

LP	Część 4 Załącznik nr 9 Warzywa, owoce i jaja	Opis produktu, specyfikacja
1.	<b>Cebula</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> cała, jędrna i zwarta, bez uszkodzeń ,bez objawów gnicia ,zepsucia, bez objawów wyrośnięcia ,pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
2.	<b>Buraki czerwone</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> świeże, czyste, jędrne, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych ,całe, zdrowe bez oznak gnicia i pleśni i zmarznięcia, kształtne, bez pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych o naturalnym dla odmiany czarowym zabarwieniu , jednolite pod względem odmiany i wielkości</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
3.	<b>Cebula czerwona</b>	<b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki drewniane lub plastikowe

		<p>wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-zawartość netto</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> cała, ściśła, jędrna, czysta, bez objawów gnicia, pleśni i wyrośnięcia, dojrzała, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych.</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
4.	<b>Cebula czosnkowa</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> cała, ściśła, jędrna, czysta, bez objawów gnicia, pleśni i wyrośnięcia, dojrzała, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej bez obcych zapachów</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
5.	<b>Czosnek</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> </ul>

		<p>-waga/szt          -warunki przechowywania          -kraj pochodzenia          -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> główki twarde, zwarte, zdrowe, bez oznak gnicia i 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 3cm, łuska zewnętrzna okrywająca główkę</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
6.	<b>Dynia świeża</b>	<p><b>a) Opakowanie:</b> skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>- kraj pochodzenia</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> cała, jędra, zdrowa, bez oznak gnicia i śladów pleśni, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. dojrzała kształt kulisty lub lekko spłaszczony, powierzchnia gładka bez skaz, zadrapań i widocznych przebarwień , struktura miąższu zwarta.</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
7.	<b>Fasolka szparagowa świeża</b>	<p><b>a) Opakowanie:</b> skrzyneczki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> </ul>

		<p>-warunki przechowywania - kraj pochodzenia -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> świeża, jędrna, cała, czysta, zdrowa, bez objawów gnicia i pleśni, młoda i delikatna wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, praktycznie bezwłóknista, bez przeźroczystej skórki( twardej endodermy) jeżeli występują nasiona to powinny być małe i miękkie</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
8.	<b>Kapusta biała</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -nazwa odmiany -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania - kraj pochodzenia -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> główka świeża, czysta, zdrowa, bez objawów gnicia i pleśni zwarta bez oznak kwitnienia, wolna od owadów i szkodników, oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, łodyga ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści, liście mocno przytwierdzone, miejsce cięcia powinno być czyste</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
9.	<b>Kapusta czerwona</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -nazwa odmiany -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania - kraj pochodzenia</p>

		<p>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> główka świeża, czysta, zdrowa, bez objawów gnicia i pleśni zwarta bez oznak kwitnienia, wolna od owadów i szkodników , pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, łodyga ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści, liście mocno przytwierdzone, miejsce cięcia powinno być czyste</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
10.	<b>Kapusta kwaszona</b>	<p><b>a) Opakowanie:</b> wiaderka plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-termin przydatności do spożycia</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga netto i brutto</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-oznaczenie partii produkcyjnej</li> </ul> <p>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> drobno szatkowana, kolor złoto-żółty, niepożądane zabarwienie szare lub czerwonawe. zapach kapuściany ,smak kwaśny ,bez obcych posmaków i zapachów , jędrna, soczysta. Opakowanie stanowią wiadra wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością od 5 do 10 kg (gramaturę określa zamawiający podczas składania zamówienia. Nie dopuszcza się opakowań zastępczych</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
11.	<b>Kapusta pekińska</b>	<p><b>a) Opakowanie:</b> skrzyneczki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-zawartość netto</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> </ul> <p>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie</p>

		<p>obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> główka świeża ,czysta , zdrowa bez objawów gnicia i pleśni zwarta bez oznak kwitnienia ,wolna od owadów i szkodników, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, liście mocno przytwierdzone, miejsce cięcia powinno być czyste.</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
12.	<b>Koper świeży</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga/ilość pęczków</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>- kraj pochodzenia</li> </ul> <p>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> świeży zdrowy, bez oznak pleśni, bez plam pożółkłych i zaschniętych części ,pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych, wolny od szkodników</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p>
13.	<b>Marchew</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>- kraj pochodzenia</li> </ul> <p>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> całe, zdrowe, jędrne, bez oznak gnicia, śladów pleśni uszkodzeń spowodowanych przez mróz czyste, wolne od szkodników, niezdrewniałe, proste, kształtne bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia</p>

		<p>deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
14.	<b>Natka pietruszki świeża</b>	<p><b>a) Opakowanie:</b> skrzyneczki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga/ilość pęczków</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>- kraj pochodzenia</li> </ul> <p>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> świeża, zdrowa, niedopuszczalne objawy pleśni i gnicia lub zaparzenia, bez plam i pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych innych zanieczyszczeń obcych, czysta wolna od szkodników i uszkodzeniem przez nich wyrządzonych</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p>
15.	<b>Ogórek kwaszony</b>	<p><b>a) Opakowanie:</b> wiaderka plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-termin przydatności do spożycia</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga netto i brutto</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-oznaczenie partii produkcyjnej</li> </ul> <p>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, konsystencja jędrna, chrupkie komory nasienne prawidłowo wypełnione. od względem pochodzenia , odmiany , jakości i</p> <p>Smak charakterystyczny dla ogórków kwaszonych z wyczuwalnym smakiem przypraw bez obcych posmaków i zapachów, Jednolite w opakowaniu p wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju .Opakowanie stanowią wiadra wykonane z materiałów przeznaczonych do styczności z żywnością od 3 do 10 kg określa zamawiający podczas składania zamówienia</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia</p>

		<p>deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
16.	<b>Ogórek małosolny</b>	<p><b>a) Opakowanie:</b> wiaderka plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-termin przydatności do spożycia</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga netto i brutto</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-oznaczenie partii produkcyjnej</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń i plam chorobowych, konsystencja jędrna, chrupkie komory nasienne prawidłowo wypełnione. Smak charakterystyczny dla ogórków małosolnych z wyczuwalnym smakiem przypraw bez obcych posmaków i zapachów, kolor oliwkowozielony Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia , odmiany , jakości i wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju. Opakowanie stanowią wiadra wykonane z materiałów przeznaczonych do styczości z żywnością od 3 do 10 kg określa zamawiający podczas składania zamówienia</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
17.	<b>Pietruszka korzeń</b>	<p><b>a) Opakowanie:</b> skrzyneczki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>- kraj pochodzenia</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> zdrowa, czyste twarde, jędrne kształtne bez rozwidleń, bez pęknięć, wolne od chorób i szkodników skórki, biała lub kremowa</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie</p>



		mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy
18.	<b>Por</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>- kraj pochodzenia</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> zdrowe bez oznak gnicia i pleśni wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych ,bez pędów nasiennych, biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić 1/3 całkowitej długości lub połowę części osłoniętej</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
19.	<b>Rzodkiewka biała</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>- kraj pochodzenia</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> zdrowa, jędrna, czysta, niepopękana, pozbawiana nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, liście jeżeli są pozostawione powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
20.	<b>Seler</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa odmiany</li> </ul>

		<p>-nazwa dostawcy-producent, adres -waga -warunki przechowywania - kraj pochodzenia -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzewień skórki, zdrowe bez oznak gnicia , śladów pleśni, wolne od owadów i szkodników, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego.</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
21.	<b>Szczypior</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem Na opakowaniu należy podać następujące informacje: -nazwa produktu -nazwa odmiany -nazwa dostawcy-producent, adres -waga/ilość pęczków -warunki przechowywania - kraj pochodzenia -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> świeży, zdrowy , bez oznak pleśni ,gnicia lub zaparzenia, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, bez pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych, czysty od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych.</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia czy pleśni</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
22.	<b>ziemniaki</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> worki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem <b>Do każdej partii dostarczonej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:</b> -nazwa produktu -nazwa odmiany -nazwa dostawcy-producent, adres -waga -kraj pochodzenia -oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie</p>

		<p>obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> jednolite odmianowo, dojrzałe zdrowe, niezazieleniane ,czyste , nie uszkodzone, nie nadmarznięte, nie porośnięte o kształcie i zabarwieniu mięszu typowym dla odmiany, bez pustych miejsc w mięszu.</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia, zmarznięcia,</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
23.	<b>arbuz</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany lub gatunku</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Dobrej jakości ,dobrze wykształcone zgodnie z cechami charakterystycznymi danej odmiany, bez pęknięć i odgnieceń ,całe, zdrowe, bez objawów gnicia lub zepsucia, jędrne i dostatecznie dojrzałe</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>

24.	<b>awokado</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe lub kartonowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany lub gatunku</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Jędrne, całe, zdrowe, twarde bez objawów gnicia lub zepsucia, czyste wolne od uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki. Z szypułką lub bez ale miejsce po szypułce musi pozostać suche nie naruszone.</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
25.	<b>banany</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> kartony tekturowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany lub gatunku</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Całe, twarde, zdrowe, bez śladów gnicia i pleśni , czyste, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej .Rączki i kiście powinny zawierać dostateczną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu , solidną i wolną od zarażenia grzybami</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
26.	<b>bataty</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane, plastikowe lub worki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące</p>

		<p>produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany lub gatunku</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Całe, świeże, zdrowe, bez śladów gnicia i pleśni, czyste wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej.</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni, nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
27.	<p><b>ziola świeże</b> (bazylia, rozmaryn mięta, tymianek, oregano, kolendra itp.)</p>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, plastikowe (doniczki) wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany lub gatunku</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Ziola świeże muszą być prezentowane w postaci prawidłowo wykształconych roślin z prawidłowo rozwiniętą rozetą liści , powinny być dobrej jakości. Roślina wraz z liśćmi powinny być o prawidłowym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany , wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz , szkodniki zwierzęce lub choroby ujemnie wpływające na wygląd i przydatność do spożycia</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
28.	<p><b>botwina świeża</b></p>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> </ul>

		<p>-warunki przechowywania  -kraj pochodzenia  -nazwa odmiany lub gatunku  -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Świeża , zdrowa , niedopuszczalne objawy pleśni , gnicia lub zaparzenia , bez plam pożółkłych i zaschniętych części , pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych, czysta wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych. O naturalnym dla odmiany zabarwieniu czerwono zielonym. Botwinę należy wiązać w pęczki o masie nie mniej niż 250 g</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
29.	<b>brzoskwinie</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane, plastikowe lub kartonowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b>  -nazwa produktu  -nazwa dostawcy-producent, adres  -waga  -warunki przechowywania  -kraj pochodzenia  -nazwa odmiany lub gatunku  -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Całe, zdrowe bez oznak gnicia i pleśni , czyste, słodkie skórka omszona wolne od szkodników i uszkodzeń mięszu przez nich wyrządzonych, pozbawione wilgoci zewnętrznej. Niedopuszczalny smak i zapach obcy</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
30.	<b>cukinia świeża</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b>  -nazwa produktu  -nazwa dostawcy-producent, adres  -waga  -warunki przechowywania  -kraj pochodzenia  -nazwa odmiany lub gatunku  -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie</p>

		<p>obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Świeże , twarde, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni oraz uszkodzeń , bez wydrążeń , bez pęknięć , dostatecznie dojrzałe bez w pełni wykształconych nasion, wolne od szkodników i zniszczeń przez nich spowodowanych. muszą posiadać ogonek liściowy ,kształt wydłużony, barwa ciemnozielona</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
31.	<b>cytryna</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane, plastikowe lub tekturowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany lub gatunku</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Całe, wolne od stłuczeń ,zdrowe ,bez śladów pleśni i gnicia, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, wolne od szkodników , wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia. Barwa typowa dla odmiany od cytrynowego do żółtego.</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
32.	<b>gruszki</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany lub gatunku</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Całe ,owoc bez ubytków i uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu ,zbioru ,pakowania . Zdrowe bez objawów zepsucia ,wolne od zanieczyszczeń i pozostałości środków ochrony roślin.</p>

		<p>Nie mogą być przejrzałe , niedojrzałe , oraz kwaśne. Owoc soczysty . Zawartość opakowania powinna być jednolita i zawierać owoce wyłącznie tego samego gatunku, pochodzenia, jakości ,w tym samym stopniu dojrzałości.</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni,</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy nieświeży</p>
33.	<b>Imbir korzeń</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany lub gatunku</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Kłęczce imbiru o nieregularnym kształcie , o aromatycznym korzennym smaku , kłęczca zdrowe , czyste , twarde , bez stłuczeń , pęknięć oraz rdzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki . barwa blado żółte wewnątrz i skórkę o kolorze od brązowego do kremowego</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
34.	<b>jabłka</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Całe, bez ubytków , jędrne, kształt , wielkość i barwa charakterystyczna dla danej odmiany, szypułka nie uszkodzona. Owoc bez objawów zepsucia i zmian które czynią je niezdatne do</p>



		<p>spożycia , czyste, wolne od szkodników , wolne od zawilgocenia powierzchniowego. Dojrzałe , czyste wolne od zanieczyszczeń obcych ,ziemi i pozostałości środków ochrony roślin</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
35.	<b>Jajka L</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> wytłoczki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-rozmiar</li> </ul> <p>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Jaja określone w kategorii wagowej jako duże , ważce od 63 do 73 g, skorupka o normalnym kształcie ,czysta , nieuszkodzona , niemyta, nieczyszczona. Białko przejrzyste, gęste , bez ciał obcych , żółtko kuliste bez ciał obcych, tarcza zarodkowa niewidoczna zapach swoisty bez obcego</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, nieświeży</p>
36.	<b>kapusta biała młoda</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe lub worki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany</li> </ul> <p>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Główki świeże, czyste, zdrowe bez objawów gnicia i pleśni . Od lekko zwartych do zwartych , bez oznak kwitnienia ,wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń przez nich wyrządzonych .Łodyga powinna być ucięta nieco poniżej poziomu wyrastania liści , liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste. Liście powierzchniowe ciemno zielonego środkowych jasnozielonych</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p>

		<p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
37.	kielki świeże 250gr	<p><b>a) Opakowanie:</b> pudełka plastikowe lub worki foliowe - zgrzewane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-termin przydatności do spożycia</li> <li>-oznaczenie partii produkcyjnej</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Powinny posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany lub typu. świeże, czyste, zdrowe bez oznak gnicia i śladów pleśni , wolne od owadów ,pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej ,w jak największym stopniu łusek nasiennych. Dopuszczalne są jedynie kielki o wykształconych pierwszych dwóch liściach nasiennych bez oznak dalszego wzrostu, barwa- podstawa kielków od białej do jasno zielonej o listkach jasnozielonych</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
38.	Kielki świeże 50gr	<p><b>a) Opakowanie:</b> pudełka plastikowe lub worki foliowe zgrzewane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-termin przydatności do spożycia</li> <li>-oznaczenie partii produkcyjnej</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Powinny posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany lub typu. świeże, czyste, zdrowe bez oznak gnicia i śladów pleśni , wolne od owadów ,pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej ,w jak największym stopniu łusek nasiennych. Dopuszczalne są jedynie kielki o wykształconych pierwszych dwóch liściach nasiennych</p>

		<p>bez oznak dalszego wzrostu, barwa- podstawa kielków od białej do jasno zielonej o listkach jasnozielonych</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
39.	<b>kiwi</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany lub gatunku</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Całe , zdrowe bez objawów gnicia lub zepsucia ,czyste, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki jak i uszkodzenia mechaniczne, jędrne nie mogą być miękkie zwiędnięte z wodnistym –szklistym miąższem. odpowiednio dojrzałe<sup>1</sup></p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
40.	<b>mandarynki</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany lub gatunku</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Całe, wolne od stłuczeń bez śladów gnicia i pleśni bez oznak wewnętrznego wyschnięcia , czyste wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych, pozbawione nadmiernej wilgoci zewnętrznej, wolne od oznak zwiędnięcia</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia</p>

		<p>deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
41.	<b>Melony</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany lub gatunku</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Całe, zdrowe bez objawów zepsucia i gnicia, czyste , o świeżym wyglądzie, wolne od szkodników , jędrne, dostatecznie rozwinięte , dojrzałe, dla owoców z szypułkami nie powinna przekroczyć 2cm</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
42.	<b>nektaryna</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany lub gatunku</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Wolne od wad, całe , zdrowe bez oznak gnicia i pleśni wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, soczyste,</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
43.	<b>ogórek świeży</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe lub worki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> </ul>

		<p>-warunki przechowywania          -kraj pochodzenia          -nazwa odmiany lub gatunku          -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Świeże ,jędrne, czyste, zdrowe bez objaw zepsucia, pleśni i gnicia o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni , wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, dobrze wykształcone i praktycznie proste, barwa zielona typowa dla odmiany</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
44.	<b>ogórek świeży gruntowy</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe lub worki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <p>-nazwa produktu          -nazwa dostawcy-producent, adres          -waga          -warunki przechowywania          -kraj pochodzenia          -nazwa odmiany lub gatunku          -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Świeże ,jędrne, czyste, zdrowe bez objaw zepsucia, pleśni i gnicia o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni , wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, dobrze wykształcone i praktycznie proste, barwa zielona typowa dla odmiany</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
45.	<b>papryka świeża czerwona</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe , tekturowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <p>-nazwa produktu          -nazwa dostawcy-producent, adres          -waga          -warunki przechowywania          -kraj pochodzenia          -nazwa odmiany lub gatunku          -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p>

		<p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Charakterystyczna dla danej odmiany, świeża czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa, bez objawów gnicia i 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 równo obciętą i nienaruszonym kielichem, jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia. Wielkość średnicy 70-80mm. Opakowanie stanowią worki foliowe perforowane oraz kartony perforowane. w obu przypadkach wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Waga 5-10kg</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia, pleśni, nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
46.	<b>papryka świeża zielona</b>	<p><b>a) Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe, tekturowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem, uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany lub gatunku</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Charakterystyczna dla danej odmiany, świeża czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa, bez objawów gnicia i 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 równo obciętą i nienaruszonym kielichem, jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia. Wielkość średnicy 70-80mm. Opakowanie stanowią worki foliowe perforowane oraz kartony perforowane. w obu przypadkach wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Waga 5-10kg</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia, pleśni, nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
47.	<b>papryka świeża żółta</b>	<p><b>a) Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe, tekturowe wykonane z materiałów</p>

		<p>przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany lub gatunku</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Charakterystyczna dla danej odmiany, świeża czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa, bez objawów gnicia i 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 równo obciętą i nienaruszonym kielichem, jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia , odmiany, jakości , wielkości, dojrzałości i zabarwienia .</p> <p>Wielkość średnicy 70-80mm.Opakowanie stanowią worki foliowe perforowane oraz kartony perforowane .w obu przypadkach wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Waga 5-10kg</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
48.	<b>pieczarki</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany lub gatunku</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Świeże, jędrne, zdrowe, całe czyste, nieuszkodzone , bez objawów gnicia i pleśni, czyste, dopuszcza się śladowe ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek. wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Kształt kapelusze okrągłe lub półkoliste z blaszkami całkowicie osłoniętymi osłonką, barwa powierzchni zewnętrznej zgodna z danym gatunkiem ( biała, kremowa, kremowo-brązowa, brązowa) długość trzonu nie większa niż 2/3średnicy kapelusza(30-65) jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia , odmiany, stadium rozwoju, jakości i</p>

		<p>wielkości. Opakowanie stanowią skrzynki do 3 kg netto wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
49.	<b>pomarańcze</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany lub gatunku</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Całe , wolne od stłuczeń , zdrowe bez śladów gnicia i pleśni bez oznak wewnętrznego wyschnięcia , czyste wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia, soczyste , słodkie. Opakowanie z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością , powinno zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
50.	<b>pomidory</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe , tekturowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany lub gatunku</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Zdrowe , bez oznak gnicia ,śladów pleśni, We wszystkich klasach jakości powinny być całe, jędrne o świeżym wyglądzie , wolne od zanieczyszczeń obcych, rozwinięte i odpowiednio dojrzałe. O barwie charakterystycznej dla odmiany ,</p>



		<p>jednolita, bez pustych komór na przekroju. Barwa , kształt charakterystyczne dla danego gatunku i odmiany</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
51.	<b>pomidory koktajlowe</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe , tekturowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany lub gatunku</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Zdrowe, bez objawów gnicia i pleśni , całe, jędrne o świeżym wyglądzie , wolne od zanieczyszczeń obcych, odpowiednio dojrzałe. Nie dopuszcza się „zielonej piętki” barwa pomarańczowa, czerwona, żółta w zależności od odmiany kształt kulisty lub eliptyczny w zależności od odmiany.</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
52.	<b>rabarbar świeży</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany lub gatunku</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Świeży, łodyga sztywna ,krucha ,o zabarwieniu czerwono-różowym z prawidłowo przyciętym wachlarzem liści ,skórka napięta , zdrowy bez oznak gnicia i pleśni , czysty niepopękany, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia</p>

		<p>deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
53.	<b>sałata roszonek</b>	<p><b>a) Opakowanie:</b> worki foliowe zgrzewane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-termin przydatności do spożycia</li> <li>-oznaczenie partii produkcyjnej</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Jędra o jajowatych liściach tworzących rozetę ,świeża, listki czyste, jędrne, bez oznak gnicia i pleśni , wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany jakości i wielkości.</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
54.	<b>sałata rukola</b>	<p><b>a) Opakowanie:</b> worki foliowe zgrzewane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-termin przydatności do spożycia</li> <li>-oznaczenie partii produkcyjnej</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Liście wydłużone, wąskie o nierównych brzegach i barwie ciemnozielonej, świeże, czyste, jędrne, bez oznak gnicia i pleśni , wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany jakości i wielkości.</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie</p>

		mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy
55.	<b>Rzodkiewki</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Zdrowa, bez oznak gnicia ,pleśni , czysta , niepopękana , wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci, jędrna liście świeże zdrowe o zielonej barwie, korzonek poniżej zgrubienia może być obcięty. Nie dopuszczalna zdrewniała czy sparciała.</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
56.	<b>sałata lodowa</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe ,tekturowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Dobrze wykształcona, zwarta świeża, jędrna ,czysta, cała , zdrowa bez oznak gnicia i śladów pleśni wolna od szkodników i chorób , pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, główka odpowiednio ukształtowana ,liście sztywne , korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych , a miejsce cięcia czyste. Masa główki nie mniej niż 300g</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
57.	<b>sałata masłowa</b>	<b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub

		<p>plastikowe ,tekturowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Dobrze wykształcona, zwarta świeża, jędrna ,czysta, cała , zdrowa bez oznak gnicia i śladów pleśni wolna od szkodników i chorób , pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, główka odpowiednio ukształtowana ,liście sztywne , korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych , a miejsce cięcia czyste</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p>
58.	salata mix	<p><b>a)Opakowanie:</b> worki foliowe zgrzewane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-termin przydatności do spożycia</li> <li>-oznaczenie partii produkcyjnej</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Kompozycja świeżych starannie wyselekcjonowanych soczystych sałat, rozdrobnione ,umyte i osuszone zdrowe listki, jędrne pozbawione nadmiernej wilgoci ,w stosownych proporcjach po 50g</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
59, 60	salata rzymska, cykorja	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> </ul>

		<p>-waga          -warunki przechowywania          -kraj pochodzenia          -nazwa odmiany          -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Dobrze wykształcona, zwarta świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa bez oznak gnicia i śladów pleśni wolna od szkodników i chorób, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, główka odpowiednio ukształtowana, liście sztywne, korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia czyste</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia, pleśni, nieświeży</p>
61.	<b>seler naciowy</b>	<p><b>a) Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem, uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <p>-nazwa produktu          -nazwa dostawcy-producent, adres          -waga          -warunki przechowywania          -kraj pochodzenia          -nazwa odmiany          -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Łodygi zdrowe, twarde, soczyste, liście jędrne i intensywnie zielone (bez oznak gnicia i pleśni) wolne od szkodników i uszkodzeniem przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych. biała lub zielonkavo-biała część selera naciowego powinna stanowić co najmniej 1/3 całkowitej długości lub połowę części osłoniętej</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia, pleśni, nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
62.	<b>szpinak baby</b>	<p><b>a) Opakowanie:</b> worki foliowe zgrzewane wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem, uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <p>-nazwa produktu          -nazwa dostawcy-producent, adres          -waga          -warunki przechowywania          -kraj pochodzenia          -nazwa odmiany          -termin przydatności do spożycia</p>

		<p>-oznaczenie partii produkcyjnej -oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Zdrowy, młode listki o prawidłowym zabarwieniu wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz szkodniki zwierzęce lub choroby, o świeżym wyglądzie, czysty wolny od zanieczyszczeń, szkodników bez pędów kwiatostanowych, powinien być prawidłowo osuszony. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i długości.</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia, pleśni, nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
63.	<b>śliwki renklody</b>	<p><b>a) Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem, uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany</li> </ul> <p>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Całe bez ubytków i uszkodzeń, zdrowe całkowicie wolne od jakichkolwiek oznak chorób lub zmian które wpływają na ich wygląd bez oznak pleśni i gnicia czyste, wolne od zanieczyszczeń i wolne od pozostałości środków ochrony roślin, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia, pleśni, nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
64.	<b>śliwki świeże</b>	<p><b>a) Opakowanie:</b> skrzyneczki, skrzynki drewniane lub plastikowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem, uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany</li> </ul> <p>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie</p>

		<p>obowiązującym prawem</p> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Całe bez ubytków i uszkodzeń , zdrowe całkowicie wolne od jakichkolwiek oznak chorób lub zmian które wpływają na ich wygląd bez oznak pleśni i gnicia czyste, wolne od zanieczyszczeń i wolne od pozostałości środków ochrony roślin, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>
65.	<b>truskawki świeże</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> kobiałki wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Całe- nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń , wolne od pleśni i gnicia i zepsucia, wolne od zanieczyszczenia ziemią , kurzem pozostałością środków ochrony roślin , świeży wygląd – nie myte. Barwa charakterystyczna dla odmiany ze świeżą szypułką i kielichem</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p>
66,67	<b>winogrona białe/czerwone</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> skrzyneczki drewniane, plastikowe lub tekturowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Kiście i jagody winogron powinny być zdrowe bez objawów zepsucia lub z takimi zmianami które czynią je niezdatne do spożycia , czyste, wolne od szkodników , jagody całe dobrze rozwinięte, prawidłowo wykształcone odpowiednie do gatunku i odmiany</p>

		<p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p>
68.	<b>Ziemniaki młode</b>	<p><b>a)Opakowanie:</b> worki wykonane z materiałów przeznaczony do kontaktu z żywnością chroniące produkt przed zabrudzeniem , uszkodzeniem</p> <p><b>Na opakowaniu należy podać następujące informacje:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-nazwa produktu</li> <li>-nazwa dostawcy-producent, adres</li> <li>-waga</li> <li>-warunki przechowywania</li> <li>-kraj pochodzenia</li> <li>-nazwa odmiany</li> <li>-oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem</li> </ul> <p><b>b) wymagania klasyfikacyjne:</b> Jednolite odmianowo, całe, dojrzałe , zdrowe , niezazieleniane, czyste, jędrne, bez uszkodzeń o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla danej odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu. Bez oznak pleśni , gnicia , przemarznięcia, bez zanieczyszczeń środkami ochrony roślin.</p> <p><b>c) cechy dyskwalifikujące:</b> uszkodzenie mechaniczne, , obce zapach i smak, zwiędnięcie, objawy gnicia , pleśni , nieświeży</p> <p><b>d) trwałość:</b> okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy</p>

---