

Zadanie nr 1 - Owoce pospolite

Załącznik nr1

1.	Nazwa grupy (produkty)	Jabłka krajowe
2.	Charakterystyka	odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie klasa ekstra, minimalna wielkość średnic owoców: – 70mm, różnica średnic może wynosić 10mm kształt, wielkość i barwa charakterystyczne dla danej odmiany , szypułka nieuszkodzone, owoce całe, wolne od wszelkich wad zanieczyszczeń czy uszkodzeń, wolne od szkodników, i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego bez obcych zapachów i/lub smaków. Miąższ owoców całkowicie zdrowy
3.	Cechy dyskwalifikujące	gnicie, zanieczyszczenia obce, szkodniki. uszkodzenia od szkodników, obcy zapach i smak, zamarznięte, z rozpadem miąższu, porażone miękką oparzeliną chłodniową, owoce niedojrzałe, przejrzałe , zwiędnięte
4.	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości, stopnia dojrzałości
5.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – skrzynka 15kg Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
6.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
7.	Przydatność do spożycia	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
8.	Transport	Jabłka należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
9.	Częstotliwość dostaw	1-3 razy w tygodniu dostępność przez cały rok

1.	Nazwa grupy (produkty)	Gruszka
2.	Charakterystyka	odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie klasa ekstra ,minimalna wielkość średnic owoców: 60-55 mm różnica średnic może wynosić 10mm, kształt, wielkość i barwa charakterystyczne dla danej odmiany , szypułka nieuszkodzone, owoce całe, wolne od wszelkich wad zanieczyszczeń czy uszkodzeń, wolne od szkodników, i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego bez obcych zapachów i/lub smaków. Miąższ owoców całkowicie zdrowy bez komórek kamiennych (dopuszczalne jedynie wokół gniazda nasiennego)
3.	Cechy dyskwalifikujące	gnicie, zanieczyszczenia obce, szkodniki. uszkodzenia od szkodników, obcy zapach i smak, zamarznięte, z rozpadem miąższu, porażone miękką oparzeliną chłodniową, owoce niedojrzałe, przejrzałe , zwiędnięte
4.	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości, stopnia dojrzałości
5.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – skrzynka 10-15kg Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
6.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
7.	Przydatność do spożycia	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
8.	Transport	Gruszki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
9.	Częstotliwość dostaw	1-3 razy w tygodniu dostępność cały rok

	Nazwa grupy (produkty)	Brzoskwinia, Nektarynka
2.	Charakterystyka	odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie Klasa ekstra minimalna wielkość średnic owoców – 7cm, różnica średnic może wynosić 10mm owoce całe – dopuszczalne lekkie obicia: zagojone uszkodzenia mechaniczne, zdrowe, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego bez obcych zapachów i/lub smaków
3.	Cechy dyskwalifikujące	gnicie, zanieczyszczenia obce, obcy zapach i smak, posiadające zmiany mrozowe,
4.	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości, stopnia dojrzałości
5.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – skrzynka lub pudło kartonowe 15kg Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
6.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
7.	Przydatność do spożycia	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
8.	Transport	Brzoskwinie, nektarynki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
9.	Częstotliwość dostaw	1-3 razy w tygodniu w miesiącach czerwiec- październik

1.	Nazwa grupy (produkty)	Czereśnie, Wiśnie
2.	Charakterystyka	odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie odmiany uprawne klasa ekstra całe, o świeżym wyglądzie, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia jędre (stosownie dla odmiany) czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków z szypułkami
3.	Cechy dyskwalifikujące	objawy - gnicia, widoczne zanieczyszczenia obce, szkodniki, obcy zapach lub smak, oparzeliny słoneczne, pęknięcia i obicia, przejrzałe,
4.	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości, stopnia dojrzałości
5.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – skrzynka 10kg Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
6.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
7.	Przydatność do spożycia	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
8.	Transport	Czereśnie, wiśnie należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
9.	Częstotliwość dostaw	1-3 razy w tygodniu w miesiącach czerwiec - wrzesień

1.	Nazwa grupy (produkty)	Truskawki
2.	Charakterystyka	odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie odmiany uprawne, klasa I owoce całe, o świeżym wyglądzie, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, jędrne (stosownie dla odmiany) czyste, o świeżym wyglądzie, ale nie myte wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków Z kielichem (z wyjątkiem poziomek); kielich i szypułka (jeśli obecna) powinny być świeże i zielone
3.	Cechy dyskwalifikujące	nieznaczne wady kształtu, obecność małych jasnych plamek, mogą być mniej wyrównane pod względem wielkości, do 10 % wagowo nie spełniających wymagań klasy I, lecz zgodnych z wymaganiami klasy II, nie więcej niż 2 % truskawek zepsutych w ogólnej tolerancji 10 %, do 10 % wagowo nie spełniających wymagań w zakresie minimalnej wielkości,
4.	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości, stopnia dojrzałości
5.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – koszyczki 2-5kg Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
6.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
7.	Przydatność do spożycia	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
8.	Transport	Truskawki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
9.	Częstotliwość dostaw	1-3 razy w tygodniu w miesiącach maj- październik

1.	Nazwa grupy (produkty)	Śliwki
2.	Charakterystyka	odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie odmiany uprawne klasa I całe, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego bez obcych zapachów i/lub smaków
3.	Cechy dyskwalifikujące	objawy - gnicia, widoczne zanieczyszczenia obce, szkodniki, obcy zapach lub smak, pęknięcia i obicia, przejrzale,
4.	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości, stopnia dojrzałości
5.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – skrzynka 15kg Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
6.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
7.	Przydatność do spożycia	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
8.	Transport	Śliwki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
9.	Częstotliwość dostaw	1-3 razy w tygodniu w miesiącach czerwiec – październik

1.	Nazwa grupy (produkty)	Maliny
2.	Charakterystyka	całe, zdrowe, wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, o świeżym wyglądzie, ale niemyte, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,— wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków
3.	Cechy dyskwalifikujące	objawy - gnicia, widoczne zanieczyszczenia obce, szkodniki, obcy zapach lub smak, nie dopuszcza się owoców miękkich, zwiędniętych
4.	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości, stopnia dojrzałości
5.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – koszyczki do 1kg Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
6.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
7.	Przydatność do spożycia	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
8.	Transport	Maliny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
9.	Częstotliwość dostaw	1-3 razy w tygodniu w miesiącach czerwiec- październik

1.	Nazwa grupy (produkty)	Jagody
2.	Charakterystyka	całe, zdrowe, wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, o świeżym wyglądzie, ale niemyte, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,— wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków
3.	Cechy dyskwalifikujące	objawy - gnicia, widoczne zanieczyszczenia obce, szkodniki, obcy zapach lub smak, nie dopuszcza się owoców miękkich, zwiędniętych
4.	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości, stopnia dojrzałości
5.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – koszyczki do 1kg Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
6.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
7.	Przydatność do spożycia	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
8.	Transport	Jagody należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
9.	Częstotliwość dostaw	1-3 razy w tygodniu w miesiącach lipiec- wrzesień

1.	Nazwa grupy (produkty)	Borówka amerykańska
2.	Charakterystyka	Owoce typu jagoda- dużo większe od jagody czarnej ,gładkie, twarde, podobne w smaku do jagody czarnej, całe, zdrowe, wyklucza się produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, o świeżym wyglądzie, ale niemyte, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego,— wolne od jakichkolwiek obcych zapachów lub smaków
3.	Cechy dyskwalifikujące	objawy - gnicia, widoczne zanieczyszczenia obce, szkodniki, obcy zapach lub smak, nie dopuszcza się owoców miękkich, zwiędniętych
4.	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości, stopnia dojrzałości
5.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – pojemniki plastikowe na owoce 1000 g. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
6.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.
7.	Przydatność do spożycia	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.
8.	Transport	Borówki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
9.	Częstotliwość dostaw	1-3 razy w tygodniu w miesiącach lipiec- październik