniste (szklisty miąższ), pękniętych w miejscu przyrośnięcia szypułki, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.   Wymagania dotyczące pakowania:   * pudło kartonowe lub skrzynka, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości, * dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia. | 15300000-1 | kg | | 155 | |
| 7 | **Gruszki (klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * skórka jednolita, owoce jędrne, zapach charakterystyczny, miąższ soczysty, słodki, * zdrowe, świeże, czyste, nierobaczywe, * przy dostawach jednolite pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju, * dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość, * waga 1 szt. od 180 g do 230 g.   Cechy dyskwalifikujące:   * owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, z obcym zapachem i/lub smakiem, rozpadem miąższu, niedopuszczalne owoce wilgotne oraz owoce nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, przejrzałe, porażone miękką oparzeliną chłodniową, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.   Wymagania dotyczące pakowania:   * pudło kartonowe lub skrzynka, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości, * dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia. | 15300000-1 | kg | | 753 | |
| 8 | **Jabłka (klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * cechy charakterystyczne dla danej odmiany, zapach charakterystyczny, miąższ soczysty, słodki, owoce jędrne, * zdrowe, świeże, czyste, nierobaczywe, * wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, * bez obcych smaków i/lub zapachów, * przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju, * dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość, * dopuszcza się jabłka bez szypułki pod warunkiem, że miejsce oderwania jest czyste, a skórka nie jest uszkodzona, * waga 1 szt. od 180 g do 200 g.   Cechy dyskwalifikujące:   * owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, z obcym zapachem i/lub smakiem, niedopuszczalne owoce wilgotne oraz owoce nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania, miekkie, ze śladami nagnieceń, porażone miękką oparzeliną chłodniową, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.   Wymagania dotyczące pakowania:   * pudło kartonowe lub skrzynka, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości, * dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia. | 15300000-1 | kg | | 2160 | |
| 9 | **Pieczarki świeże (klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * zdrowe, jędrne, czyste, o świeżym wyglądzie, * zamknięty kapelusz lub lekko otwarty, nieuszkodzony, * wielkość- średnica kapelusza maksymalnie 6 cm, * kapelusz po zewnętrznej stronie biały,  biało-kremowy, centralnie lekko brązowy, miąższ biały lub z odcieniem różowym, * przycięte w precyzyjny sposób (cięcie prostopadłe do trzonu pieczarki), * przy dostawach jednolite pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, wielkości, jakości, w tym samym stopniu rozwoju, * dopuszcza się niewielkie wady kształtu, barwy, powierzchniowe delikatne plamki pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na trwałość i ich jakość.   Cechy dyskwalifikujące:   * gnijące, zapleśniałe, zaparzone, posiadające zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, zwiędnięcie, nadmierne otwarcie kapelusza  o ciemnej barwie.   Wymagania dotyczące pakowania:   * skrzynka plastikowa. * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, | 15300000-1 | kg | | 30 | |
| 10 | **Śliwka świeża klasa I)**  **Wymagania klasyfikacyjne:**   * barwa od żółtej do fioletowej, skórka cienka  i jednolita, zapach charakterystyczny, kształt okrągły, miąższ soczysty, słodki, całkowicie zdrowy, * bez stłuczeń i/lub zabliźnionych skaleczeń, * przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju, * dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość, * waga 1 szt. od 50 g do 80 g.   Cechy dyskwalifikujące:   * owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, mocne przebarwienia, tzw. wodniste (szklisty miąższ), pękniętych w miejscu przyrośnięcia szypułki, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.   Wymagania dotyczące pakowania:   * pudło kartonowe lub skrzynka, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,   **dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.** | 15300000-1 | kg | | 144 | |
| 11 | **Truskawka świeża (klasa I)**  **Wymagania klasyfikacyjne:**   * barwa czerwona- skórka cienka  i jednolita, zapach charakterystyczny, kształt sercowaty, miąższ soczysty, słodki, całkowicie zdrowy, * bez stłuczeń i/lub zabliźnionych skaleczeń, * przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju, * dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość, * waga 1 szt. od 20 g do 50 g.   Cechy dyskwalifikujące:   * owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, mocne przebarwienia, tzw. wodniste (szklisty miąższ), pękniętych w miejscu przyrośnięcia szypułki, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.   Wymagania dotyczące pakowania:   * koszyki plastikowe lub łubianki drewniane. * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,   **dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.** | 15300000-1 | kg | | 85 | |
| 12 | **Brzoskwinia (klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * barwa od żółtej do czerwonej, skórka cienka  i jednolita, zapach charakterystyczny, kształt okrągły, miąższ soczysty, słodki, całkowicie zdrowy, * bez stłuczeń i/lub zabliźnionych skaleczeń, * przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju, * dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość, * waga 1 szt. od 120 g do 180 g.   Cechy dyskwalifikujące:   * owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, mocne przebarwienia, tzw. wodniste (szklisty miąższ), pękniętych w miejscu przyrośnięcia szypułki, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.   Wymagania dotyczące pakowania:   * pudło kartonowe lub skrzynka, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości, * dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia. | 15300000-1 | 17 | | 115 | |
| 13 | **Morela (klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * barwa od żółtej do czerwonej, skórka cienka  i jednolita, zapach charakterystyczny, kształt okrągły, miąższ soczysty, słodki, całkowicie zdrowy, * bez stłuczeń i/lub zabliźnionych skaleczeń, * przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju, * dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość, * waga 1 szt. od 50 g do 80 g.   Cechy dyskwalifikujące:   * owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, mocne przebarwienia, tzw. wodniste (szklisty miąższ), pękniętych w miejscu przyrośnięcia szypułki, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.   Wymagania dotyczące pakowania:   * pudło kartonowe lub skrzynka, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości, * dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia. | 15300000-1 | kg | | 130 | |
| 14 | **Kiwi (klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * barwa zielona, skórka cienka  i jednolita, zapach charakterystyczny, kształt okrągły, miąższ soczysty, słodki, całkowicie zdrowy, * bez stłuczeń i/lub zabliźnionych skaleczeń, * przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju, * dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość, * waga 1 szt. od 50 g do 100 g.   Cechy dyskwalifikujące:   * owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, mocne przebarwienia, tzw. wodniste (szklisty miąższ), pękniętych w miejscu przyrośnięcia szypułki, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.   Wymagania dotyczące pakowania:   * pudło kartonowe lub skrzynka, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości, * **dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju** | 15300000-1 | kg | | 350 | |
| 15 | **Kaki(klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * barwa pomarańczowa, skórka cienka  i jednolita, zapach charakterystyczny, kształt okrągły, miąższ soczysty, słodki, całkowicie zdrowy, * bez stłuczeń i/lub zabliźnionych skaleczeń, * przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju, * dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość, * waga 1 szt. od 100 g do 200 g.   Cechy dyskwalifikujące:   * owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, mocne przebarwienia, tzw. wodniste (szklisty miąższ), pękniętych w miejscu przyrośnięcia szypułki, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.   Wymagania dotyczące pakowania:   * pudło kartonowe lub skrzynka, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości, * **dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju** | 15300000-1 | kg | | 18 | |
| 16 | Melon **(klasa I)**  **Wymagania klasyfikacyjne:**   * cechy charakterystyczne dla danej odmiany, zapach charakterystyczny, miąższ soczysty, słodki, owoce jędrne, * zdrowe, świeże, czyste, nierobaczywe, * wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, * bez obcych smaków i/lub zapachów, * przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju, * dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość, * waga 1 kg. od 600 g do 1000 g.   Cechy dyskwalifikujące:   * owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, z obcym zapachem i/lub smakiem, niedopuszczalne owoce wilgotne oraz owoce nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania, miękkie, ze śladami nagnieceń, porażone miękką oparzeliną chłodniową, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.   Wymagania dotyczące pakowania:   * pudło kartonowe lub skrzynka, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,   **dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.** | 15300000-1 | kg | | 338 | |
| 17 | Arbuz **(klasa I)**  **Wymagania klasyfikacyjne:**   * cechy charakterystyczne dla danej odmiany, zapach charakterystyczny, miąższ soczysty czerwony, słodki, owoce jędrne, * zdrowe, świeże, czyste, nierobaczywe, * wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, * bez obcych smaków i/lub zapachów, * przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju, * dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość, * waga 1kg szt. od 2kg do 4kg.   Cechy dyskwalifikujące:   * owoce gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt, przejrzałe, z obcym zapachem i/lub smakiem, niedopuszczalne owoce wilgotne oraz owoce nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania, miękkie, ze śladami nagnieceń, porażone miękką oparzeliną chłodniową, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.   Wymagania dotyczące pakowania:   * pudło kartonowe lub skrzynka, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,   **dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.** | 15300000-1 | kg | | 334 | |
| 18 | Imbir **(klasa I)**  **Wymagania klasyfikacyjne:**   * cechy charakterystyczne -korzeń zapach charakterystyczny, miąższ soczysty, pikantny, korzeń jędrny, * zdrowe, świeże, czyste, nierobaczywe, * wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, * bez obcych smaków i/lub zapachów, * przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, wielkości, jakości i wybarwienia, jednakowo dojrzałe i w tym samym stopniu rozwoju, * dopuszcza się niewielkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość * waga -kg   Cechy dyskwalifikujące:   * korzenie gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, zdeformowany kształt,z obcym zapachem i/lub smakiem, niedopuszczalne korzenie wilgotne oraz korzenie nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania, miękkie, ze śladami nagnieceń, porażone miękką oparzeliną chłodniową, obecność szkodników i uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.   Wymagania dotyczące pakowania:   * pudło kartonowe lub skrzynka, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, * widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości,   **dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gatunku, kraju pochodzenia.** | 03221113‑7 | kg | | 16,7 | |
| 19 | Burak gotowany tarty. Pakowany próżniowo 500g  **Wymagania klasyfikacyjne:**   * cechy charakterystyczne :, zapach charakterystyczny, miąższ soczysty, słodki ,miękki,rozdrobniony, * warzywa świeże, gotowane. * wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, * bez obcych smaków i/lub zapachów,   przy dostawach jednolite pod względem odmiany, pochodzenia, jakości i wybarwienia   * waga 500 g.   Cechy dyskwalifikujące:   * buraki gnijące, zapleśniałe, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, uszkodzone, z obcym zapachem i/lub smakiem, niedopuszczalne uszkodzenia spowodowane przez szkodniki.   Wymagania dotyczące pakowania:   * skrzynka, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,dodatkowo informacja dotycząca odmiany/gat.oznakowanie powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę i adres producenta, wagę netto**,**   skład, termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania  Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 3dni  **unku, kraju pochodzenia.** | 15300000-1 | op | | 2291 | |
| 20 | **Kapusta czerwona (klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * główki zwarte, twarde, prawidłowo wykształcone, * barwa czerwona lub fioletowa, * czysta, tzn. wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, bez uszkodzeń spowodowanych przez nawóz, * przycięta nieco poniżej miejsca wyrastania liści, liście ściśle przylegające do siebie, miejsce przycięcia czyste, * przy dostawach jednolita pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, jakości, kształtu i barwy, * masa netto jednej główki minimum 800 g.   Cechy dyskwalifikujące:   * gnijąca, zapleśniała, zaparzona, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, zwiędnięta, uszkodzenia mechaniczne.   Wymagania dotyczące pakowania:   * worek lub skrzynia, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością. | 15300000-1 | kg | | 350 | |
| 21 | **Kapusta biała (klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * główki zwarte, twarde, o świeżym wyglądzie, barwa lekko zielona, kształt kulisty, * kapusta czysta, tzn. wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, bez uszkodzeń spowodowanych przez nawóz, * bez odgnieceń i skaleczeń, niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu, * przycięta nieco poniżej miejsca wyrastania liści, liście ściśle przylegające do siebie, miejsce przycięcia czyste, * przy dostawach jednolita pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, jakości, kształtu i barwy, * masa netto jednej główki nie mniejsza niż 1,0 kg.   Cechy dyskwalifikujące:   * gnijąca, zapleśniała, zaparzona, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, zwiędnięta, uszkodzenia mechaniczne.   Wymagania dotyczące pakowania:   * worek lub skrzynia, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością. | 15300000-1 | kg | | 802 | |
| 22 | **Kapusta pekińska (klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * główki zwarte, prawidłowo wykształcone, podłużne, o świeżym wyglądzie, * barwa - zewnętrzne liście zielone do seledynowego, * czysta, tzn. wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, bez uszkodzeń spowodowanych przez nawóz, * główka przycięta poniżej najniższego liścia, miejsce przycięcia czyste, * przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolite wybarwienie kapusty i jakość, * masa netto jednej główki od 0,8 kg do 1,5 kg.   Cechy dyskwalifikujące:   * gnijąca, zapleśniała, zaparzona, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, zwiędnięta, uszkodzenia mechaniczne.   Wymagania dotyczące pakowania:   * każda główka owinięta folią.   Opakowanie zbiorcze:   * worek lub skrzynia, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością. | 15300000-1 | kg | | 818 | |
| 23 | **Cebula biała (konsumpcyjna, klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * kształt kulisty lub lekko spłaszczony, smak łagodny lub ostry, * bez widocznego na zewnątrz wyrośniętego szczypioru, * wystarczająco sucha, pokryta suchą i cienką łuską, ściśle przylegającą do białych łusek mięsistych, * bez szklistej, mięsistej skórki, * bez uszkodzeń spowodowanych przez nawóz, * szyjka ukręcona lub równolegle obcięta (nie więcej niż 6 cm długości), * dopuszcza się niewielkie wady kształtu, barwy pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd cebuli i jej jakość, * przy dostawach jednolita pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, jakości i kształtu, * średnica główki minimum 40 mm.   Cechy dyskwalifikujące:   * gnijąca, zapleśniała, zaparzona, zepsuta, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, porażenie bakteriozą, uszkodzenia mechaniczne.   Wymagania dotyczące pakowania:  opakowanie zbiorcze:   * worki o wadze netto min. 5 kg, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością. | 15300000-1 | kg | | 340 | |
| 24 | **Seler korzeń (klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * korzeń prawidłowo wykształcony, gładki, * o świeżym wyglądzie, * twardy, jędrny, * barwa na przekroju biała lub biało - kremowa * bez pustych przestrzeni, * dopuszcza się niewielkie wady kształtu, barwy pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość, * przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolity pod względem jakości i kształtu.   Cechy dyskwalifikujące:   * gnijący, zapleśniały, zaparzony, zepsuty, posiadający zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, pęknięty, stłuczenia, zwiędnięty, ślady po gryzoniach, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.   Wymagania dotyczące pakowania:  opakowanie zbiorcze:   * worki, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością. | 15300000-1 | kg | | 488 | |
| 25 | **Pietruszka korzeń (klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * korzeń prawidłowo wykształcony, gładki, bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, bez pustych przestrzeni, * twarda, jędrna, świeża, * barwa na przekroju biała lub biało- kremowa, * dopuszcza się niewielkie wady kształtu, barwy pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość, * przy dostawach jednolita pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, jakości i kształtu. * cała, nie może być ucięta, połamana, bez odłamanych korzeni.   Cechy dyskwalifikujące:   * gnijąca, zapleśniała, zaparzona, zepsuta, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, pęknięta, zwiędnięta, ślady po gryzoniach, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.   Wymagania dotyczące pakowania:  opakowanie zbiorcze:   * worki, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością. | 15300000-1 | kg | | 196 | |
| 26 | **Por (długi korzeń, klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * jedna trzecia długości w kolorze od białego do zielonkawego, * czysty, tzn. wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, * o świeżym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi, * bez uszkodzeń spowodowanych przez nawóz, * dopuszcza się niewielkie wady powierzchniowe, niewielkie uszkodzenia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość, * przy dostawach jednolity pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, jakości i kształtu.   Cechy dyskwalifikujące:   * gnijący, zapleśniały, zaparzony, zepsuty, posiadający zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, pęknięty, ślady po gryzoniach, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.   Wymagania dotyczące pakowania:  opakowanie zbiorcze:   * worek lub skrzynka, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością. | 15300000-1 | kg | | 385 | |
| 27 | **Marchew (klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * korzeń o regularnym kształcie, gładki i prosty, bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, * cała, nie może być ucięta, połamana, bez odłamanych korzeni, * czysta, o świeżym wyglądzie, * barwa intensywnie pomarańczowa, * twarda, jędrna, * bez pustych przestrzeni, szczelin, * nać równo oberwana lub ucięta tuż przy głowie, bez uszkodzenia korzenia, * bez uszkodzeń spowodowanych przez nawóz, * dopuszcza się niewielkie wady kształtu, barwy pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość, * przy dostawach jednolita pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, jakości i kształtu, * średnica od 35 mm do 50 mm, mierzona w najszerszym miejscu.   Cechy dyskwalifikujące:   * gnijąca, zapleśniała, zaparzona, zepsuta, zwiędnięta. posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, pęknięta, żółte zabarwienie, zdrewniała, ślady po gryzoniach, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.   Wymagania dotyczące pakowania:  opakowanie zbiorcze:   * worek o wadze netto min. 5 kg, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością. | 15300000-1 | kg | | 1809 | |
|  |  |  |  | |  | |
| 28 | **Ziemniaki (jadalne, klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * czyste, bez grudek ziemi, * jędrne, prawidłowo wykształcone, * kształt typowy dla danej odmiany, bulwy duże, okrągło-owalne, oczka płytkie, skórka gładka, jasna, miąższ średnio zwięzły, nie rozsypujący się, nie ciemniejący po ugotowaniu, zapach charakterystyczny, świeży, * bez pustych miejsc wewnątrz, * odmiana nadająca się do obierania maszynowego, * dopuszcza się niewielkie wady kształtu, barwy pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość, * przy dostawach jednolite pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, jakości i kształtu.   Cechy dyskwalifikujące:   * gnijące, zapleśniałe, zaparzone, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, pęknięcia, zwiędnięte, niedoczyszczone, porośnięcie kiełkami powyżej 1 cm, ślady po gryzoniach, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, porażenie chorobami.   Wymagania dotyczące pakowania:   * worek o wadze netto od 10 kg do 15 kg, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością. | **03212100-1** | kg | | 15901 | |
| 29 | **Pomidory typu malinowy(czerwone, klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * kształt kulisty, wygląd oraz stopień rozwoju charakterystyczny dla danej odmiany, jędrne, miąższ mięsisty, skórka twarda, przylegająca, * świeże, * bez odgnieceń i skaleczeń, pęknięć, bez plam po opryskach, * bez zielonych piętek, * szypułka nie może być zwiędnięta, * dopuszcza się niewielkie wady kształtu, barwy, bardzo niewielkie odgniecenia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość, * przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolite pod względem barwy, dojrzałości, jakości i wielkości, * waga 1 szt. od 100 g do 200 g.   Cechy dyskwalifikujące:   * gnijące, zapleśniałe, zaparzone, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, pęknięcia, zwiędnięte, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, porażenie chorobami.   Wymagania dotyczące pakowania:   * skrzynka lub pudło kartonowe, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością. | 15300000-1 | kg | | 337 | |
| 30 | **Ogórki (świeże, szklarniowe, klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * barwa zielona, skórka twarda, * jędrne, właściwie wykształcone, o typowym kształcie, proste, * bez gorzkiego smaku, * dopuszcza się niewielkie wady kształtu pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość, * przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolite pod względem barwy i dojrzałości oraz jakości i wielkości, * długość 1 szt. minimum 200 mm.   Cechy dyskwalifikujące:   * gnijące, zapleśniałe, zaparzone, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, pęknięcia, zwiędnięte, niedopuszczalne ogórki z przerośnięciem nasion, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, porażenie chorobami.   Wymagania dotyczące pakowania:   * skrzynka lub worek foliowy, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością. | 15300000-1 | kg | | 902 | |
| 31 | **Kalafior świeży(klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * barwa jednolita biała lub lekko kremowa, charakterystyczna dla danej odmiany, * dobrze wykształcony, jędrny, o bardzo zwięzłej budowie, o świeżym wyglądzie, * czysty tzn. wolny od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, * bez liści i łodygi, * dopuszcza się niewielkie wady kształtu lub rozwoju, lekkie wady barwy, lekkie zdeformowanie, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość, * przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jakość, jednolite wybarwienie, * waga netto jednej główki od 0,8 kg do 1,5 kg.   Cechy dyskwalifikujące:   * gnijący, zapleśniały, zaparzony, posiadający zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, przerośnięcie róży listkami, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.   Wymagania dotyczące pakowania:  opakowanie zbiorcze:   * skrzynia, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością. | 15300000-1 | kg | | 131 | |
| 32 | **Brokuł świeży(klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * barwa jednolita zielona lub ciemnozielona, barwa charakterystyczna dla danej odmiany, * dobrze wykształcony, jędrny, o bardzo zwięzłej budowie, o świeżym wyglądzie, * czysty tzn. wolny od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, * bez liści i łodygi, * dopuszcza się niewielkie wady kształtu lub rozwoju, lekkie wady barwy, lekkie zdeformowanie, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość, * przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jakość, jednolite wybarwienie, * waga netto jednej główki od 0,5 kg do 1,0 kg.   Cechy dyskwalifikujące:   * gnijący, zapleśniały, zaparzony, posiadający zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, przerośnięcie róży listkami, plamy obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.   Wymagania dotyczące pakowania:  opakowanie zbiorcze:   * skrzynia, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością. | 15300000-1 | kg | | 39 | |
| 33 | **Papryka czerwona, żółta świeża (klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * typ w kształcie graniastosłupa, tępo zakończona, * prawidłowo wykształcona, szypułka przycięta na kolanko lub ucięta równo pod kolankiem, * świeża, jędrna, skórka twarda mięsista, smak ostry równocześnie lekko słodki, * dopuszcza się niewielkie wady kształtu i barwy pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i jakość, * przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolite pod względem wybarwienia i dojrzałości oraz jakości i wielkości.   Cechy dyskwalifikujące:   * gnijące, zapleśniałe, zaparzone, zwiędnięte, zepsute, posiadające zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, pęknięcia, porażenie chorobami obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne   Wymagania dotyczące pakowania:   * worek foliowy lub skrzynka, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością. | 15300000-1 | kg | | 204 | |
| 34 | **Rzodkiewka (czerwona, klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * barwa czerwona lub biało czerwona, * czysta, świeża i jędrna, * bez liści i łodyg, * smak ostry, * odpowiednio dojrzała, * minimalna średnica części jadalnej korzenia rzodkiewki - 25 mm, * dopuszczalne lekkie otarcia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na wygląd i jakość, * przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolita wielkość, jakość i wybarwienie.   Cechy dyskwalifikujące:   * gnijąca, zapleśniała, zaparzona, zwiędnięta rzodkiew łykowata, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.   - Wymagania dotyczące pakowania: -pęczki  opakowanie zbiorcze:   * pudło kartonowe lub skrzynka, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością. | 15411100-3 | pęczek | | 884 | |
| 35 | **Czosnek świeży (klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * główki nienaruszone, kształt kulisty, spłaszczony, ząbki zwarte, korzenie obcięte równo z główką, końcówki łodyg wyrównane, * czysty, tzn. wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, * twardy, * wolny od widocznych z zewnątrz kiełków, * średnica główki minimum 40 mm, * przy dostawach jednolity pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia i jakości.   Cechy dyskwalifikujące:   * gnijący, zapleśniały, posiadający zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.   Wymagania dotyczące pakowania: -główki   * siatka lub pudło kartonowe lub skrzynka, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością. | 15300000-1 | główka | | 251 | |
| 36 | **Cukinia świeża (klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * barwa skórki od jasnozielonej do ciemnozielonej, * kształt podłużny, świeża i jędrna, * odpowiednio dojrzała, * dopuszczalne: długość 1 sztuki minimum 20 cm, lekkie otarcia skórki pod warunkiem, że są zabliźnione, lekkie zniekształcenia, lekkie wady barwy pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na wygląd i jakość, * przy dostawach jednolita pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, wielkości, wybarwienia i jakości.   Cechy dyskwalifikujące:   * gnijąca, zapleśniała, zwiędnięta, pęknięta, zdrewniała, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.   Wymagania dotyczące pakowania:  opakowanie zbiorcze: w kg   * pudło kartonowe lub skrzynka, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością. | 15300000-1 | kg | | 220 | |
| 37 | **Koper** świeży**(pęczki, klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * świeży, * barwa zielona, * bez pędów kwiatostanowych, * przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolita wielkość i jakość.   Cechy dyskwalifikujące:   * gnijący, zapleśniały, zwiędnięty, posiadający zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, zanieczyszczenia środkami ochrony roślin.   Wymagania dotyczące pakowania:  opakowanie zbiorcze:kg   * pudło kartonowe lub skrzynka, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, | 15300000-1 | kg | | 88 | |
| 38 | **Szczypior świeży pęczki(klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * drobne cienkie liście, średniej długości o barwie intensywnie zielonej, bez korzeni- cebuli, * czysty, bez części traw, chwastów, * świeży, * bez pędów kwiatostanowych, * przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolita wielkość i jakość   Cechy dyskwalifikujące: pęczki 50g   * gnijący, zapleśniały, zaparzony, posiadający zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości.   Wymagania dotyczące pakowania:  opakowanie zbiorcze:pakowany w pęczki   * pudło kartonowe lub skrzynka, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością. | 15300000-1 | szt | | 559 | |
| 38 | **Natka pietruszki świeża (pęczki, klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * świeża, o barwie intensywnie zielonej, * czysta, tj. wolna od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), * bez pędów kwiatostanowych, * przy dostawach jednolita pod względem odmiany i/lub typu handlowego, pochodzenia, jakości i barwy.   Cechy dyskwalifikujące:   * gnijąca, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, zwiędnięta, uszkodzenia spowodowane przez szkodniki, żółte i zeschnięte części, zanieczyszczenia środkami ochrony roślin.   Wymagania dotyczące pakowania: pakowane w pęczki 50g   * pudło kartonowe lub skrzynka, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością. | 15300000-1 | pęczek | | 727 | |
| 40 | **Ogórki kiszone (klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   1. wyprodukowane ze świeżych ogórków, przypraw, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddanych naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, 2. struktura: dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, 3. smak i zapach charakterystyczny dla ogórków prawidłowo ukwaszonych, aromatyczny, słono - kwaśny, 4. ogórki o barwie oliwkowo - zielonej o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, 5. barwa zalewy od białoszarej do zielonkawo-szarej, lekko mętna, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku), 6. dopuszcza się stosowanie chrzanu, gorczycy, czosnku, kopru i nasion kminku.   Cechy dyskwalifikujące:   1. gnijące, spleśniałe, zepsute, z obcym zapachem i/lub smakiem, smak mocno słony, niekwaśny, nadmierna miękkość (komory nasienne wypełnione nieprawidłowo), obecność szkodników lub ich pozostałości, 2. niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.   Wymagania dotyczące pakowania:   1. opakowania jednostkowe od 400 g do 7 kg, 2. materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością, 3. cena za kg masy netto po odcieku,   Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy minimum 15 dni. | 15312300‑7 | kg | | 883 | |
| 41 | **Kapusta kiszona (klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * wyprodukowana z kapusty białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, pokrojonej i zasolonej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, * struktura - kapusta pokrojona na skrawki, skrawki jędrne i chrupkie, barwa biała lub kremowobiała z odcieniem żółtawym, * smak i zapach charakterystyczny dla kapusty kiszonej, aromatyczny, słono - kwaśny, * barwa soku jasnoszara, opalizująca, * zawartość soku w stosunku do masy netto produktu - 15%, * dopuszcza się stosowanie marchwi, jabłek oraz nasion kminku, kopru.   Cechy dyskwalifikujące:   * gnijąca, spleśniała, zepsuta, z obcym zapachem i/lub smakiem, smak mocno słony, niekwaśna, obecność szkodników lub ich pozostałości, * niedopuszczalne opakowania uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, nieoznakowane.   Wymagania dotyczące pakowania:   * opakowania jednostkowe od 1 kg do 5 kg, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością,   Termin przydatności do spożycia w dniu dostawy min. 15 dni. | 15312310‑0 | kg | | 978 | |
| 42 | **Rzepa biała świeża( klasa I)**  Wymagania klasyfikacyjne:   * barwa czerwona lub biało czerwona, * czysta, świeża i jędrna, * bez liści i łodyg, * smak ostry, * odpowiednio dojrzała, * minimalna średnica części jadalnej korzenia rzodkiewki - 25 mm, * dopuszczalne lekkie otarcia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na wygląd i jakość, * przy dostawach jedna odmiana i/lub typ handlowy, pochodzenie, jednolita wielkość, jakość i wybarwienie.   Cechy dyskwalifikujące:   * gnijąca, zapleśniała, zaparzona, zwiędnięta rzodkiew łykowata, posiadająca zmiany mrozowe, z obcym zapachem i/lub smakiem, obecność szkodników lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne.   - Wymagania dotyczące pakowania: -  opakowanie zbiorcze:   * pudło kartonowe lub skrzynka, * materiały opakowaniowe dopuszczone do kontaktu z żywnością. | 15300000-1 | kg | | 425 | |