Załącznik nr 2 do zapytania cenowego DZ/DZ-072-218/26

WYMAGANIA SZCZEGÓŁOWE W ZAKRESIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Sukcesywne dostawy owoców i warzyw dla Działu Żywienia
Narodowego Instytutu Onkologii im. Marii Skłodowskiej-Curie – Państwowego Instytutu Badawczego
Oddziału w Gliwicach

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
1.	**Arbuz** **Klasa I**	Całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń. Kolor skórki żywo zielony, bez plam. Zabarwienie - typowe dla danej odmiany. Niedopuszczalny obcy smak i zapach. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiany na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
2.	**Awokado** **Klasa I**	Całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń. Kolor skórki żywo zielony, bez plam. Zabarwienie - typowe dla danej odmiany. Niedopuszczalny obcy smak i zapach. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiane na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
3.	**Banany** **Klasa I**	Całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny paluszków, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Rączki i kiście (części rączek) powinny zawierać: − dostateczną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu, solidną i wolną od zarażenia grzybami, − wiązkę uciętą w prawidłowy sposób (nie na skos i nie rozdartą, bez fragmentów łodygi). Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu: − nieznaczne wady kształtu, − niewielkie wady skórki spowodowane otarciem lub innymi niewielkimi uszkodzeniami powierzchniowymi pokrywającymi w sumie nie więcej niż 2 cm powierzchni owocu. Wymienione nieznaczne wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Barwa od jasnozielonej do jasnożółtej, niedopuszczalny obcy smak i zapach. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju. Długość owocu nie mniej niż 140 mm. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiane na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
4.	**Brokuł Klasa I**	Róże brokułów powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni,), zwarte, o ściśle przylegających, zamkniętych pąkach kwiatowych; wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki; pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Łodygi powinny być odpowiednio przycięte, miękkie, niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów, dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd brokułów. Dopuszczone są małe delikatne liście, pod warunkiem, że są one zielone, zdrowe i nie wyrastają ponad powierzchnię róży więcej niż 3 cm. Róże o jednolitej barwie zielonej, niedopuszczalne przebarwienia. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości, minimalna średnica róży 10 cm. Waga brokułu nie mniej niż 450 g. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiany na sztuki lub na kilogramy.	Opakowania stanowią kartony perforowane lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Brokuły należy układać różą i przycięciem liśćmi do góry. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
5.	**Buraki ćwikłowe jadalne, korzeń Klasa I**	Świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości. Barwa w przekroju - ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany. Zapach - niedopuszczalny obcy. Średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju od 4 do 10 cm. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiane na sztuki lub na kilogramy.	Opakowania stanowią worki raszlowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
6.	**Buraki korzeń, obrane Klasa I**	Świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości. Barwa w przekroju - ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany. Zapach - niedopuszczalny obcy. Średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju od 4 do 10 cm. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowanie: od 2 kg do 5 kg.	Opakowania stanowią worki foliowe przeznaczone do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
7.	**Brzoskwinie Klasa I**	Całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, skórka omszona, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: − nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia, − nieznaczne odgniecenia, których łączna powierzchnia nie przekracza 1 cm^2, − nieznaczne wady skórki nie przekraczające 1,5 cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 1cm^2 całkowitej powierzchni dla innych wad; Nie dopuszcza się brzoskwiń pękniętych w miejscu połączenia łodygi z owocem. Zabarwienie typowe dla odmiany. Smak i zapach słodko-kwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju. Średnica owoców nie mniejsza niż 51 mm. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiane na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią paletki lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
8.	**Botwina z małymi buraczkami Klasa I**	Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości. O naturalnym dla odmiany zabarwieniu czerwono zielonym. Botwinkę należy wiązać w pęczki o masie nie mniejszej niż 250 g. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiana na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią kartony perforowane lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
9.	**Borówka amerykańska Klasa I**	Cała, zdrowa (bez oznak gnicia), czysta, odpowiednio dojrzała ale nie przejrzała, praktycznie wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia musi spełniać wymogi cechy odmianowej. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiana na kilogramy.	Opakowania stanowią pudełka plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Opakowanie: od 500 g do 1000 g.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
10.	**Cebula zwykła Klasa I**	Cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bez blaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony), jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu. Kształt kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Barwa (łuski suchej) jasnożółta do jasnobrązowej. Barwa (łuski mięsistej) białokremowa lub kremowo-zielona, dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia. Smak i zapach - niedopuszczalny obcy. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Średnica nie mniej niż 4 cm. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiana na kilogramy.	Opakowania stanowią worki raszlowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
11.	**Cebula zwykła obrana Klasa I**	Cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bez blaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony), jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu. Kształt kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Barwa (łuski suchej) jasnożółta do jasnobrązowej. Barwa (łuski mięsistej) białokremowa lub kremowo-zielona, dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia. Smak i zapach - niedopuszczalny obcy. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Średnica nie mniej niż 4 cm. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowanie: od 2 kg do 5 kg.	Pakowane próżniowo, z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
12.	**Cebula czerwona Klasa I**	Cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bez blaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony), jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu. Kształt kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Barwa (łuski suchej) od ciemnoczerwonej do fioletowej. Barwa (łuski mięsistej) białofioletowa, dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia. Smak i zapach - niedopuszczalny obcy. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Średnica nie mniej niż 4 cm. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiana na kilogramy.	Opakowania stanowią worki raszlowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
13.	**Cebula czerwona obrana** **Klasa I**	Cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bez blaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony), jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu. Kształt kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Barwa (łuski suchej) od ciemnoczerwonej do fioletowej. Barwa (łuski mięsistej) białofioletowa, dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia. Smak i zapach - niedopuszczalny obcy. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Średnica nie mniej niż 4 cm. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowanie: od 2 kg do 5 kg.	Pakowane próżniowo, z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
14.	**Cukinia** **Klasa I**	Cała z szypułką, zdrowa; nie dopuszcza się cukinii z objawami gnicia lub takimi, które czynią ją niezdatną do spożycia, czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolna od szkodników lub uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrna, bez pustych przestrzeni, bez pęknięć, dostatecznie dojrzała, bez w pełni wykształconych nasion, bez obcych zapachów i smaków. Cukinia powinna mieć szypułkę nie dłuższą niż 3 cm. Dopuszcza się nieistotne wady kształtu, barwy, niewielkie, zabliźnione pęknięcia skórki, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd cukinii, jej jakość, trwałość i wygląd w opakowaniu. Dopuszczalna wielkość cukinii, przy sortowaniu według długość od 14 do 21 cm, a przy sortowaniu według masy od 100 do 225 g. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiana na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią kartony perforowane lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
15.	**Czereśnie** **Klasa I**	Całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cech odmianowej. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiane na kilogramy.	Opakowania stanowią skrzynki, łubianki lub kartony perforowane wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Zamawiane tylko w sezonie (czerwiec - lipiec).	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
16.	**Cytryny Klasa I**	Całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia. Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: − nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, − nieznaczne wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia, itp. − nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku). Zabarwienie - typowe dla danej odmiany (od cytrynowego do żółtego). Niedopuszczalny obcy smak i zapach. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju. Średnica owoców 58÷83 mm. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiane na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
17.	**Czosnek świeży Klasa I**	Główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, nieuszkodzone przez słońce lub mróz, z całkiem wysuszonym szczypiorem o długości nieprzekraczającej 3 cm, łuską zewnętrzną okrywającą główkę i łuską okrywającą pojedyncze ząbki dopuszczalne są nieznaczne otarcia zewnętrznej skórki główki pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu, zapach - niedopuszczalny obcy. Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Minimalna średnica główek 30 mm. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiany na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią siatki lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
18.	**Czosnek świeży obrany Klasa I**	Główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, nieuszkodzone przez słońce lub mróz, z całkiem wysuszonym szczypiorem o długości nieprzekraczającej 3 cm, łuską zewnętrzną okrywającą główkę i łuską okrywającą pojedyncze ząbki dopuszczalne są nieznaczne otarcia zewnętrznej skórki główki pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu, zapach - niedopuszczalny obcy. Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Minimalna średnica główek 30 mm. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowanie: 1 kg.	Pakowane próżniowo, z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
19.	**Granat** **Klasa I**	Całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Zamawiany na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią siatki lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
20.	**Grapefruit czerwony Klasa I**	Owoce o kształcie kulistym, lekko spłaszczone, całe wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (nie dopuszcza się owoców z oznakami gnicia, pleśni, uszkodzeniami spowodowanymi przez mróz), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: − nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, − nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia, itp. − nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku). Zabarwienie typowe dla odmiany. Smak i zapach typowy dla odmiany, nie dopuszczalny obcy. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju. Średnica owoców od 120 do 150 mm. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiany na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
21.	**Gruszka** **Klasa I**	Całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiana na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
22.	**Imbir korzeń** **Klasa I**	Całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Zamawiany na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
23.	**Jabłka** **Klasa I**	Całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej. Waga od 130 do 200 g. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiane na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
24.	**Kalarepa** **Klasa I**	Cała, zdrowa, nie dopuszcza się kalarepki z objawami gnicia lub takimi zamianami, które czynią ją niezdatną do spożycia; czysta, praktycznie wolna od widocznych zanieczyszczeń obcych; nie popękana, bez objawów wyrastania kwiatostanu, niezdrewniała, bez odgnieceń i uszkodzeń, bez plam i wżerów, wolna od uszkodzeń spowodowanych przez owady lub inne szkodniki; wolna od nadmiernego zawilgocenia, przycięta tuż pod zgrubieniem, bez obcych zapachów i smaków, o barwie i kształcie typowym dla odmiany, soczysta. Kalarepka bez liści o średnicy od 5 do 12 cm. Masa kalarepki od 240 do 300 g. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiana na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią kartony perforowane lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
25.	**Kapusta biała Klasa I**	Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste. Dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Smak i zapach - niedopuszczalny obcy. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru. Masa główki nie mniej niż: − kapusta biała wczesna 700g, − kapusta biała 1200 g Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiana na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią worki raszlowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
26.	**Kiełki, co najmniej trzy rodzaje do wyboru (rzodkiewki, buraka, brokułu, lucerny) Klasa I**	Świeże, jędrne, zdrowe, nie poprzerastane, bez śladów gnicia ani psucia. Nie zwiędłe. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiane na opakowania. Opakowanie: 0,25 kg.	Opakowania stanowią pudełka lub woreczki plastikowe przeznaczone do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Opakowanie: od 250 g do 500 g. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
27.	**Kapusta czerwona Klasa I**	Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste. Dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Niedopuszczalny obcy smak i zapach, kształt. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru. Masa główki nie mniej niż 800 g. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiana na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią worki raszlowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
28.	**Kapusta kiszona Klasa I**	Świeża, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni). Kapusta po ukiszeniu ma postać podłużnych strużyn, które powstały podczas krojenia (szatkowania) główek kapusty białej. Strużyny widoczne są w lekko kremowym kwasie kapuścianym, wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Nie dopuszcza się kapusty zakwaszanej octem oraz z użyciem środków konserwujących. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowanie: od 5 kg do 10 kg.	Opakowania stanowią wiadra plastikowe lub worki foliowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
29.	**Kapusta pekińska Klasa I**	Świeża, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; główka powinna być prawidłowo wykształcona, ze zwartymi liśćmi; liście kształtu owalnego, duże, szerokie, pomarszczone i żyłkowane, z brzegu faliste, łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste. Dopuszczalne są przycięcia i niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Kształt wydłużony, barwa zielona do seledynowej, smak i zapach - niedopuszczalny obcy. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru. Masa główki nie mniej niż 350 g. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiana na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
30.	**Kapusta włoska Klasa I**	Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; liście pomarszczone, pokryte drobnymi pęcherzykowatymi wzdęciami, łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste. Dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Barwa zielona do ciemnozielonej. Smak i zapach - niedopuszczalny obcy. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru. Masa główki nie mniej niż 700 g. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiana na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią worki raszlowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
31.	**Koperek zielony Klasa I**	Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy. Natkę koperku należy wiązać w pęczki o masie nie mniejszej niż 30 g. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiany na kilogramy.	Opakowania stanowią kartony perforowane lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
32.	**Kiwi** **Klasa I**	Całe (bez szypułki), odpowiednio jędrne (nie mogą być miękkie, zwiędnięte ani nasiąknięte wodą), zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, dobrze wykształcone, wyklucza się owoce złączone podwójnie lub wielokrotnie, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiane na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią paletki lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
33.	**Marchew bez liści** **Klasa I**	Świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniałe, proste, kształtne (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należycie osuszone po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zabliźnione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu. Barwa charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe /purpurowe wierzchołki o długości do 1 cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2 cm w przypadku pozostałej marchwi. Smak i zapach - niedopuszczalny obcy. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru. Średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju od 2 do 4 cm. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiane na kilogramy.	Opakowania stanowią worki raszlowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
34.	**Marchew bez liści obrana Klasa I**	Świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniałe, proste, kształtne (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należycie osuszone po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zabliźnione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu. Barwa charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1 cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2 cm w przypadku pozostałej marchwi. Smak i zapach - niedopuszczalny obcy. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru. Średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju od 2 do 4 cm. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowanie: od 2 kg do 5 kg.	Pakowane próżniowo, z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
35.	**Marchew odmiana przeznaczona do robienia soku (np. Komarno) Klasa I**	Świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniałe, proste, kształtne (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należycie osuszone po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zabliźnione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu. Barwa charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1 cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2cm w przypadku pozostałej marchwi. Smak i zapach - niedopuszczalny obcy. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru. Średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju od 2 do 4 cm. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowanie: od 2 kg do 5 kg.	Opakowania stanowią worki foliowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiający. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
36.	**Mandarynki, słodkie bez pestek Klasa I**	Całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia. Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: − nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, − nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, rdzawienia itp. − nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku). Średnica owoców od 45 do 60 mm. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiane na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią paletki lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
37.	**Limonka Klasa I**	Całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Zamawiana na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
38.	**Nektarynki Klasa I**	Całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej. Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości. Średnica owoców nie mniej niż 50 mm. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiane na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią paletki lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
39.	**Morele Klasa I**	Całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Zamawiane na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
40.	**Ogórki zielone spod osłon Klasa I**	Świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku: 10 mm na każde 10 cm długości ogórka). Dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia (z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem, że są zabliźnione. Barwa zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu; niedopuszczalny smak gorzki. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; minimalna długość ogórka spod osłon od 20 do 30 cm, minimalna masa 250 g. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiane na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią worki foliowe perforowane lub kartony wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
41.	**Ogórki kiszone Klasa I**	Świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni) wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Podłużne ogórki z charakterystycznymi brodawkami na skórce. Na przekroju widoczne jaśniejsze gniazda nasienne. Kształt podłużny, owalny. Barwa ciemnooliwkowa, w przekroju pod skórką znacznie jaśniejsza. Konsystencja zwarta, elastyczna. Smak kwaśny, lekko słony, mocny wyczuwalny aromat czosnku i kopru, a także posmak chrzanu. Nie dopuszcza się ogórków zakwaszanych octem oraz z użyciem środków konserwujących. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowanie: od 5 (po odcieku 3 kg) kg do 10 kg (po odcieku 6 kg).	Opakowania stanowią worki foliowe lub wiadra plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
42.	**Ogórki małosolne Klasa I**	Świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni) wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Podłużne ogórki z charakterystycznymi brodawkami na skórce. Na przekroju widoczne jaśniejsze gniazda nasienne. Kształt podłużny, owalny. Barwa ciemnooliwkowa, w przekroju pod skórką znacznie jaśniejsza. Konsystencja zwarta, elastyczna. Smak kwaśny, lekko słony, mocny wyczuwalny aromat czosnku i kopru, a także posmak chrzanu. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowanie: od 5 (po odcieku 3 kg) kg do 10 kg (po odcieku 6 kg).	Opakowania stanowią worki foliowe lub wiadra plastikowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do siedziby Zamawiającego.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
43.	**Papryka świeża, słodka (czerwona, żółta, zielona) Klasa I**	Charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego. Świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz, z szypułką. Szypułka powinna być równo obcięta a kielich nienaruszony. Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia. Wielkość średnicy od 70 do 80 mm. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiana na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią worki foliowe perforowane lub kartony perforowane wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
44.	**Pieczarki uprawowe Klasa I**	Świeże, jędrne, zdrowe, czyste, nieuszkodzone (bez objawów gnicia, śladów pleśni), czyste (dopuszczalna jest obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), praktyczne wolne od szkodników i uszkodzeń przez ich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, kształt - kapelusze okrągłe lub półkoliste, z blaszkami całkowicie osłoniętymi osłonką. Barwa powierzchni zewnętrznej biała, kremowa, kremowo-brązowa, smak i zapach charakterystyczny dla pieczarek świeżych (niedopuszczalny obcy smak i zapach), długość trzonu nie większa niż 2/3 średnicy, kapelusze od 30 do 65 mm. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, stadium rozwoju, jakości i wielkości. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiane na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
45.	**Pietruszka korzeń Klasa I**	Zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czysta, twarda, jędrna, kształtna (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzawień skórki, wolna od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony, Barwa korzenia w przekroju - biała do biało-kremowej. Smak i zapach - niedopuszczalny obcy. Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, stadium rozwoju, jakości i wielkości. Średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu od 30 do 60 mm. Dopuszczalna różnica średnic korzeni w każdym opakowaniu nie więcej niż 15 mm. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiana na kilogramy.	Opakowania stanowią worki raszlowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
46.	**Pietruszka korzeń, obrana** **Klasa I**	Zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czysta, twarda, jędrna, kształtna (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzawień skórki, wolna od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony. Barwa korzenia w przekroju - biała do biało-kremowej. Smak i zapach - niedopuszczalny obcy. Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, stadium rozwoju, jakości i wielkości. Średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu od 30 do 60 mm. Dopuszczalna różnica średnic korzeni w każdym opakowaniu nie więcej niż 15 mm. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowanie: od 2 kg do 5 kg.	Pakowane próżniowo, z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
47.	**Pietruszka natka** **Klasa I**	Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy. Natkę pietruszki należy wiązać w pęczki o masie nie mniejszej niż 30 g. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiana na kilogramy.	Opakowania stanowią kartony perforowane lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
48.	**Pomidor Klasa I**	Zdrowy, (bez objawów gnicia, śladów pleśni), cały, (wolny od pęknięć), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazieleń (zielonych piętek), bez pustych komór na przekroju. Dopuszczalne są nieznacznie wady skórki, kształtu, zabarwienia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, właściwości przechowalnicze, prezentację w oznakowaniu. Kształt charakterystyczny dla danej odmiany, minimalna średnica owocu nie mniej niż 35 mm. Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i koloru. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiany na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią kartony perforowane wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem (owoce nie mogą uszkadzać się wzajemnie), powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
49.	**Pomidorki koktajlowe Klasa I**	Charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego. Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), jędrne, czyste, bez szypułek, praktycznie wolne od szkodników i wolne od uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piętek), bez pustych komór na przekroju. Barwa pomarańczowa lub czerwona, kształt kulisty. Niedopuszczalny obcy smak i zapach. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości dojrzałości i zabarwienia. Średnica owocu od 20 do 35 mm. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowanie: od 250 g do 1000 g.	Opakowania stanowią pudełka plastikowe przeznaczone do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
50.	**Por** **Klasa I**	Zdrowy (bez oznak gnicia i pleśni), wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami, biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej. Dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia liści spowodowane przez przylżeńce na liściach, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu. Niedopuszczalny obcy smak i zapach. Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz stopnia rozwoju i zabarwienia. Minimalna średnica 15 mm. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiany na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią worki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
51.	**Pomarańcze słodkie** **Klasa I**	Całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiane na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
52.	**Rzodkiewka Klasa I**	Zdrowa (bez oznak gnicia i pleśni), czysta, niepopękana, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona - jeśli była myta; liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty. Dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu. Jędrna, niedopuszczalna zdrewniała, sparciała. Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i zabarwienia. Średnica główki rzodkiewki minimum 25 mm, waga pęczka minimum 10 dkg. Obcinana bez liści. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiana na pęczki lub kilogramy.	Opakowania stanowią kartony perforowane lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
53.	**Sałata rzymska Klasa I**	Salata ta ma wydłużonej, zwarte główki. Liście są ciemnozielonej sztywne, a także kruche, wydłużone, mięsiste, gładkie lub pomarszczone. Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste. Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości. Sałata powinna być prawidłowo rozwinięta, mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę o wadze od 40 do 70 g. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiana na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
54.	**Sałata masłowa Klasa I**	Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste. Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości. Sałata powinna być prawidłowo rozwinięta, mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę o wadze od 200 do 250 g. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiana na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią kartony perforowane lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Sałatę należy układać w dwie warstwy główkami skierowanymi do siebie. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
55.	**Sałata lodowa Klasa I**	Sałata w tej klasie powinna być dobrej jakości i powinna posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany lub typu handlowego. Sałata powinna być dobrze wykształcona, bez uszkodzeń lub zmian wpływających na jej przydatność do spożycia, mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę. Cała, zdrowa, nie dopuszcza się sałaty z objawami gnicia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia. Czysta i oczyszczona z zewnętrznych liści tj. praktycznie wolna od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz jakiekolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych. Niezwiędnięta, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów lub smaków. Korzenie powinny być przycięte tuż przy nasadzie liści zewnętrznych, a przycięcie powinno być czyste. Sałata powinna być prawidłowo rozwinięta o minimalnej wadze 300 g. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiana na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią kartony perforowane lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Sałatę należy układać w dwie warstwy główkami skierowanymi do siebie. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
56.	**Sałata karbowana czerwona Klasa I**	Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste. Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości. Sałata powinna być prawidłowo rozwinięta, powinna mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę o minimalnej wadze 300 g. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiana na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią kartony perforowane lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Sałatę należy układać pojedynczo główkami skierowanymi do siebie. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
57.	**Sałata rukola Klasa I**	Liście wydłużone, wąskie o nierównych brzegach i barwie ciemnozielonej, świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Smak i zapach charakterystyczny dla rukoli, niedopuszczalny obcy. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowanie: od 250 g do 500 g.	Opakowania stanowią opakowania zafoliowane z perforacją wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
58.	**Sałata roszponka Klasa I**	Nieduże listki tworzące rozety liści podobnych do stokrotki o lekko orzechowy posmaku, barwy ciemnozielonej, świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Smak i zapach charakterystyczny dla roszponki, niedopuszczalny obcy. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowanie: od 250 g do 500 g.	Opakowania stanowią opakowania zafoliowane z perforacją wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
59.	**Szpinak liście baby Klasa I**	Zdrowy, wyklucza się produkt z objawami gnicia, które powoduje jego nieprzydatność do spożycia, o świeżym wyglądzie, czysty, bez pędów kwiatostanowych, wolny od obcych zapachów i smaków. W przypadku szpinaku w rozetach, część obejmująca korzeń musi być przycięta tuż pod ostatnim okółkiem liści zewnętrznych. Liście szpinaku muszą być o normalnym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany i czasu zbioru, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, pasożyty zwierzęce i choroby wpływające ujemnie na wygląd lub zdatność do spożycia. Szpinak w postaci liści nie może mieć ogonków liściowych dłuższych niż 10 cm. Zawartość każdego opakowania musi być jednolita i obejmować jedynie szpinak tego samego pochodzenia, odmiany i jakości. Nie wolno w jednym opakowaniu mieszać szpinaku w postaci liści i rozet. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowanie: od 250 g do 500 g.	Opakowania stanowią opakowania zafoliowane z perforacją wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
60.	**Seler korzeń Klasa I**	Kształtny, twardy, jędrny, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czysty, bez stłuczeń i ordzawień skórki, zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolny od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego. Barwa - biała do biało-kremowej. Smak i zapach - niedopuszczalny obcy. Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, stadium rozwoju, jakości i wielkości. Średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu od 70 do 130 mm. Dopuszczalna różnica średnic największego i najmniejszego selera w każdym opakowaniu, nie więcej niż 30 mm. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiany na kilogramy.	Opakowania stanowią worki raszlowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawa przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
61.	**Seler korzeń, obrany Klasa I**	Kształtny, twardy, jędrny, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czysty, bez stłuczeń i ordzawień skórki, zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolny od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego. Barwa - biała do biało-kremowej. Smak i zapach - niedopuszczalny obcy. Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, stadium rozwoju, jakości i wielkości. Średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu od 70 do 130 mm. Dopuszczalna różnica średnic największego i najmniejszego selera w każdym opakowaniu, nie więcej niż 30 mm. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowanie: od 2 kg do 5 kg.	Pakowane próżniowo, z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
62.	**Truskawki Klasa I**	Całe, nie mogą mieć żadnych uszkodzeń i zgnieceń; zdrowe - nie mogą być zgniłe i zapleśniałe; bez szkodników i śladów po szkodnikach; czyste - nie mogą mieć plam po opryskach, zanieczyszczeń ziemią, o świeżym wyglądzie, ale nie myte. Owoc nie może być mokry, bez innych zapachów i smaków; musi mieć typowy kształt dla odmiany, odpowiednio dojrzały, barwa charakterystyczna i wyrównana, z kielichem i szypułką, które powinny być świeże i zielone. Niedopuszczalne owoce - odgniecione, nadgniłe lub spleśniałe, brudne, przejrzałe, bez szypułki i kielicha, niedojrzałe, o nieświeżych szypułkach. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiane na kilogramy.	Opakowania stanowią kartony perforowane lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Zamawiane tylko w sezonie (czerwiec - wrzesień).	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
63.	**Surówki różne rodzaje Klasa I**	Różne rodzaje w zależność od użytego składnika: z kapusty białej, czerwonej, buraka, marchewki, pora. Surówki świeże, jędrne, bez obcych smaków i zapachów, bez pleśni, gnicia. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowanie: od 3 kg do 20 kg.	Opakowania stanowią wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawy przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
64.	**Śliwki węgierki, renklody** **Klasa I**	Całe, nie mogą mieć żadnych uszkodzeń i zgnieceń; zdrowe - nie mogą być zgniłe i zapleśniałe; bez szkodników i śladów po szkodnikach; czyste - nie mogą mieć plam po opryskach, zanieczyszczeń, o świeżym wyglądzie, ale nie myte. Owoc nie może być mokry, bez innych zapachów i smaków; musi mieć typowy kształt dla odmiany, odpowiednio dojrzały, barwa charakterystyczna. Niedopuszczalne owoce - odgniecione, nadgniłe lub spleśniałe, brudne, przejrzałe, niedojrzałe. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiane na sztuki lub kilogramy.	Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Zamawianie tylko w sezonie (czerwiec - sierpień).	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
65.	**Szczypiorek** **Klasa I**	Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy. Szczypior należy wiązać w pęczki o masie nie mniejszej niż 30 g. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiany na kilogramy.	Opakowania stanowią kartony perforowane lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawy przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
66.	**Winogrona jasne lub ciemne bez pestek Klasa I**	Poszczególne grona powinny być zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; poszczególne pojedyncze jagody powinny być całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne, jędrne, twarde, mocno osadzone oraz posiadać możliwie nienaruszony charakterystyczny nalot. Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: − nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, − bardzo nieznaczne odparzenia skórki spowodowane działaniem słońca. Smak i zapach - niedopuszczalny obcy. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz stopnia dojrzałości. Masa gron od 150 do 250 g. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zamawiany na kilogramy.	Opakowania stanowią pudła kartonowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawy przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
67.	**Ziemniaki Klasa I**	Całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, odpowiednio dojrzałe, ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, nieuszkodzone, nienadmarznięte, nieporośnięte, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany. Nie dopuszcza się bulw: porośniętych kiełkami powyżej 3 mm, nadmiernie zawilgoconych na powierzchni, zaparzonych, zapleśniałych, zamarzniętych, zanieczyszczonych środkami ochrony roślin. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Ziemniaki, średnie, krajowe, typ. ogólnoużytkowy - odmiany używane w gastronomi. Zamawiane w workach.	Opakowania stanowią worki raszlowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Dostawy przez cały czas obowiązywania umowy.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.

LP.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	WYMAGANIA WG POLSKICH NORM	SPOSÓB PAKOWANIA I DOSTAWY, TRWAŁOŚĆ	ZNAKOWANIE
68.	**Ziemniaki młode Klasa I**	Całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, odpowiednio dojrzałe, ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, nieuszkodzone, nienadmarznięte, nieporośnięte, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany. Nie dopuszcza się bulw: porośniętych kiełkami powyżej 3 mm, nadmiernie zawilgoconych na powierzchni, zaparzonych, zapleśniałych, zamarzniętych, zanieczyszczonych środkami ochrony roślin. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Ziemniaki, średnie, krajowe, typ. ogólnoużytkowy - odmiany używane w gastronomi. Zamawiane w workach.	Opakowania stanowią worki raszlowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego. Ziemniaki młode (czerwiec - lipiec).	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
69.	**Ziemniaki obrane Klasa I**	Całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, odpowiednio dojrzałe, ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, nieuszkodzone, nienadmarznięte, nieporośnięte, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany. Nie dopuszcza się bulw: porośniętych ,nadmiernie zawilgoconych na powierzchni, zaparzonych, zapleśniałych, zamarzniętych, zanieczyszczonych środkami ochrony roślin. Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowanie: od 2 kg do 10 kg.	Pakowane próżniowo, z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do siedziby Zamawiającego.	Opakowanie posiadające etykietę informacyjną zawierającą następujące dane: nazwę i adres producenta, nazwę asortymentu, ilość sztuk, termin przydatności do spożycia, datę produkcji oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.