

---

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

---

### **CZĘŚĆ NR 1 – WARZYWA ZK KRZYWANIEC**

#### **BURAKI ĆWIKŁOWE**

- odmiany do spożycia: odmiany jadalne;
- minimalna średnica korzenia: 6 cm;
- cechy dyskwalifikujące: objawy zaparzenia, zmarznięcia, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie;
- opakowania: worki raszlowe do 30kg

#### **MARCHEW**

- odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia,
- średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju: od 3 do 5 cm,
- cechy dyskwalifikujące: objawy zaparzenia, zmarznięcia, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie;
- opakowania: worki raszlowe do 30 kg

#### **CEBULA**

- odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia,
- średnica: nie mniej niż: 4 cm,
- cechy dyskwalifikujące: objawy zaparzenia, zmarznięcia, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie, porośnięcie, brak suchej łuski,
- opakowania: worki raszlowe do 30kg

#### **KAPUSTA CZERWONA**

- odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia,
- cechy dyskwalifikujące: objawy zaparzenia, zmarznięcia, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie,

- opakowania: worki raszlowe do 30kg

### **PAPRYKA CZERWONA**

- odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia (**śłodka, czerwona**),
- cechy dyskwalifikujące: objawy zaparzenia, zmarznięcia, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie,
- opakowania: worki foliowe lub opakowanie kartonowe do 15 kg.

### **KAPUSTA BIAŁA**

- odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia,
- cechy dyskwalifikujące: zaparzenie, obcy smak i zapach, obecność szkodników i ich pozostałości, zgnicie, pozostałość środków ochrony roślin, zmarznięcie, zwiędnięcie.
- opakowania: worki raszlowe do 25 kg

### **PIETRUSZKA KORZENIOWA**

- odmiany: jadalne;
- średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju: min od 3 do 6 cm
- cechy dyskwalifikujące: objawy gnicia, zmarznięcia, uszkodzenia spowodowane chorobą lub szkodnikami, owady i inne szkodniki, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, pęknięcia lub stłuczenia,
- opakowania: worki raszlowe do 20 kg

### **SELER KORZENIOWY**

- odmiany: jadalne: średnica: od 7 do 13 cm
- cechy dyskwalifikujące: objawy gnicia, nadmierne zabrudzenia i zanieczyszczenia, zmarznięcia, wyrastający pęd kwiatostanu, uszkodzenia spowodowane przez choroby lub szkodniki, owady i szkodniki, obce zapachy lub smak, pozostałości środków ochrony roślin, stłuczenia i ordzewienia skórki, puste przestrzenie na przekroju podłużnym,
- opakowania: worki raszlowe do 20 kg

## **POR**

- odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia,
- wymagania minimalne: z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi, 1/3 długości o barwie białej do zielonkavo białej,
- minimalna średnica 10 mm,
- cechy dyskwalifikujące: objawy gnicia, nadmierne zabrudzenia i zanieczyszczenia, zmarznięcia, wyrastający pęd kwiatostanu, uszkodzenia spowodowane przez choroby lub szkodniki, obce zapachy lub smak, pozostałości środków ochrony roślin,
- por pakowana w pęczki do 10 kg

## **POMIDOR GRUNTOWY**

odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia:

minimalna średnica:

- 50 mm dla pomidorów „okrągłych” i „żebrowanych”,
- 40 mm dla pomidorów „podłużnych”,

cechy dyskwalifikujące: pęknięcia, zaparzenie, nadgnicie, porażenie chorobami, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin,

opakowania: skrzynka do 20 kg, opakowania kartonowe do 20 kg.

TERMIN DOSTAWY: od 1 sierpnia do 30 września

## **OGÓREK GRUNTOWY**

odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia,

wielkości:

- długość: krótko owocowe 10 cm - 25 cm
- średnica: max 3cm

dopuszczalne tolerancje: lekkie zniekształcenia, lekkie wady barwy, lekkie uszkodzenia skórki pod warunkiem, że są zabliznione,

cechy dyskwalifikujące: obce zapachy i smaki, zwiędnięcie, zaparzenia, nadgnicia, gorzki smak, pozostałości środków ochrony roślin, zmarznięcie.

opakowanie: worek foliowy do 20 kg lub skrzynka do 20 kg

TERMIN DOSTAWY: od 1 lipca do 31 sierpnia

### **BROKUŁ**

- odmiany: jadalne,
- średnica: nie mniejsza niż 12 cm,
- barwa: zielona
- cechy dyskwalifikujące: zaparzenie, pozostałość środków ochrony roślin, obecność gąsienic, mszyc i innych szkodników lub ich pozostałości, nadgnicie, obcy smak i zapach, zmiany barwy, zwiędnięcie.
- opakowania: karton do 10 kg., dopuszcza się opakowanie jednostkowe – folia dopuszczona do kontaktu z żywnością
- **dostawa przez cały okres trwania umowy**

### **KALAFIOR**

- odmiany: jadalne,
- średnica: nie mniejsza niż 25cm
- cechy dyskwalifikujące: zaparzenie, pozostałość środków ochrony roślin, obecność gąsienic, mszyc i innych szkodników lub ich pozostałości, nadgnicie, obcy smak i zapach, zwiędnięcie.
- opakowania: worki do 20 kg.
- **dostawa przez cały okres trwania umowy**

### **CZĘŚĆ NR 2 – ZIEMNIAKI ZK KRZYWANIEC**

- Odmiany: jadalne, przeznaczone do bezpośredniego spożycia, partia dostawcza jednolita pod względem odmiany.
- Minimalna średnica bulw w cm:
  - poprzeczna – 4,0 cm,

- podłużna – 4,5 cm.
- Cechy dyskwalifikujące:
  - zanieczyszczenia środkami ochrony roślin,
  - ziemniaki zaparzone, zmarznięte, zapleśniałe
  - porośnięcie kielkami powyżej 0,3 cm,
  - nie dopuszcza się ziemniaków mytych
  - ziemniaki zzieleniałe pow. 1%
  - wady wewnątrz pow. 2 %
  - porażone zgnilizną pow. 1%
  - zanieczyszczone organicznie pow. 1%
  - o mniejszej średnicy niż określono pow. 2%
  - porażone parchem zwykłym pow. 3%
  - uszkodzone pow. 3%
  - niekształtne pow. 3%
  - niedojrzałe pow. 2%
- Opakowania:
  - worki raszlowe do 30 kg wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością,opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni

### **CZĘŚĆ NR 3 – WARZYWA AŚ ZIELONA GÓRA**

#### **BURAKI ĆWIKŁOWE**

- odmiany do spożycia: odmiany jadalne;
- minimalna średnica korzenia: 6 cm;
- cechy dyskwalifikujące: objawy zaparzenia, zmarznięcia, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie;
- opakowania: worki raszlowe do 30kg

#### **MARCHEW**

- odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia,

- średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju: od 3 do 5 cm,
- cechy dyskwalifikujące: objawy zaparzenia, zmarznięcia, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie;
- opakowania: worki raszlowe do 30 kg

#### **CEBULA**

- odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia,
- średnica: nie mniej niż: 4 cm,
- cechy dyskwalifikujące: objawy zaparzenia, zmarznięcia, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie, porośnięcie, brak suchej łuski,
- opakowania: worki raszlowe do 30kg

#### **KAPUSTA CZERWONA**

- odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia,
- cechy dyskwalifikujące: objawy zaparzenia, zmarznięcia, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie,
- opakowania: worki raszlowe do 30kg

#### **KAPUSTA BIAŁA**

- odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia,
- cechy dyskwalifikujące: zaparzenie, obcy smak i zapach, obecność szkodników i ich pozostałości, zgnicie, pozostałość środków ochrony roślin, zmarznięcie, zwiędnięcie.
- opakowania: worki raszlowe do 25 kg

### **PIETRUSZKA KORZENIOWA**

- odmiany: jadalne;
- średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju: min od 3 do 6 cm
- cechy dyskwalifikujące: objawy gnicia, zmarznięcia, uszkodzenia spowodowane chorobą lub szkodnikami, owady i inne szkodniki, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, pęknięcia lub stłuczenia,
- opakowania: worki raszlowe do 20 kg

### **SELER KORZENIOWY**

- odmiany: jadalne:
- średnica: od 7 do 13 cm
- cechy dyskwalifikujące: objawy gnicia, nadmierne zabrudzenia i zanieczyszczenia, zmarznięcia, wyrastający pęd kwiatostanu, uszkodzenia spowodowane przez choroby lub szkodniki, owady i szkodniki, obce zapachy lub smak, pozostałości środków ochrony roślin, stłuczenia i ordzewienia skórki, puste przestrzenie na przekroju podłużnym,
- opakowania: worki raszlowe do 20 kg

### **POR**

- odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia,
- wymagania minimalne: z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi, 1/3 długości o barwie białej do zielonkavo białej,
- minimalna średnica 10 mm,
- cechy dyskwalifikujące: objawy gnicia, nadmierne zabrudzenia i zanieczyszczenia, zmarznięcia, wyrastający pęd kwiatostanu, uszkodzenia spowodowane przez choroby lub szkodniki, obce zapachy lub smak, pozostałości środków ochrony roślin,
- por pakowana w pęczki do 10 kg

## **POMIDOR GRUNTOWY**

odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia:

minimalna średnica:

- 50 mm dla pomidorów „okrągłych” i „żebrowanych”,
- 40 mm dla pomidorów „podłużnych”,

cechy dyskwalifikujące: pęknięcia, zaparzenie, nadgnicie, porażenie chorobami, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin,

opakowania: skrzynka do 20 kg, opakowania kartonowe do 20 kg.

TERMIN DOSTAWY: od 1 sierpnia do 30 września

## **OGÓREK GRUNTOWY**

odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia,

wielkości:

- długość: krótko owocowe 10 cm - 25 cm
- średnica: max 3cm

dopuszczalne tolerancje: lekkie zniekształcenia, lekkie wady barwy, lekkie uszkodzenia skórki pod warunkiem, że są zabliznione,

cechy dyskwalifikujące: obce zapachy i smaki, zwiędnięcie, zaparzenia, nadgnicia, gorzki smak, pozostałości środków ochrony roślin, zmarznięcie.

opakowanie: worek foliowy do 20 kg lub skrzynka do 20 kg

TERMIN DOSTAWY: od 1 lipca do 31 sierpnia

## **CZĘŚĆ NR 4 – ZIEMNIAKI AŚ ZIELONA GÓRA**

- Odmiany: jadalne, przeznaczone do bezpośredniego spożycia, partia dostawcza jednolita pod względem odmiany.
- Minimalna średnica bulw w cm:
  - poprzeczna – 4,0 cm,
  - podłużna – 4,5 cm.
- Cechy dyskwalifikujące:
  - zanieczyszczenia środkami ochrony roślin,

- ziemniaki zaparzone, zmarznięte, zapleśniałe
- porośnięcie kielkami powyżej 0,3 cm,
- nie dopuszcza się ziemniaków mytych
- ziemniaki zzieleniałe pow. 1%
- wady wewnątrz pow. 2 %
- porażone zgnilizną pow. 1%
- zanieczyszczone organicznie pow. 1%
- o mniejszej średnicy niż określono pow. 2%
- porażone parchem zwykłym pow. 3%
- uszkodzone pow. 3%
- niekształtne pow. 3%
- niedojrzałe pow. 2%

- Opakowania:

- worki raszlowe do 30 kg wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością,

opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni