

Część nr 2

Banany kl. I, Jm. –

Banany w I klasie

Wymagania klasyfikacyjne:

- owoc podłużny do 20 cm długości
- barwa od jasnozielonkawej do jasnożółtej,
- minimalne wady barwy,
- 10 % wagowo nie spełniających klasy I pod warunkiem spełnienia klasy II- 10 % wagowo nie spełniających klasy I pod warunkiem spełnienia klasy II,

Cechy dyskwalifikujące:

- gnicie i pleśnienie,
- zanieczyszczenia obce,
- uszkodzenia od szkodników,
- występowanie szkodników i ich pozostałości,
- obcy zapach i smak,
- zdeformowany kształt,
- całkowicie zielona barwa skórki,
- mocne przebarwienia lub plamy na skórce.

Opakowania:

- pudło kartonowe do 18kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna,

Cytryny kl. I, Jm. - kg

Cytryny w klasie I:

Wymagania klasyfikacyjne:

- kwaśne owoce, jajowate o wydłużonych końcówkach,
- kolor od bladożółtego do żółtożółtostego
- 10 % wagowo nie spełniających klasy I pod warunkiem spełnienia klasy II,

Dopuszczalne tolerancje:

- minimalna zawartość soku 25 %,
- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy,
- lekkie wady rozwojowe skórki jak osrebrzenie, ordzawienie itp.
- lekkie zablżnione uszkodzenia,
-

Cechy dyskwalifikujące:

- gnicie,
- zapleśniałe,
- zanieczyszczenia obce,
- uszkodzone,
- posiadające zmiany mrozowe,
- obcy zapach i smak,
- niedojrzałe lub przejrzałe.

Opakowania:

- pudło kartonowe lub skrzynka do 5 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna,

Pomarańcze kl. I, Jm. - kg,

Pomarańcze w klasie I:

Wymagania klasyfikacyjne

- wielkość owocu od 200g
- barwa pomarańczowa
- 10 % wagowo nie spełniających klasy I pod warunkiem spełnienia klasy II

Dopuszczalne tolerancje:

- minimalna zawartość soku 25 %,
- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy,
- lekkie wady rozwojowe skórki jak osrebrzenie, ordzawienie itp.
- lekkie zablźnione uszkodzenia,

Cechy dyskwalifikujące:

- gnicie, zanieczyszczenia obce,
- z objawami zapleśnienia,
- uszkodzone,
- posiadające zmiany mrozowe,
- obcy zapach i smak,
- niedojrzałe lub przejrzałe.

Opakowania:

- pudło kartonowe lub skrzynka do 10 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna.

Mandarynki kl. I, Jm. - kg,

Mandarynki w klasie I:

Wymagania klasyfikacyjne

- wielkość owocu od 100g
- barwa pomarańczowa
- 10 % wagowo nie spełniających klasy I pod warunkiem spełnienia klasy II

Dopuszczalne tolerancje:

- zamiast mandarynek mogą być klementynki,
- minimalna zawartość soku 33 %,
- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy,
- lekkie wady rozwojowe skórki jak osrebrzenie, ordzawienie itp.
- lekkie zablźnione uszkodzenia,

Cechy dyskwalifikujące:

- gnicie,
- objawy zamięnienia,
- zanieczyszczenia obce,
- uszkodzone,
- posiadające zmiany mrozowe,
- obcy zapach i smak,
- niedojrzałe lub przejrzałe.

Opakowania:

- pudło kartonowe lub skrzynka od 5 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna.

Truskawka świeża kl. I, Jm. - kg,

Truskawki w klasie I z szypułką:

Wymagania klasyfikacyjne:

- średnica owocu min 2 cm
- bez uszkodzeń,
- bez objawów gnicia i zapleśnienia,
- czyste, bez zanieczyszczeń obcych,
- świeże w wyglądzie, ale nie myte,
- wolne od szkodników,
- wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- zielona niezwiędnięta szypułka,
- bez obcych smaków i zapachów.

Dopuszczalne tolerancje:

- nieznaczne wady kształtu,
- obecność małych jasnych plamek,
- do 10 % wagowo nie spełniających wymagań klasy I, lecz zgodnych z wymaganiami klasy II,
- do 10 % wagowo nie spełniających wymagań w zakresie minimalnej wielkości.

Opakowania:

- skrzynka 2,5 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa w miesiącach czerwiec i lipiec,

Śliwki świeże kl. I, Jm. - kg,

Śliwki w kl. I:

Wymagania klasyfikacyjne:

- odmiany uprawne,
- wielkość owocu od 3,5 cm
- kształt i zabarwienie charakterystyczne dla danej odmiany,

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie wady wybarwienia,
- skazy skórki o podłużnym kształcie nie przekraczające 1/3 długości maksymalnej średnicy owocu,
- uszkodzenia lub brak szypułki, jeżeli nie stwarza to ryzyka gnicia owocu,
- 10 % wagowo nie spełniających klasy I pod warunkiem spełnienia klasy II,
- do 2 % wagowo owoców pękniętych i robaczywych,
- do 10 % wagowo odbiegających najwyżej o 3 mm od wielkości minimalnej.

Cechy dyskwalifikujące:

- gnicie,
- zanieczyszczenia obce,
- uszkodzenia przez szkodniki i choroby,
- obcy zapach i smak,
- pęknięcia i obicia,
- przejrzałe,
- z objawami zapleśnienia.

Opakowania:

- skrzynka do 10 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa w miesiącach lipiec, sierpień, wrzesień, październik.

Jabłka świeże kl.I Jm. - kg,

Jabłka I, klasa:

Wymagania klasyfikacyjne

kształt , wielkość i barwa charakterystyczne dla danej odmiany,
odmiana wieloowocowa od 65mm średnicy,
wielkość owocu 200-230g

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie obicia: zagojone uszkodzenia mechaniczne i po szkodnikach z wyjątkiem owocówki
- uszkodzenia fizjologiczne skórki ,
- lekkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy,
- szypułka może być lekko uszkodzona.

Cechy dyskwalifikujące:

- gnicie,
- objawy zamięśnienia,
- zanieczyszczenia obce,
- szkodniki.
- uszkodzenia od szkodników,
- obcy zapach i smak,
- zamrożone,
- z rozpadem miąższu,
- porażone miękką oparzeliną chłodniową,
- uszkodzone.

Opakowania:

- skrzynka do 15 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna,

Arbuz świeży klasa I, Jm. - kg

Arbuz w klasie I:

Wymagania klasyfikacyjne

- świeży, bez zeschniętych części,
- bez objawów pleśni i gnicia,
- czysty bez zanieczyszczeń, nie popękany
- wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- wielkość owocu od 2- 4 kg,

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy,
- lekkie zabliźnione uszkodzenia.

Opakowania:

- skrzynka do 20 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa w miesiącach od kwietnia do października,

Brzoskwinia świeże, Jm. - kg

Brzoskwinie w klasie I

Wymagania klasyfikacyjne:

- średnica owocu od 5,5cm,
- 10 % wagowo nie spełniających klasy I pod warunkiem spełnienia klasy II
- okrągłe o barwie czerwono-żółtej

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy,
- lekkie zablźnione uszkodzenia.

Cechy dyskwalifikujące:

- gnicie, zanieczyszczenia obce,
- z objawami zapleśnienia,
- uszkodzone,
- posiadające zmiany mrozowe,
- obcy zapach i smak,
- niedojrzałe lub przejrzałe.

Opakowania:

- skrzynka lub pudło kartonowe do 10 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa w miesiącach od lipca do września,

Czereśnia świeże, Jm.- kg,

Czereśnie w klasie I:

Wymagania klasyfikacyjne:

- 10 % wagowo nie spełniających klasy I pod warunkiem spełnienia klasy II
- o wadze od 6g
- kształt i zabarwienie charakterystyczne dla danej odmiany,

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy.

Cechy dyskwalifikujące:

- gnicie, zanieczyszczenia obce,
- z objawami zapleśnienia,
- uszkodzone,
- posiadające zmiany mrozowe,
- obcy zapach i smak,
- niedojrzałe lub przejrzałe.

Opakowania:

- skrzynka lub pudło kartonowe do 10kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa w miesiącach od maja do lipca,

Gruszki świeże, Jm. - kg,

Gruszki w klasie I:

Wymagania klasyfikacyjne:

- kształt i barwa charakterystyczna dla danej odmiany
- średnica owocu 5,5cm
- 10 % wagowo nie spełniających klasy I pod warunkiem spełnienia klasy II

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy,
- lekkie zabiżnione uszkodzenia.

Cechy dyskwalifikujące:

- gnicie, zanieczyszczenia obce,
- z objawami zapleśnienia,
- uszkodzone,
- posiadające zmiany mrozowe,
- obcy zapach i smak,
- niedojrzałe lub przejrzałe.

Opakowania:

- skrzynka do 15 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna

Jagody świeże, Jm. - kg,

Jagody w klasie I:

Wymagania klasyfikacyjne:

- barwa niebiesko-czarna
- wielkość ziarna grochu

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy.

Cechy dyskwalifikujące:

- gnicie, zanieczyszczenia obce,
- z objawami zapleśnienia,
- uszkodzone,
- posiadające zmiany mrozowe,
- obcy zapach i smak,
- niedojrzałe lub przejrzałe.

Opakowania:

- pudło kartonowe 2,5 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa w miesiącach lipiec – sierpień,

Nektarynki świeże, Jm. - kg.,

Nektarynki w klasie I:

Wymagania klasyfikacyjne:

- średnica owocu od 5,5cm,
- 10 % wagowo nie spełniających klasy I pod warunkiem spełnienia klasy II
- okrągłe o barwie czerwono-żółtej

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy,
- lekkie zablżnione uszkodzenia.
- 10 % wagowo nie spełniających klasy I pod warunkiem spełnienia klasy II

Cechy dyskwalifikujące:

- gnicie, zanieczyszczenia obce,
- z objawami zapleśnienia,
- uszkodzone,
- posiadające zmiany mrozowe,
- obcy zapach i smak,
- niedojrzałe lub przejrzałe.

Opakowania:

- skrzynka lub pudło kartonowe do 10 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa w miesiącach od maja do października,

Morele, Jm. – kg.,

Morele w klasie I:

Wymagania klasyfikacyjne:

- o wadze od 100 g
- 10 % wagowo nie spełniających klasy I pod warunkiem spełnienia klasy II
- okrągłe o barwie miodowo-żółtej

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy,
- lekkie zablźnione uszkodzenia.

Cechy dyskwalifikujące:

- gnicie, zanieczyszczenia obce,
- z objawami zapleśnienia,
- uszkodzone,
- posiadające zmiany mrozowe,
- obcy zapach i smak,
- niedojrzałe lub przejrzałe

Opakowania:

- skrzynka lub pudło kartonowe 10 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa w miesiącach lipiec – sierpień,

Winogrona zielone i czerwone- świeże kl I Jm –kg

Winogrona zielone i czerwone kl

Wymagania klasyfikacyjne

- owoce jako mięsiste jagody z twarda skórka,
- kształt: okrągłe lub podłużne do 2,5 cm,
- kiść winogrona o wadze od 0,5 kg
- świeże w wyglądzie , ale nie myte,

Dopuszczalne tolerancje

- nieznaczne wady kształtu
- do 10 % wagowo nie spełniających wymagań kl I , lecz zgodnych z wymaganiami kl II

Cechy dyskwalifikujące

- objawy zamięśnienia,
- obcy smak i zapach,
- nadgnicie,
- obecność szkodników lub ich pozostałości,

Opakowanie

Skrzynki od 3- 5 kg

Inne wymagania

Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
Dostawa całoroczna

Jabłka świeże wczesne kl.I Jm. - kg,

Jabłka wczesne I, klasa:

Wymagania klasyfikacyjne

kształt , wielkość i barwa charakterystyczne dla danej odmiany,
owoc o średnicy od 50mm ,

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie obicia: zagojone uszkodzenia mechaniczne i po szkodnikach z wyjątkiem owocówki
- uszkodzenia fizjologiczne skórki ,
- lekkie wady rozwoju i kształtu oraz barwy,
- szypułka może być lekko uszkodzona.

Cechy dyskwalifikujące:

- gnicie,
- objawy zapleśnienia,
- zanieczyszczenia obce,
- szkodniki.
- uszkodzenia od szkodników,
- obcy zapach i smak,
- zamrożone,
- z rozpadem miąższu,
- porażone miękką oparzeliną chłodniową,
- uszkodzone.

Opakowania:

- skrzynka do 15 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa w miesiącach lipiec, sierpień, wrzesień

Buraki ćwikłowe Jm. - kg,

Buraki w kl. I klasie

Odmiany do spożycia:

- odmiany jadalne.

Wymagania klasyfikacyjne:

wielkość owocu – średnica min 8 cm ,

-buraki myte,

Dopuszczalne tolerancje:

- z wadami jakościowymi do 2 % wagi,
- o innej wielkości do 10 % wagi.

Cechy dyskwalifikujące:

- zaparzenie,
- zamrożnięte,
- obcy smak i zapach,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- nadgnicie,
- zwiędnięcie.

Opakowania:

- worki raszlowe do 20kg,

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa całoroczna.

Marchew, Jm.- kg,

Marchew w kl. I wyborze bez naci:

Odmiany:

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wielkość min 10 cm, max 25 cm
- średnica max 3,50 cm
- marchew myta,

Dopuszczalne tolerancje:

- z zazielenieniem główki powyżej 1 cm do 3 % wagi,
- korzenie popękane do 3 % wagi,
- o średnicy niezgodnej z podaną do 2 % wagi.

Cechy dyskwalifikujące:

- żółte zabarwienie,
- lekko nadgniłe,
- zamrożnięte,
- zaparzone,
- zapleśnione,
- obcy smak i zapach,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- dla poszczególnych korzeni,
- nadgnicie,
- uszkodzenie przez choroby lub szkodniki,
- silne uszkodzenia mechaniczne,
- zwiędnięcie.

Opakowania:

- worki raszłowe do 20 kg,

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa całoroczna.

Cebula biała ,Jm -kg

Cebula w kl. I wyborze:

Odmiany:

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- średnica mni 5 cm

Cechy dyskwalifikujące:

- zgnicie,
- zamrożenie,
- obcy smak i zapach,
- dla poszczególnych cebul uszkodzenia przez choroby i szkodniki.

Opakowania:

worki raszlowe do 20 kg,

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
Dostawa całoroczna.

Fasolka szparagowa świeża kl. I Jm-kg

Fasola szparagowa w kl. I wyborze:

Odmiany:

- jadalne- zielona i żółta

wymagania klasyfikacyjne:

-długość strąka min 10 cm
-bez pędów kwiatostanowych,

Dopuszczalne tolerancje:

- z wyrośniętymi nasionami do 2 % wagi,
- włóknistych do 2 % wagi,
- chorych do 1 % wagi,
- uszkodzonych mechanicznie do 3 % wagi,
- zanieczyszczonych organicznie do 2 % wagi,
- zanieczyszczonych mineralnie do 0,5 % wagi.

Cechy dyskwalifikujące:

- zaparzenie,
- nadgnicie,
- porażenie chorobami,
- znaczną włóknistością,
-obcym smakiem i zapachem.

Opakowania:

- worki raszlowe do 10 kg,

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie,
Dostawy w miesiącach od czerwca do sierpnia,

Papryka świeża kl. I Jm-kg

Papryka w I klasie:

Odmiany:

- jadalne (czerwona, zielona, żółta) do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne;

- wielkość minimalna 5 cm

Dopuszczalne tolerancje:

- do 10 % wagowo nie spełniającej wymagań klasy I a zgodnie z wymaganiami klasy II,

Cechy dyskwalifikujące:

- łączenie papryki o różnej barwie,
- lekko nadgniłe,
- zamrożone,
- zaparzone,
- zapleśnione,
- obcy smak i zapach,
- pozostałości środków ochrony roślin,

Dla poszczególnych owoców:

- nadgnicie,
- uszkodzenie przez choroby lub szkodniki,
- silne uszkodzenia mechaniczne,
- zwiędnięcie.

Opakowania:

- worki foliowe do 5 kg, skrzynka lub pudło kartonowe do 10 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa całoroczna.

Pomidory świeże , kl. I, Jm.- kg,

Pomidory w I klasie

Odmiany:

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- średnica min 6,7 cm
- kaliber BB- 67-82mm

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie wady kształtu i rozwoju,
- lekkie wady barwy,
- lekkie wady skórki,
- bardzo lekkie odgniecenia,
- 10 % nie spełniających wymagań klasy I,
- 10 % wagowa nie spełniających wielkości.

Cechy dyskwalifikujące:

- pęknięcia,
- widoczne "zielone piętki",
- zaparzenie,
- nadgnicie,
- porażenie chorobami,
- obcy smak i zapach,
- pozostałości środków ochrony roślin.

Opakowania:

- skrzynka do 10 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna.

Salata głowiasta, kl. I, Jm.- kg,

Salata w kl. I w wyborze (karbowana, masłowa):

Odmiany:

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wielkość główki od 250 g

Dopuszczalna tolerancja:

- do 10 % główek liczbowo nie spełniających wymagań klasy I a zgodnych z klasą II,

Cechy dyskwalifikujące:

- bez obcych zapachów i smaków,
- obecność gąsienic, mszyc i innych szkodników lub ich pozostałości,
- zwiędnięcia,
- zaparzeń,
- nadgnicia,
- gorzki smak,
- pożółkłe i zeschnięte liście.

Opakowania:

- skrzynka.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa całoroczna.

Kapusta biała świeża, kl. I, Jm.- kg,

Kapusta biała w I wyborze:

Odmiany:

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- średnica min 15 cm

Dopuszczalna tolerancja:

- z wadami jakości do 10 % wagi,

Cechy dyskwalifikujące:

- zaparzenie,
- obcy smak i zapach,
- obecność szkodników i ich pozostałości,
- zgnicie,
- objawy zamięśnienia,
- pozostałość środków ochrony roślin,
- zamrożenie,
- zeschnięte części.

Opakowania:

- worki raszlowe do 15 kg,

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
Dostawa całoroczna.

Kapusta czerwona świeża, wyb. I, Jm.- kg,

Kapusta czerwona w kl. I

Odmiany:

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- średnica główki min 15 cm,

Dopuszczalna tolerancja:

- z wadami jakości do 10 % wagi,

Cechy dyskwalifikujące:

- zaparzenie,
- obcy smak i zapach,
- obecność szkodników i ich pozostałości,
- zgnicie,
- objawy zanieczyszczenia,
- pozostałość środków ochrony roślin,
- zamrożenie,
- zeschnięte części.

Opakowania:

- worki raszlowe do 15 kg,

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
Dostawa całoroczna.

Kapusta biała młoda, kl. I, Jm.- kg,

Kapusta biała młoda w kl. I

Odmiany:

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- średnica główki nie mniej niż 16 cm

Dopuszczalna tolerancja:

- z wadami jakości do 10 % wagi,

Cechy dyskwalifikujące:

- zaparzenie,
- obcy smak i zapach,
- obecność szkodników i ich pozostałości,
- zgnicie,
- objawy zapylenia,
- pozostałość środków ochrony roślin,
- zamrożenie,
- zeschnięte części.

Opakowania:

- worki raszlowe do 15kg

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
Dostawa w miesiącach maj – czerwiec.

Kapusta pekińska świeża, kl. I, Jm.- kg,

Kapusta pekińska w klasie I:

Odmiany:

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- waga główki od 0,5 – 1 kg,

Dopuszczalne tolerancje:

- 10 % wagowo nie spełnia klasy I,

- małe pęknięcia na zewnętrznych liściach,

- długość pędu kwiatostanowego nie może przekraczać 1/3 długości główki.

Cechy dyskwalifikujące:

- zgnicie,

- objawy zapleśnienia,

- zabrudzona ziemią,

- obecność szkodników i uszkodzeń przez szkodniki,

- obcy zapach i smak,

- nadmiernego zawilgocenia powierzchni,

- zamrożnięta,

- pozostałości środków ochrony roślin,

- pożółkłe i zeschnięte części.

Opakowania:

- skrzynka lub worek do 15 kg

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa całoroczna.

Kalafior świeży, kl. I, Jm.- kg,

Kalafior w klasie I

Odmiany:

-jadalne.

Wymagania klasyfikacyjne:

- róża o średnicy min 16 cm
- zawartość liści zielonych do 10% wagi,

Dopuszczalne tolerancje:

- 10 % wagowo nie spełnia klasy I,

Cechy dyskwalifikujące:

- zaparzenie,
- pozostałość środków ochrony roślin,
- obecność gąsienic, mszyc i innych szkodników lub ich pozostałości,
- nadgnicie,
- objawy zamięśnienia,
- obcy smak i zapach,
- zeschnięte części.

Opakowania:

- skrzynka do 15 kg

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa w miesiącach od kwietnia do grudnia,

Rzodkiewka kl. I, Jm.- kg,

Rzodkiewka w I klasie:

Odmiany:

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- rzodkiewki bez liści ,
- średnica główki od 1,5 cm
- rzodkiewka myta.

Dopuszczalne tolerancje:

- 10% wagowo nie spełnia klasy I,
- bardzo lekkie otarcia,

Cechy dyskwalifikujące:

- z objawami gnicia,
- zanieczyszczenia obce,
- ze szkodnikami i uszkodzeniami od szkodników,
- zdrewniała,
- sparciała,
- obcy zapach lub smak,
- pozostałość środków ochrony i roślin.

Opakowania:

- skrzynka do 5 kg

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa całoroczna,

Pietruszka korzeniowa kl. I, Jm. - kg,

Pietruszka korzeń w I klasie bez naci:

Odmiany:

- jadalne.

Wymagania klasyfikacyjne:

- długość korzenia min 10 cm, max 25cm
- średnica max 3,50 cm
- pietruszka korzeń myta,

Dopuszczalne tolerancje:

- 10 % wagowo nie spełniających klasy I, lecz zgodnych z wymogami klasy II.

Cechy dyskwalifikujące:

- objawy gnicia i zapleśnienia,
- zabrudzenia i zanieczyszczenia,
- zmarznięta,
- uszkodzenia spowodowane chorobą lub szkodnikami,
- owady i inne szkodniki,
- obcy smak i zapach,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- pęknięcia lub stłuczenia.

Opakowania:

- worek raszlowy 5kg

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna,

Seler korzeniowy kl. I, Jm. - kg,

Seler korzeniowy w I klasie:

Odmiany:

- jadalne.

Wymagania klasyfikacyjne:

- średnica korzenia min 8 cm,

- seler korzeń myty,

Dopuszczalne tolerancje:

- 10 % wagowo nie spełniających klasy I, lecz zgodnych z wymogami klasy II.

Cechy dyskwalifikujące:

- objawy gnicia i zapleśnienia,

- nadmierne zabrudzenia i zanieczyszczenia,

- zamrożone,

- 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:

- worek raszłowy 5 kg

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa całoroczna,

Por świeży kl. I, Jm.- kg,

Por w klasie I

Odmiany:

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- długość min 50 cm,
- bez pędów nasiennych
- 1/3 długości o barwie białej do zielonkawo białej.

Dopuszczalne tolerancje:

- 10 % wagowo nie spełniających klasy I, lecz zgodnych z wymogami klasy II,
- 10 % wagowo nie spełniających wielkości.

Cechy dyskwalifikujące:

- objawy gnicia i zapleśnienia,
- nadmierne zabrudzenia i zanieczyszczenia,
- zamrożone,
- uszkodzenia spowodowane przez choroby lub szkodniki,
- owady i szkodniki,
- obce zapachy lub smak,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- pożółkłe i zeschnięte liście.

Opakowania:

- skrzynka do 10 kg

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
Dostawa całoroczna

Natka pietruszki świeża, Jm. - kg

Natka pietruszki świeża:

Odmiana :

-jadalna do bezpośredniego spożycia,

Wymagania klasyfikacyjne:

- świeża , bez pożółkłych i zeschniętych części,
- wielkość pęczka min 50g
- długość pęczka do 20 cm

Cechy dyskwalifikujące:

- objawy pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- bez zanieczyszczeń , w tym części traw i chwastów,
- bez pędów kwiatostanowych,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Opakowania:

- skrzynka.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
Dostawa całoroczna,

Koperek zielony świeży Jm.- kg,

Koperek zielony świeży:

Odmiana :

jadalna do bezpośredniego spożycia

Wymagania klasyfikacyjne

- świeży , bez pożółkłych i zeschniętych części,
- wielkość pęczka min 50g
- długość pęczka do 20 cm

Cechy dyskwalifikujące:

- objawy pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- bez zanieczyszczeń , w tym części traw i chwastów,
- bez pędów kwiatostanowych,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Opakowania:

- skrzynka.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna,

Szczypiorek świeży, Jm. - kg,

Szczypiorek świeży:

Odmiana :

jadalna do bezpośredniego spożycia

Wymagania klasyfikacyjne

- świeży , bez pożółkłych i zeschniętych części,
- wielkość pęczka min 50g
- długość pęczka do 20 cm

Cechy dyskwalifikujące:

- objawy pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- bez zanieczyszczeń , w tym części traw i chwastów,
- bez pędów kwiatostanowych,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby,
- bez pozostałości środków ochrony roślin.

Opakowania:

- skrzynka.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna,

Pieczarka uprawna kl. I, Jm. - kg,

Wymagania klasyfikacyjne:

- grzyby – owocniki wszystkich odmian pieczarek uprawnych Agaricus (Syn. Psalliota), dostarczane w stanie świeżym,
- wygląd – owocniki świeże, z zamkniętym kapeluszem (o średnicy 30 – 65 mm), lub lekko otwartym, okrągłe lub półkoliste, jędrne, zdrowe, całe, czyste, nieuszkodzone, z odciętą dolną częścią trzonu.

Barwa:

- kapelusz po zewnętrznej stronie biały, biało-kremowy, centralnie lekko brązowawy,
- blaszki – białe lub z odcieniem różowym,
- miąższ – biały lub z odcieniem różowym,
- smak i zapach – charakterystyczny dla pieczarek,
- trzony grzybów nie dłuższe niż średnica kapeluszy (30 mm).

Dopuszczalne tolerancje:

- dopuszcza się lekkie wady kształtu, barwy, powierzchniowe delikatne plamki – o ile nie wpływają one na jakość i trwałość pieczarek, w ilości 10 % wagi nie spełniających wymagań klasy I ale zgodnych z wymaganiami klasy II,
- dopuszcza się obecność zanieczyszczeń pochodzących z okrywy podłoża w ilości do 1 % (masy wysuszonej) w stosunku do masy grzybów,
- dopuszcza się 25 % grzybów częściowo otwartych (z przerwana osłoną).

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- uszkodzenia mechaniczne, spowodowane przez choroby, owady i szkodniki
- objawy pleśnienia, psucia, oślizgłość, spleśnienie, stęchłość,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowania:

- skrzynka do 5 kg

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna,

Kalarepa, Jm. - kg.,

Kalarepa w klasie I:

Odmiany

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- owoc wielkości do 200 g.
- główki o barwie jasnozielonej

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy.
- 10 % wagowo nie spełniających wymagań I klasy pod warunkiem spełnienia klasy drugiej

Cechy dyskwalifikujące:

- zdrewniała,
- sparciała, ze szkodnikami lub pozostałościami po szkodnikach
- gnicie, zanieczyszczenia obce,
- z objawami zapleśnienia,
- uszkodzone,
- posiadające zmiany mrozowe,
- obcy zapach i smak,

Opakowania:

- skrzynka do 10 kg,

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa w miesiącach od kwietnia do października,

Ogórki świeże, wyb. I, kl. I, Jm. - kg.,

Ogórki w kl. I wyborze:

Odmiany:

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

-owoc o długości 18 – 20 cm

-o barwie ciemnozielonej

- cylindrycznym kształcie

Dopuszczalne tolerancje:

-lekkie wady kształtu

- lekkie wady barwy

- 10 % wagowo nie spełniających wymagań I klasy pod warunkiem spełnienia klasy drugiej

Cechy dyskwalifikujące:

- bez obcych zapachów i smaków,

- popękane,

- zwiędnięcia,

- zaparzeń,

- nadgnicia,

- gorzki smak,

- pozostałości środków ochrony roślin,

- pleśni.

Opakowania:

- worek foliowy do 10 kg lub skrzynka do 10 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa całoroczna,

Botwina, Jm. - kg

Botwina w kl. I wyborze z nacią:

Odmiany:

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- liście ciemnozielone o czerwonych ogonkach

- korzeń o średnicy do 5 cm

Cechy dyskwalifikujące:

- objawy gnicia,

- nadmierne zanieczyszczenie i zabrudzenia,

- zmarznięte,

- owady i szkodniki lub ich pozostałości,

- obce zapachy i smak.

- zwiędnięte,

- zapleśniałe,

Opakowanie:

- Skrzynka

Inne wymagania:

- Odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa w miesiącach od maja do sierpnia,

Salata lodowa, kl. I, Jm.- kg,

Salata w klasie I:

Odmiany:

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wielkość główki około 500 g

Dopuszczalna tolerancja:

- do 10 % główek liczbowo nie spełniających wymagań klasy I a zgodnych z klasą II,

Cechy dyskwalifikujące:

- bez obcych zapachów i smaków,
- obecność gąsienic, mszyc i innych szkodników lub ich pozostałości,
- zwiędnięcia,
- zaparzeń,
- nadgnicia,
- gorzki smak,
- pożółkłe i zeschnięte liście.

Opakowania:

- skrzynka.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
Dostawa całoroczna.

Cebulka świeża ze szczypiorkiem, Jm. - kg,

Cebulka świeża ze szczypiorkiem

Odmiana :

jadalna do bezpośredniego spożycia

Wymagania klasyfikacyjne:

- pęczki do 50 g
- świeża , bez pożółkłych i zeschniętych części

Cechy dyskwalifikujące:

- objawy pleśni i gnicia lub zaparzenia,
- bez zanieczyszczeń , w tym części traw i chwastów,
- bez pędów kwiatostanowych,
- wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez mróz i choroby

Opakowania:

- skrzynka lub pudło kartonowe.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna

Marchew młoda kl.1 Jm-kg

Marchew młoda w kl. I wyborze bez naci

Odmiany:

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wielkość min 10 cm, max 25 cm,
- marchew myta,
- - średnica max 3,50 cm

Dopuszczalne tolerancje:

- z zazielenieniem główki powyżej 1 cm do 3 % wagi,
- korzenie popękane do 3 % wagi,
- o średnicy niezgodnej z podaną do 2 % wagi.

Cechy dyskwalifikujące:

- żółte zabarwienie,
- lekko nadgniłe,
- zamrożnięte,
- zaparzone,
- zapleśnione,
- obcy smak i zapach,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- dla poszczególnych korzeni,
- nadgnicie,
- uszkodzenie przez choroby lub szkodniki,
- silne uszkodzenia mechaniczne,
- zwiędnięcie.

Opakowania:

- worki raszłowe do 20 kg,

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

Dostawa od maja do lipca.

Brokuł świeży, kl. I, Jm.- kg,

Brokuł w klasie I

Odmiany:

-jadalne.

Wymagania klasyfikacyjne:

- róża o średnicy min 16 cm
- zawartość liści zielonych do 10% wagi,

Dopuszczalne tolerancje:

- 10 % wagowo nie spełnia klasy I,

Cechy dyskwalifikujące:

- zaparzenie,
- pozostałość środków ochrony roślin,
- obecność gąsienic, mszyc i innych szkodników lub ich pozostałości,
- nadgnicie,
- objawy zapleśnienia,
- obcy smak i zapach,
- zeschnięte części.

Opakowania:

- skrzynka do 15 kg

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa w miesiącach od kwietnia do grudnia,

Czosnek świeży ,Jm -kg

Czosnek w klasie I:

Odmiany:

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- minimalna wielkość główki 30 mm (główki całe), 10% wagowo niespełniających I klasy, lecz spełniających klasę II

Cechy dyskwalifikujące:

- zgnicie,
- zamrożenie,
- obcy smak i zapach,
- oznaki wyrośnięcia
- dla poszczególnych ząbków uszkodzenia przez choroby i szkodniki.

Opakowania:

- siatka 1 kg

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
Dostawa całoroczna.

Cebula czerwona ,Jm -kg

Cebula czerwona w klasie I

Odmiany:

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- średnica mni 5 cm

Cechy dyskwalifikujące:

- zgnicie,
- zamarznięcie,
- obcy smak i zapach,
- dla poszczególnych cebul uszkodzenia przez choroby i szkodniki.

Opakowania:

worki raszlowe do 20 kg,

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
Dostawa całoroczna.

Cukinia świeża, wyb. I, kl. I, Jm. - kg.,

Cukinia w kl. I wyborze:

Odmiany:

- jadalne do bezpośredniego spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne:

- owoc o długości 20 – 30 cm
- o barwie ciemnozielonej
- o kształcie maczugowatym

Dopuszczalne tolerancje:

- lekkie wady kształtu
- lekkie wady barwy
- 10 % wagowo nie spełniających wymagań I klasy pod warunkiem spełnienia klasy drugiej

Cechy dyskwalifikujące:

- bez obcych zapachów i smaków,
- popękane,
- zwiędnięcia,
- zaparzeń,
- nadgnicia,
- gorzki smak,
- pozostałości środków ochrony roślin,
- pleśni.

Opakowania:

- worek foliowy do 10 kg lub skrzynka do 10 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna,

Grejpfrut czerwony kl. I, Jm. - kg,

Grejpfrut czerwony w klasie I:

Wymagania klasyfikacyjne

- wielkość owocu od 200g do 300g
- barwa od jasnożółtej, przez różową do czerwonej.
- 10 % wagowo nie spełniających klasy I pod warunkiem spełnienia klasy II

Dopuszczalne tolerancje:

- minimalna zawartość soku 25 %,
- lekkie wady kształtu,
- lekkie wady barwy,
- lekkie wady rozwojowe skórki jak osrebrzenie, ordzawienie itp.
- lekkie zablźnione uszkodzenia,

Cechy dyskwalifikujące:

- gnicie, zanieczyszczenia obce,
- z objawami zapleśnienia,
- uszkodzone,
- posiadające zmiany mrozowe,
- obcy zapach i smak,
- niedojrzałe lub przejrzałe.

Opakowania:

- pudło kartonowe lub skrzynka do 10 kg.

Inne wymagania:

- odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
- Dostawa całoroczna,

