

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania jakościowe dla  
zamawianych świeżych warzyw i owoców, jaj i kiszonek będących  
przedmiotem zamówienia**

**Wymagania jakościowe dla świeżych warzyw i owoców  
(I gatunek, odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia)**

WARZYWO / OWOCE	WYMAGANIA JAKOŚCIOWE	CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE
Bakłażan, cukinia	Warzywa mają być w całości, mieć świeży wygląd, być twarde, być w dobrym stanie, 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.	Nie dopuszcza się bakłażanów i cukinii z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia).
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 brukselki z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią ją niezdatną do spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia).
Cebula	Jędrna, twarda i zwarta. Główki całe o regularnym kształcie, muszą być wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, być wolne od obcego zapachu lub smaku. Bez uszkodzeń spowodowanych mrozem, bez objawów wyrośnięcia, Czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych.	Cebula nie może mieć żadnych uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, suszenia, usuwania szczyptoru, pakowania jak i innych operacji związanych z przygotowaniem cebuli do przechowywania lub sprzedaży, niedopuszczalne są obce zapachy, zaparzenie, nadgnicie, porażenie przez szkodniki i choroby.
Czosnek	Czosnek powinien być: zdrowy, czysty, jędrny, główki powinny być zwarte, wolne od uszkodzeń spowodowanych działaniem mrozu i słońca oraz nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego.	Nie dopuszcza się główek czosnku z objawami przerośnięcia, kiełkowania, zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia).
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 Kapusta pekińska – główki całe, o świeżym wyglądzie, nie popękane, zdrowe, bez odgnieceń, liście ściśle przylegające do siebie, bez objawów wyrastania kwiatostanu.	Nie dopuszcza się sztuk z objawami zepsucia, zapleśnienia lub z takimi zmianami, które czynią ją niezdatną do spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia).
Natka pietruszki, koperek, szczypiorek, botwina, szpinak	Nać zielona nie zwiędnięta, bez części pożyłkowych, świeża, zdrowa, właściwie zabarwione i nie zeschnięte, barwa zielona, botwiny czerwona. Pęczki jednorodne odmianowo, bez chwastów.	Nie dopuszcza się sztuk z objawami zepsucia, zaparzenia zapleśnienia lub z takimi zmianami, które czynią ją niezdatną do spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne).
Fasola	Fasola powinna być: cała, zdrowa; czysta, praktycznie wolna od jakichkolwiek widocznych	Nie dopuszcza się fasoli z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do

szparagowa _ żółta, zielona, mamut	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.	spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia, zaparzenia).
Imbir	Bulwy: jednolite odmianowo, jędrne, zdrowe, kształtne, czyste, nie uszkodzone, suche, nie nadmarznęte. barwa miąższu: jasnokremowa do żółtej, jednolita. smak i zapach: przyjemny, swoisty. Skórka gładka, oczka płytke, bulwy bez rozgałęzień i narośli, bez pustych przestrzeni wewnątrz.	Nie dopuszcza się imbiru z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia), rozwidlenia, narośle na bulwach, obcy zapach (stęchły, gnilny), porażenie suchą zgnilizną, zwiędnięcie, zapleśnienie, zazielenienie
Por	Pory powinny być: całe, zdrowe; 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.	Nie dopuszcza się porów z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia).
Burak	Bulwy czyste, zdrowe o barwie ciemno-czerwonej, bez uszkodzeń mechanicznych, uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Wolne od nadmiernego zabrudzenia i zanieczyszczeń, twarde, niezdrewniałe, dostatecznie wysuszone jeżeli były myte lub niemyte wolne od nadmiernego zawilgocenia.	Nie dopuszcza się buraków z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia), rozwidlenia, narośle na bulwach.
Marchew	Czysta, zdrowa, jędrna, barwa czerwono-pomarańczowa, cała, nie popękana, nie połamana, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki, bez oznak chorób. Wolna od nadmiernego zabrudzenia i zanieczyszczeń, twarde, niezdrewniałe, dostatecznie wysuszone jeżeli myte lub niemyte wolne od nadmiernego zawilgocenia.	Nie dopuszcza się marchwi z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia), rozwidlenia, narośle na bulwach, korzenie miękkie, sparciałe, zazieleniałe.
Pietruszka	Czysta, zdrowy, jędrny, nie popękana, nie połamana, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki, bez oznak chorób. Wolna od nadmiernego zabrudzenia i zanieczyszczeń, twarde, niezdrewniałe, dostatecznie wysuszone jeżeli myte lub niemyte wolne od nadmiernego zawilgocenia.	Nie dopuszcza się korzeni pietruszki z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia), rozwidlenia, narośle na bulwach, korzenie miękkie, sparciałe.
Seler	Czysty, zdrowa, jędrna, nie popękany, bez uszkodzeń mechanicznych i spowodowanych przez szkodniki, bez oznak chorób. Wolna od nadmiernego zabrudzenia i zanieczyszczeń, twardy, niezdrewniały, dostatecznie wysuszony jeżeli był myty lub niemyty wolny od nadmiernego zawilgocenia. Seler młody dostarczany wraz z liśćmi.	Nie dopuszcza się selera z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia), rozwidlenia, narośle na bulwach, bulwy miękkie, sparciałe.
	Świeża, jędrna, zdrowa, nie uszkodzona przez	Nie dopuszcza się rzodkiewki z objawami zepsucia

Rzodkiewka, biała rzodkiew	szkodniki, powiązana w pęczki z liśćmi, wyrównana pod względem kształtu i zabarwienia, nie popękana.	lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia, ciemne plamy, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia, zaparzenia).
Kapusta - biała - czerwona - włoska - cykoria	Główki całe, właściwie zabarwione, o świeżym wyglądzie, bez objaw wyrastania kwiatostanu, liście ściśle przylegające do siebie, czyste, nie zwiędnięte, zdrowe, nie uszkodzone; główki powinny mieć liście ochronne.	Nie dopuszcza się główek kapusty z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią ją niezdatną do spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia), objawy wyrastania kwiatostanu.
Kalafior, brokuł	Główki zdrowe, czyste, świeże, zwarte, pozbawione liści zewnętrznych, bez uszkodzeń i plam, o barwie białej lub kremowej – kalafior, zielonej - brokuł; liście pokrywające nie zwiędłe.	Nie dopuszcza się sztuk z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia, zaparzenia).
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.	Nie dopuszcza się pomidorów z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią ją niezdatną do spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia), porażenie mokrą i suchą zgnilizną, zapleśnienie, zaparzenie, popękania, zafermentowanie, obce zapachy. Niedopuszczalne są także uszkodzenia spowodowane zbyt niską temperaturą, miękkie.
Ogórki	Świeże, niezwiędnięte, zdrowe, bez uszkodzeń i śladów chemicznych środków ochrony roślin, bez pustych przestrzeni, o barwie typowej dla odmiany, wolne od zanieczyszczeń mineralnych.	Nie dopuszcza się ogórków z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia, zaparzenia).
Papryka – zielona, czerwona, żółta, pomarańczowa	Strąki gładkie lub lekko karbowane, bez narośli i zniekształceń, nie popękane, bez uszkodzeń.	Nie dopuszcza się papryk z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia, zaparzenia).
Kalarepa	Cała, zdrowa, o zabarwieniu jasnozielonym, soczysta, niezdrewniała.	Nie dopuszcza się kalarepy z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia), rozwidlenia, narośle na bulwach, bulwy miękkie, lub sparciate.
Pieczarki	Jednolite odmianowo, jędrne, zdrowe, czyste, kapelusze całkowicie zamknięte, nie uszkodzone, o podobnej wielkości, suche, nie nadmarznięte, jasnokremowe, białe, bez plam.	Nie dopuszcza się pieczarek z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia, uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia).
Ziemniaki jadalne,	Bulwy: jednolite odmianowo, jędrne, zdrowe, kształtne, czyste, nie uszkodzone, suche, nie nadmarznięte.	Nie dopuszcza się ziemniaków z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia (min.: ślady wędnięcia, gnicia,

Ziemniaki młode jadalne Bataty	barwa miąższu: jasnokremowa do żółtej, jednolita. smak i zapach: przyjemny, swoisty. Skórka gładka, oczka płytkie, bulwy bez rozgałęzień i narośli, bez pustych przestrzeni wewnątrz.	uszkodzenia przez szkodniki, widoczne szkodniki lub ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne, ślady przemarznięcia), rozwidlenia, narośle na bulwach, obcy zapach (stęchły, gnilny), porażenie suchą zgnilizną, zwiędnięcie, zapleśnienie, zazielenienie. Niedopuszczalne jest porośnięcie ziemniaków późnych kiełkami.
Jabłka, Gruszki	Owoce dojrzałe, aromatyczne, nie uszkodzone mechanicznie, nie robaczywe, świeże, czyste całe, zdrowe; praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanej przez szkodniki, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, nie poobijane, bez obcych zapachów i/lub smaków.	Nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia (owoce zgniłe, nadgniłe) lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia: owoce robaczywe, z objawami chorób, zgnilizny, z obecnością pleśni, zaparzone, z pozostałościami środków ochrony roślin; obcy smak lub zapach, uszkodzone, niedojrzałe lub przejrzałe.
Śliwki, morele, nektarynki, brzoskwinie, kaki, awokado, ananas, mango	Owoce świeże, zdrowe, dojrzałe, całe, 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.	Nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia (owoce zgniłe, nadgniłe) lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia: owoce robaczywe, z objawami chorób, zgnilizny, z obecnością pleśni, zaparzone, z pozostałościami środków ochrony roślin; obcy smak lub zapach, uszkodzone, niedojrzałe lub przejrzałe.
Truskawki, jagody, maliny, borówka amerykańska, agrest, poprzeczki	Owoce świeże, zdrowe, dojrzałe, całe, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, odpowiednio jędrne, 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.	Nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia (owoce zgniłe, nadgniłe) lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia: owoce robaczywe, z objawami chorób, zgnilizny, z obecnością pleśni, zaparzone, z pozostałościami środków ochrony roślin; obcy smak lub zapach, uszkodzone, niedojrzałe lub przejrzałe.
Arbuz, dynia	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 miąższu powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości.	Owoce z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, nadmierne zawilgocenie powierzchni, obce zapachy lub/i smaki, popękane, miękka skóra
Banan	Całe, zdrowe; czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, jędrne i dostatecznie dojrzałe.	Owoce z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, nadmierne zawilgocenie powierzchni, obce zapachy lub/i smaki, niedojrzałe zielone owoce, przejrzałe mocno przebarwione z plamami na skórce.
Owoce cytrusowe	Owoce cytrusowe (cytryny, limonki, mandarynki, pomarańcze) powinny być: całe, wolne od odgnieceń i/lub nadmiernych zabiżnionych skałeczeń, zdrowe; czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, wolne od szkodników, wolne od oznak wewnętrznego wysychania, wolne od uszkodzeń miąższu spowodowanej przez szkodniki, wolne od szkód wyrządzonych niską temperaturą lub uszkodzeń mrozowych.	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	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 mogą być	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

	miękkie, zwiędnięte i nasiąknięte wodą, dobrze wykształcone, wyklucza się owoce złęczone podwójnie i wielokrotnie.	nadmierne zawilgocenie powierzchniowe, obce zapachy i/lub smaki.
Melon	Powinny być całe, być w dobrym stanie; 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.	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. niedojrzałe owoce, owoce przejrzałe.
Wiśnie, śliwki	Owoce nie uszkodzone, o świeżym wyglądzie, zdrowe; 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, odpowiednio jędrne.	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. Niedojrzałe zielone owoce, owoce przejrzałe.

#### Wymagania jakościowe dla kiszonek będących przedmiotem zamówienia – kapusta i ogórki przetworzone

Kapusta i ogórki przetworzone		
Opakowanie		torebki foliowe, opakowania PET z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004, artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu
Cechy sensoryczne	wygląd	zachowany charakterystyczny kształt i forma warzyw, barwa typowa dla danego składnika, zmieniona procesem technologicznym, jednolita, bez oznak przebarwień, uszkodzeń, zepsucia, zapleśnienia lub oddziaływania szkodników, zalewa klarowna, stosunek masy warzyw lub owoców po odcieku do masy netto produktu nie mniej niż 45%
	tekstura i konsystencja	konsystencja chrupiąca, twarda, w przypadku surowca rozdrobnionego – jednolita masa, bez widocznych ciał obcych, zanieczyszczeń
	smak	smak i zapach powinien być charakterystyczny dla kiszonek charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych posmaków mogących wskazywać na zepsucie produktu, niedopuszczalny smak gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony
	zapach	smak i zapach powinien być charakterystyczny dla kiszonek charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych zapachów, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, mdły lub stęchły
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak oznak i pozostałości szkodników bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO

### Wymagania jakościowe dla jaj spożywczych będących przedmiotem zamówienia

Jaja spożywcze	
	Wymagania jakościowe
Wymagania	Wymagania dotyczące jakości jaj spożywczych określa Polska Norma PN-A-86503 zgodna z wymogami Europejskiej Komisji Gospodarczej ONZ i rozporządzenia UE. Jaja spożywcze kurze przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub przetwórstwa pozyskiwane są z ferm towarowych będących pod nadzorem lekarza weterynarii. Jaja przeznaczone do konsumpcji nie mogą być zapłodnione, gdyż takie gorzej się przechowują.
Kategoria wagowa i klasa jakości	Kategoria wagowe jaj spożywczych (PN-A-86503): - średnie M: masa jaja w g 53 do 63 Klasa jakości: - „A” - klasa pierwsza
Cechy wymagania jakościowego	Wymagania dla klasy A: - skorupa o normalnym kształcie, czysta, nie uszkodzona, nie myta, nie czyszczona - komora powietrzna o wysokości nie przekraczającej 6 mm, nieruchoma; w jajach oznakowanych jako EKSTRA - o wysokości nie przekraczającej 4 mm - białko przejrzyste, gęste, bez ciał obcych - żółtko słabo widoczne, kuliste, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia, bez ciał obcych - tarczka zarodkowa niewidoczna - zapach swoisty, bez obcego zapachu