

oznaczenie sprawy: MZZ/A/262/13/13

WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA ZAMAWIANYCH WARZYW I OWOCÓW:

WARZYWO / OWOC	WYMAGANIA JAKOŚCIOWE	CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE
Bakłażan, cukinia	Warzywa mają być w całości, mieć świeży wygląd, być twarde, być w dobrym stanie; produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia jest wyłączony, być czyste, praktycznie pozbawione jakichkolwiek widocznych ciał obcych, być dostarczone wraz z kielichem i szypułką, które mogą być nieznacznie uszkodzone, być wystarczająco rozwinięte, a ich miąższ nie może być włóknisty lub drzewiasty i nie mogą się w nim nadmiernie rozwijać nasiona (z zastrzeżeniem przepisów szczególnych dla klasy II), być wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, być wolne od obcego zapachu lub smaku	nie dopuszcza się kapusty z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
Brukselka	Cała, zdrowa o świeżym wyglądzie, czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych. Nie przemarznięta. Wolna od owadów i/lub innych szkodników. Wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolna od obcych zapachów i/lub smaków. Główki powinny być: zwarte, zamknięte, bez uszkodzeń spowodowanych mrozem	nie dopuszcza się kapusty z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią ją niezdatną do spożycia,
Cebula	Jędrna i zwarta - bez objawów wyrośnięcia, cebula nie może mieć żadnych uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, suszenia, usuwania szczypioru, pakowania jak i innych operacji związanych z przygotowaniem cebuli do przechowywania lub sprzedaży. Bez uszkodzeń spowodowanych mrozem. Czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych.	cebula nie może mieć żadnych uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, suszenia, usuwania szczypioru, pakowania jak i innych operacji związanych z przygotowaniem cebuli do przechowywania lub sprzedaży obce zapachy, zaparzenie, nadgnicie, porażenie przez szkodniki i choroby
Czosnek	czosnek powinien być: zdrowy; nie dopuszcza się czosnku z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią go niezdatnym do spożycia, wolny od szkodników, wolny od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, czysty, praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, jędrny, wolny od uszkodzeń spowodowanych działaniem mrozu i słońca, wolny od widocznych na zewnątrz oznak wyrośnięcia, wolny od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, wolny od obcych zapachów i/lub smaków. Główki czosnku powinny być zwarte	zaparzenie, zwiędnięcie, zapleśnienie, nadgnicie oraz obce zapachy
Salata masłowa, sałata lodowa, kapusta pekińska	świeża, listki jędrne nie zwiędnięte, czysta, zdrowa bez plam, bez śladów pleśni i uszkodzeń, nie przerośnięta, sałata głowiasta zwinięta w główki	obce zapachy, zaparzenie, nadgnicie, porażenie przez szkodniki i choroby, przerośnięte główki
Natka pietruszki, koperek, szczypiorek, botwina, szpinak	czyste, świeże, zdrowe, właściwie zabarwione, bez plam pożółkłych i nie zeschnięte, barwa zielona, botwiny czerwona	zwiędnięcie, zaparzenie, zapleśnienie, obce zapachy
Fasola szparagowa	fasola powinna być: cała, zdrowa; nie dopuszcza się fasoli z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia, czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, o świeżym wyglądzie, wolna od szkodników, praktycznie wolna od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków,	zwiędnięcie, zaparzenie, zapleśnienie, obce zapachy
Por	pory powinny być: całe, zdrowe; nie dopuszcza się porów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych; jednakże na korzeniach może znajdować się ziemia, o świeżym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez oznak wyrastania w pęd nasienny, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego bez obcych zapachów i/lub smaków.	zaparzenie, zwiędnięcie, zapleśnienie, nadgnicie oraz obce zapachy
Burak	korzenie czyste, zdrowe o barwie ciemno-czerwonej, bez uszkodzeń mechanicznych przez szkodniki	zaparzenie, zwiędnięcie, zapleśnienie, nadgnicie oraz obce zapachy
Marchew	czysta, zdrowa, jędrna, barwa czerwono-pomarańczowa, cała, nie popękana, nie połamana, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, bez oznak chorób	zaparzenie, zwiędnięcie naci (w pęczkach) lub korzeni, nadgnicie, zapleśnienie.

Załącznik nr 7
do specyfikacji istotnych
warunków zamówienia

oznaczenie sprawy: MZZ/A/262/13/13

Pietruszka	nać zielona nie zwiędnięta, bez części pożółkłych, zdrowa, nie uszkodzona, czysta, korzenie czyste, nie uszkodzone, zdrowe	zaparzenie, zwiędnięcie, zapleśnienie, nadgnicie oraz obce zapachy
Seler	korzenie czyste, zdrowe, całe, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, miąższ biały lub kremowy, drobne korzenie przycięte	korzenie miękkie, sparcałe, nadgnięte, zwiędłe
Rzodkiewka	świeża, jędrna, zdrowa, nie uszkodzona przez szkodniki, powiązana w pęczki z liśćmi, wyrównana pod względem kształtu i zabarwienia	zaparzenie, zwiędnięcie, rzodkiewki sparcałe
Kapusta - biała - czerwona - włoska	czysta, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona, jednolita odmianowo; główki powinny mieć liście ochronne, biała i czerwona – zwinięte ściśle, włoska – zwinięte, bez oznak kwitnienia	nadgnicie, zawilgocenie powierzchniowe, silne uszkodzenia mechaniczne, przerośnięcie, duża liczba gąsienic i ich zanieczyszczeń, zwiędnięcie kapusty włoskiej, obce zapachy lub/i smaki
Kalafior , brokuł	zdrowy, czysty, świeży, bez uszkodzeń i plam, o barwie białej lub kremowej – kalafior, zielonej - brokuł; liście pokrywające nie zwiędłe	obce zapachy, zaparzenie, silne uszkodzenia mechaniczne, obecność gąsienic i ich pozostałości, nadgnicie
Pomidory	jędrne, nie pomarszczone, gładkie lub lekko karbowane, bez narośli, bez zniekształceń, całe nie popękane, nie zawilgocone, bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin, bez obcych zapachów, bez zanieczyszczeń organicznych i mineralnych	porażenie mokrą i suchą zgnilizną, zapleśnienie, zgnicie, zaparzenie, nie zasklepione popękania, zafermentowanie, obce zapachy. Niedopuszczalne są także uszkodzenia spowodowane zbyt niską temperaturą
Ogórki	świeże, nie zwiędnięte, zdrowe, bez uszkodzeń i śladów chemicznych środków ochrony roślin, bez pustych przestrzeni, o barwie typowej dla odmiany, wolne od zanieczyszczeń mineralnych	oznaki zaparzenia, całkowite zwiędnięcie, zapleśnienie, nadgnicie
Papryka	owoce gładkie lub lekko karbowane, bez narośli i zniekształceń, nie popękane, bez uszkodzeń	porażenie chorobami, zgnicie, nadgnicie, zapleśnienie, zafermentowanie
Pieczarki	jednolite odmianowo, jędrne, zdrowe, czyste, nie uszkodzone, o podobnej wielkości, suche, nie nadmarznięte, jasnokremowe, białe, bez plam	obecność szkodników, obcy zapach, porażenie suchą zgnilizną, zwiędnięcie, nadgnicie, zapleśnienie, zazielenienie
Ziemniaki jadalne, Ziemniaki młode jadalne	wygląd: jednolite odmianowo, jędrne, zdrowe, czyste, nie uszkodzone, suche, nie nadmarznięte. barwa miąższu: jasnokremowa, jednolita. smak i zapach: przyjemny, swoisty.	ostry smak, ciemnienie po ugotowaniu, obecność szkodników, obcy zapach (stęchły, gnilny), porażenie suchą zgnilizną, zwiędnięcie, nadgnicie, zapleśnienie, zazielenienie.
Jabłka, Gruszki	dojrzałe, aromatyczne, nie uszkodzone mechanicznie, nie robaczywe, świeże, czyste całe, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	owoce robaczywe, z objawami chorób, zgnilizny, z obecnością pleśni, z pozostałościami środków ochrony roślin; obcy smak lub zapach
Śliwki, morele, nektarynki, brzoskwinie,	świeże, zdrowe, dojrzałe, nie uszkodzone mechanicznie, nie robaczywe całe, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków.	owoce zgniłe, nadgnięte, silnie uszkodzone, niedojrzałe, zapleśniałe, zaparzone; obcy smak lub zapach

Załącznik nr 7
do specyfikacji istotnych
warunków zamówienia

oznaczenie sprawy: MZZ/A/262/13/13

Truskawki, jagody, maliny, borówka amerykańska, agrest, porzeczki	świeże, dojrzałe, nie uszkodzone, zdrowe, suche, czyste (nie zapiaszczone), całe, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i/lub smaków z krótką szypułką – truskawki, porzeczki, agrest bez szypułki – maliny świeżym wyglądem, ale nie myte,	nadgnicie, zapleśnienie, niedojrzałe zielone owoce
Arbuz	arbuzy powinny być: całe, zdrowe; czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzałe; barwa i smak mięszu powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości,	Owoce z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, popękane, nadmierne zawilgocenie powierzchni, obce zapachy lub/i smaki
Banan	całe, zdrowe; czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzałe	nadgnicie, zapleśnienie, niedojrzałe zielone owoce, owoce przejrzałe
Owoce cytrusowe	owoce cytrusowe powinny być: całe, wolne od odgnieceń i/lub nadmiernych zablźnionych skałceń, zdrowe; czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników, wolne od oznak wewnętrzznego wysychania	nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, uszkodzenia spowodowane niskimi temperaturami lub mrozem, uszkodzenia spowodowane przez szkodniki nadmierne zawilgocenie powierzchniowe, obce zapachy i/lub smaki.
Kiwi	owoce kiwi powinny być: całe (ale bez szypułki), zdrowe; czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, odpowiednio jędrne,	nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, nie dopuszcza się owoców miękkich, zwiędniętych lub tzw. wodnistych (szklisty miąższ), nadmierne zawilgocenie powierzchniowe, bez obcych zapachów i/lub smaków.
Melon, dynia	Powinny być całe, być w dobrym stanie; wyłączając produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia, być czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych, mieć świeży wygląd, być praktycznie wolne od szkodników, być praktycznie wolne od szkód wyrządzonych przez szkodniki, być twarde, być wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, być wolne od obcego zapachu i/lub smaku.	nadgnicie, zapleśnienie, niedojrzałe zielone owoce, owoce przejrzałe
Wiśnie, śliwki	nie uszkodzone, o świeżym wyglądzie, zdrowe; wyklucza się produkt porażony gniciem lub popsuty w stopniu powodującym jego niezdatność do spożycia, twarde (zależnie od odmiany), czyste; praktycznie pozbawione wszelkich widocznych substancji obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od nienaturalnej zewnętrznej wilgoci, pozbawione jakiegokolwiek obcego zapachu i/lub smaku, skórka nie jest uszkodzona nie nastąpił poważny wyciek soku	nadgnicie, zapleśnienie, niedojrzałe zielone owoce, owoce przejrzałe