**Załącznik nr 4**

**SZCZEGÓŁOWY OPIS I WYMAGANIA JAKOŚCIOWE DLA OWOCÓW, WARZYW**

**BĘDĄCYCH PRZEDMIOTEM ZAMÓWIENIA**

**OBOWIĄZKOWA NORMA OGÓLNA**

Warzywa i owoce świeże nie objęte szczegółowymi normami muszą spełniać wymagania normy ogólnej, zgodnie, z którą warzywa i owoce wprowadzone do obrotu muszą spełniać wymagania minimalne, czyli muszą być:

* całe;
* zdrowe;
* czyste;
* wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
* wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego;
* wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków;
* wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe;
* w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie;
* oznakowane krajem pochodzenia.

**ANANAS**

Kod CPV 03222112-1

Wymagania:

* całe, zdrowe (nie dopuszcza się ananasów z oznakami gnicia, pleśni);
* czyste, o soczystym miąższu;
* wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych;
* wystarczająco rozwinięte (ale nie przerośnięte) i dojrzałe (ale nie przejrzałe);
* pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;
* dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: nieznaczne wady kształtu, zabarwienia skórki - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi;
* barwa skórki: skórka szaro-zielonkawo-żółta, barwa miąższu: biała lub żółta;
* smak słodko-kwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy;
* jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju.

**BOTWINKA**

Kod CPV 03221111-7

Wymagania:

* czysta, świeża, pęczek, nie zwiędnięta, bez plam, bez pożółkłych i zeschłych liści.

**BURAKI ĆWIKŁOWE**

Kod CPV 03221111-7

Wymagania:

* całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania;
* jędrne, bez objawów zwiędnięcia;
* zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia;
* bez szkodników i śladów po szkodnikach;
* czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi;
* prawidłowo wykształcone;
* bez zawilgocenia powierzchniowego;
* bez obcych zapachów i smaków;
* czyszczone;
* wielkość: średnica 60 - 90 mm;
* schłodzone do 2-5 stopni C;
* burak niedopuszczalny: niedoczyszczony, ze śladami po gryzoniach, z objawami zepsucia.

**BANANY**

Kod CPV 03222111-4

Wymagania:

* żółte i dojrzałe;
* w stanie nienaruszonym;
* twarde;
* w dobrym stanie; niedopuszczalny jest produkt gnijący lub psujący się w sposób wykluczający jego przydatność do spożycia;
* czyste, wolne od widocznych ciał obcych;
* wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
* nienaruszonej szypułce owocostanu, bez zgięć, uszkodzeń spowodowanych przez grzyby lub oznak więdnięcia;
* z usuniętymi słupkami;
* wolne od zniekształceń lub nieprawidłowej krzywizny paluszków;
* bez stłuczeń;
* wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami;
* wolne od niewłaściwego zawilgocenia powierzchniowego;
* wolne od wszelkich obcych zapachów i smaków;
* dobrej jakości;
* dopuszczalne są niewielkie wady pojedynczych owoców pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd każdej rączki czy kiści oraz ich jakość, niewielkie wady dotyczące kształtu, niewielkie wady skórki spowodowane otarciem czy innymi niewielkimi uszkodzeniami powierzchniowymi pokrywającymi w sumie nie więcej niż 2 cm2 powierzchni, w żadnym wypadku wymienione niewielkie wady nie mogą naruszać miąższu owocu;
* zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i składać się wyłącznie z bananów o tym samym pochodzeniu, odmianie i/lub typie handlowym oraz jakości;
* widoczna część zawartości każdego opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.

**BROKUŁY ŚWIEŻE**

Kod CPV 03221430-9

Wymagania:

* całe;
* zdrowe;
* nie dopuszcza się brokułów z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia;
* czyste, tzn. wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych;
* świeżym wyglądzie;
* wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
* wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, w przypadku kiedy używany jest kruszony lód, ślady pozostałości wody nie są uważane za nadmierne zawilgocenie;
* wolne od obcych zapachów i smaków;
* przycięcie łodygi powinno być czyste i możliwie prostopadłe;
* puste łodygi nie są uważane za wadę pod warunkiem, że pusta część jest zdrowa, świeża i nie ma zmienionej barwy;
* posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany;
* jędrne i zwarte, wolne od wad takich jak plamy lub ślady zmarznięcia, pąki róży muszą być zupełnie zamknięte;
* łodyga musi być wystarczająco miękka i niezdrewniała;
* dopuszcza się niewielkie wady kształtu i barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu i jego jakość;
* liście wyrastające ponad różę są dopuszczalne pod warunkiem, że są zielone, zdrowe, świeże i delikatne,
* dla brokułów w opakowaniach jednostkowych lub w pęczkach, nie jest wymagana jednolitość co do wielkości;
* długość brokułów nie może przekraczać 20 cm.

**BRZOSKWINIE I NEKTARYNKI**

Kody CPV 03222332-9, 03222330-5

Wymagania:

* 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;
* wolne od szkodników;
* wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
* bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego;
* bez obcych zapachów i smaków;
* dobrej jakości;
* cechy charakterystyczne dla danej odmiany uwzględniając rejon uprawy, dopuszcza się jednak niewielkie wady kształtu, rozwoju i barwy;
* miąższ musi być całkowicie zdrowy;
* nie dopuszcza się owoców pękniętych w miejscu przyrośnięcia szypułki;
* dopuszcza się niewielkie wady skórki, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość, i jeżeli nie przekraczają 1 cm długości w przypadku podłużnych wad skórki,

0,5 cm2 powierzchni całkowitej w przypadku innych wad, średnica brzoskwini powinna wynosić

73 - 80 mm.

**CEBULA**

Kod CPV 03221113-1

Wymagania:

* cała, bez żadnych uszkodzeń;
* zdrowa, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia;
* czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych;
* wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
* wystarczająco sucha, pokryta suchą łuską, która może być lekko zielona;
* wystarczająco rozwinięta, jędrna i zwarta oraz wolna od obcych zapachów i smaków;
* średnicy min. 35 mm, max 50 mm.

**CUKINIA**

Kod CPV 03221250-3

Wymagania:

* całe;
* zdrowe;
* twarde;
* nie dopuszcza się jednostek z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia;
* czyste, tzn. wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych;
* wolne od szkodników;
* wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
* odpowiednio jędrne; nie dopuszcza się jednostek miękkich, zwiędniętych lub tzw. wodnistych;
* bez wydrążeń, pęknięć;
* prawidłowo wykształcone;
* dostatecznie dojrzałe (bez w pełni wykształconych nasion);
* bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego;
* bez obcych zapachów i smaków;
* muszą posiadać ogonek liściowy o maksymalnej długości 3 cm;
* kształt wydłużony;
* barwa ciemnozielona;
* dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia oraz niewielkie zabliźnione pęknięcia skórki pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, właściwości przechowalnicze;
* jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości.

**CYTRYNA, MANDARYNKA, POMARAŃCZA**

Kody CPV 03222210-8, 03222240-7, 0322220-1

Wymagania:

* całe;
* wolne od odgnieceń i/lub nadmiernych zabliźnionych skaleczeń;
* zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia;
* czyste, tzn. wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych;
* wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
* wolne od oznak wewnętrznego wysychania;
* wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami lub mrozem;
* wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego;
* bez obcych zapachów i smaków;
* dobrej jakości;
* mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego;
* dopuszcza się niewielkie wady kształtu i barwy oraz niewielkie wady skórki powstające podczas kształtowania owocu, uszkodzenia mechaniczne jak uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w czasie manipulacji itp., pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców oraz ich jakość;
* maksymalna różnica pomiędzy owocami nie może być większa niż: dla cytryn i mandarynek 7 mm, dla pomarańczy 9 mm.

**CZOSNEK**

Kod CPV 03221110-0

Wymagania:

* zdrowy;
* nie dopuszcza się czosnku z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią go niezdatnym do spożycia;
* wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
* czysty i 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 smaków;
* główki całe i odpowiednio zwarte o dostatecznie regularnym kształcie;
* dopuszcza się lekkie rozdarcia zewnętrznej łuski, pod warunkiem, że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu i jego jakość;
* minimalna średnica główki powinna wynosić nie mniej niż 30 mm.

**GRUSZKI, JABŁKA, ŚLIWKA**

Kody CPV 03222322-6, 03222321-9

Kod CPV 03222334-3

Wymagania:

* całe;
* zdrowe;
* nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia;
* czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (owoce powinny być wolne od śladów ziemi, brudu, pozostałości środków ochrony roślin);
* wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
* wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego (niedopuszczalne są owoce wilgotne),
* bez obcych zapachów i smaków,
* stopień rozwoju owoców powinien być taki, aby mogły nadal dojrzewać, osiągając stopień dojrzałości zgodny z cechami charakterystycznymi danej odmiany;
* niedopuszczalne są owoce: nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które więdną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde, co dyskwalifikuje je pod względem przydatności do spożycia, przejrzałe, które po wystawieniu z chłodni wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę przechowalniczą czy wady spowodowane zbyt niską temperaturą;
* mieć kształt, wielkość i barwę charakterystyczne dla danej odmiany;
* dopuszcza się występowanie pewnych wad, jak: niewielkie wady rozwoju, niewielkie wady barwy, niewielkie wady skórki, które nie mogą przekraczać: 2 cm długości w przypadku wad o podłużnym kształcie, 1 cm2 powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem śladów parcha, których łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25 cm2, lekkie odgniecenia, których łączna powierzchnia nie przekracza 1cm2 i nie mają zmienionej barwy, dopuszczalne są wady skórki w postaci zabliźnionych uszkodzeń, otarć, odgnieceń, zwiędnięcia, ordzawienia oraz spowodowane działaniem słońca (oparzelina słoneczna), działaniem gradu, działaniem środków ochrony roślin i działaniem szkodników.
* jabłka mogą nie mieć szypułki pod warunkiem, że miejsce oderwania jest czyste, a skórka nie jest uszkodzona (w przypadku gruszek szypułka może być lekko uszkodzona);
* gruszki nie mogą mieć komórek kamiennych;
* minimalna średnica jabłek dla klasy I powinna wynosić 55 – 65 mm., dla gruszek 50 – 55 mm, dla śliwek 30-35 mm

**KAPUSTA BIAŁA I CZERWONA**

Kod CPV 03221410-3

Wymagania:

* w stanie nienaruszonym;
* świeżym wyglądzie;
* niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu;
* zdrowa, wyklucza się produkt z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jej nieprzydatność do spożycia;
* bez odgnieceń i uszkodzeń;
* wolna od owadów i/lub innych pasożytów;
* pozbawiona uszkodzeń spowodowanych mrozem;
* czysta, tzn. wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych;
* pozbawiona nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego;
* wolna od wszelkich obcych zapachów i smaków;
* łodyga powinna być ucięta tuż poniżej najniższego punktu, z którego wyrasta liść; liście powinny ściśle przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste;
* wielkość kapusty głowiastej określa się według wagi netto.
* każde opakowanie lub partia, w przypadku przewożenia luzem, musi zawierać kapustę głowiastą tego samego pochodzenia, odmiany i jakości;
* główki kapusty głowiastej muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy;
* opakowanie musi zapewniać właściwą ochronę kapusty głowiastej (może być dostarczana w workach).

**KAPUSTA PEKIŃSKA I WŁOSKA**

Kod CPV 03221410-3

Wymagania:

* prawidłowo wykształcona, zwarta;
* kapusta pekińska: liście zewnętrzne zielone do seledyn;
* kapusta włoska: liście pomarszczone, pokryte drobnymi pęcherzykowatymi wzdęciami
* kapusta włoska kolor: zielony do ciemnozielony
* bez uszkodzeń mechanicznych;
* zdrowa – bez śladów gnicia i chorób grzybowych;
* bez szkodników i śladów po szkodnikach;
* świeżym wyglądzie;
* czysta;
* bez uszkodzeń mrozowych;
* bez wyrośniętych pędów kwiatostanowych;
* bez nadmiernego zawilgocenia;
* bez obcych zapachów i posmaków;
* główka przycięta poniżej najniższego liścia;
* wielkość główki 0,8 – 1,2 kg;
* schłodzona.

**KALAFIOR ŚWIEŻY**

Kod CPV 03221420-6

Wymagania:

* cały, bez żadnych ubytków czy uszkodzeń;
* zdrowy, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czynią go niezdatnym do spożycia,
* świeżym wyglądzie;
* czysty, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych;
* wolny od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego;
* bez obcych zapachów i/lub smaków;
* jędrny;
* zwięzłej budowie;
* barwie białej, kremowej lub barwie kości słoniowej (dopuszczalne są kalafiory o barwie wyraźnie fioletowo - purpurowej lub zielonej, pod warunkiem, że ich jakość odpowiada wybranej klasie);
* wolny od uszkodzeń takich jak plamy, przerośnięcia róży listkami, odgniecenia;
* dopuszcza się następujące niewielkie wady: lekkie wady kształtu lub rozwoju, lekkie wady barwy, bardzo lekkie pokrycie meszkiem, lekkie zdeformowanie.

**KIWI**

Kod CPV 03222118-3

Wymagania:

* całe (ale bez szypułki);
* zdrowe;
* nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia;
* czyste, tzn. wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych;
* wolne od szkodników;
* wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
* odpowiednio jędrne; nie dopuszcza się owoców miękkich, zwiędniętych lub tzw. wodnistych (szklisty miąższ);
* prawidłowo wykształcone, nie dopuszcza się owoców bliźniaczych lub wieloowocowych,
* bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego,
* bez obcych zapachów i smaków,
* minimalna masa owoców w klasie I powinna wynosić 70 g, a różnica mas pomiędzy największym i najmniejszym owocem w opakowaniu nie powinna przekroczyć 10 g.

**KOPEREK, BAZYLIA ŚWIEŻA**

Kod CPV 03221300-9

Kod CPV 15872000-1

Wymagania:

* zdrowy, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia lub takiego zepsucia, które czynią go niezdatnym do spożycia;
* świeżym wyglądzie;
* czysty tj. wolny od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów);
* bez plam, pożółkłych i zeschniętych części;
* bez obcych zapachów i smaków;
* niezwiędnięty;
* bez oznak wyrastania w pęd nasienny;
* bez uszkodzeń i zmian, które w poważnym stopniu wpływałyby na jego przydatność do spożycia;
* pakowany w pęczki 100 – 200 g.

**MARCHEW**

Kod CPV 03221112-4

Wymagania:

* cała, bez żadnych uszkodzeń (marchew nie może mieć uciętych głów oraz odłamanych korzeni bocznych);
* zdrowa, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia;
* czysta, wolna od nadmiernego zabrudzenia i zanieczyszczeń;
* jędrna;
* wolna od szkodników lub uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
* niezdrewniała;
* bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny;
* bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień (marchew powinna mieć tylko pojedynczy korzeń bez żadnych rozwidleń);
* wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego;
* bez obcych zapachów i smaków;
* dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, barwy, zabliźnione pęknięcia lub szczeliny pod warunkiem, że są płytkie, czysta i suche,
* różnica średnic pomiędzy najmniejszą i największą marchwią w opakowaniu jednostkowym nie powinna być większa niż 30 mm, jeśli marchew jest sortowana według średnicy, a w przypadku sortowania marchwi według masy, różnica mas nie powinna być większa niż 200g.

**NATKA PIETRUSZKI**

Kod CPV 03221112-4

Wymagania:

* zdrowa, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia;
* świeżym wyglądzie;
* czysta tj. wolna od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów);
* bez plam, pożółkłych i zeschniętych części;
* bez obcych zapachów i smaków;
* niezwiędnięta;
* bez oznak wyrastania w pęd nasienny;
* bez uszkodzeń i zmian, które w poważnym stopniu wpływałyby na jej przydatność do spożycia;
* pakowana w pęczki 100 – 200 g.

**OGÓREK ZIELONY**

Kod CPV 03221270-9

Wymagania:

* cały – tzn. bez żadnych ubytków czy uszkodzeń;
* zdrowy – tzn. bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czynią go niezdatnym do spożycia;
* świeżym wyglądzie;
* jędrny;
* czysty – tzn. wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych;
* wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
* bez gorzkiego smaku;
* wolny od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego;
* bez obcych zapachów i smaków;
* ogórki powinny być: właściwie wykształcone, o dostatecznie typowym kształcie i praktycznie proste;
* dopuszcza się następujące wady: lekkie zniekształcenie, z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych przerośnięciem nasion, niewielkie wady barwy, szczególnie jasne zabarwienie w części ogórka stykającej się z ziemią podczas wzrostu, lekkie uszkodzenia skórki spowodowane otarciem, manipulacją lub niską temperaturą, pod warunkiem, że są zabliźnione i nie wpływają ujemnie na trwałość produktu;
* minimalna masa ogórków rosnących pod osłonami powinna wynosić 250 g. i powinny mieć nie mniej niż 25 cm długości.

**PAPRYKA CZERWONA**

Kod CPV 03221230-7

Wymagania:

* całe z szypułką: szypułka powinna być równo obcięta a kielich nienaruszony;
* zdrowe;
* nie dopuszcza się jednostek z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia;
* czyste, tzn. wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych;
* wolne od szkodników;
* wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
* odpowiednio jędrne; nie dopuszcza się owoców miękkich, zwiędniętych lub tzw. wodnistych;
* prawidłowo wykształcone, nie dopuszcza się owoców bliźniaczych lub wieloowocowych;
* bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego;
* bez obcych zapachów i smaków;
* barwa czerwona.

**PIETRUSZKA KORZEŃ**

Kod CPV 03221110-0

Wymagania:

* zdrowa, bez śladów gnicia;
* cała, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki;
* bez ordzawień skórki;
* czysta, myta, wysuszona;
* bez uszkodzeń mechanicznych i stłuczeń;
* twarda, jędrny;
* bez oznak zmarznięcia;
* bez szkodników i śladów po szkodnikach;
* świeżym wyglądzie;
* na przekroju: biała lub biało-kremowa;
* bez pustych przestrzeni;
* korzeń bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień;
* bez oznak wyrastania pędów kwiatostanowych;
* bez obcych zapachów i posmaków;
* w klasie I średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju od 2 do 4 cm;
* pietruszka niedopuszczalna: niecała, z objawami zepsucia.

**POR**

Kod CPV 03221110-0

Wymagania:

* cały (postanowienie to nie dotyczy korzeni oraz końcówek liści, które mogą być przycięte);
* zdrowy; nie dopuszcza się porów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia;
* czysty, tj. wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych; jednakże na korzeniach może znajdować się ziemia;
* świeżym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi;
* wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
* bez oznak wyrastania w pęd nasienny;
* bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego; tzn. odpowiednio osuszony jeżeli był myty;
* bez obcych zapachów i smaków;
* pory powinny być dobrej jakości, od białych do zielonkawobiałych, część pora powinna stanowić przynajmniej jedną trzecią całkowitej długości pora lub połowę łodygi rzekomej;
* dopuszcza się niewielkie wady powierzchniowe, niewielkie uszkodzenia spowodowane przez szkodniki,ale tylko na liściach oraz niewielką ilość ziemi na łodydze, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd porów i ich jakość;
* w tym samym opakowaniu lub pęczku, średnica największego pora może być najwyżej dwa razy większa od średnicy najmniejszego pora.

**POMIDOR, POMIDOR KOKTAJLOWY**

Kod CPV 03221240-0

Wymagania:

* całe, bez żadnych ubytków czy uszkodzeń;
* zdrowe, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czynią je niezdatne do spożycia;
* świeżym wyglądzie;
* czyste, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych;
* wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
* wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego;
* bez obcych zapachów i smaków;
* pomidory powinny być dobrej jakości, wystarczająco jędrne i mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany (nie dopuszcza się pęknięć i widocznych "zielonych piętek");
* dopuszcza się lekkie wady kształtu, rozwoju, barwy lub bardzo lekkie odgniecenia oraz lekkie deformacje, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd pomidorów, ich trwałość i wygląd w opakowaniu;
* średnicy 50 mm i powyżej, lecz poniżej 70 mm.

**PIECZARKA**

Kod CPV 03221260-6

Wymagania:

* całe;
* zdrowe;
* nie dopuszcza się jednostek z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia;
* czyste, tzn. wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych;
* wolne od szkodników;
* wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
* odpowiednio jędrne; nie dopuszcza się jednostek miękkich, zwiędniętych lub tzw. wodnistych;
* prawidłowo wykształcone;
* bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego,
* bez obcych zapachów i smaków, smak i zapach charakterystyczny dla pieczarek;
* barwa: biało-kremowa, centralnie lekko brązowawy;
* kapelusze okrągłe lub półkoliste;
* maksymalna długość trzonu: 2/3 średnicy kapelusza.

**RZODKIEW BIAŁA**

Kod CPV 03221110-0

Wymagania:

* całe;
* zdrowe;
* twarde;
* nie dopuszcza się jednostek z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia;
* czyste, tzn. wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych;
* wolne od szkodników;
* wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
* odpowiednio jędrne; nie dopuszcza się jednostek miękkich, zwiędniętych lub tzw. wodnistych;
* prawidłowo wykształcone;
* bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego,
* bez obcych zapachów i smaków;

**RZODKIEWKA PĘCZEK**

Kod CPV 03221110-0

Wymagania:

* zdrowa (bez oznak gnicia czy pleśni);
* cała;
* czysta;
* niepopękana;
* dostatecznie osuszona, jeśli była myta;
* wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
* wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego;
* wolna od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków;
* odpowiednio dojrzała;
* nie powinna być zaparzona, nadgniła, łykowata;
* liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy;
* dopuszczalne są lekkie otarcia, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu i jego jakość;
* minimalna średnica części jadalnej korzenia rzodkiewki powinna wynosić 25 mm.

**SELER KORZENIOWY**

Kod CPV 03221110-0

Wymagania:

* zdrowy, bez śladów gnicia;
* cały, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki;
* bez rdzawień skórki;
* czysty, myty, wysuszony;
* bez uszkodzeń mechanicznych i stłuczeń;
* twardy, jędrny;
* bez oznak zmarznięcia;
* bez szkodników i śladów po szkodnikach;
* świeżym wyglądzie;
* na przekroju: biały lub biało – kremowy;
* bez pustych przestrzeni;
* bez oznak wyrastania pędów kwiatostanowych;
* bez obcych zapachów i posmaków;
* seler niedopuszczalny: niecały, objawami zepsucia.

**SELER NACIOWY**

Kod CPV00121300-4

Wymagania :

* nienaruszony, dopuszcza się odcięcie części górnej;
* o świeżym wyglądzie;
* zdrowy;
* wyklucza się produkt z objawami gnicia lub pogorszenia, które powoduje jego nieprzydatność do spożycia;
* bez uszkodzeń spowodowanych mrozem;
* bez ubytków, odrostów korzeniowych i pędów kwiatostanowych;
* czysty, praktycznie pozbawiony jakichkolwiek widocznych substancji obcych;
* wolny od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
* wolny od szkodników;
* wolny od nadmiernego zawilgocenia zewnętrznego tzn. dostatecznie wysuszony, jeśli był myty;
* bez obcych zapachów i/lub smaków;
* główny korzeń musi być dobrze wyczyszczony i nie może przekraczać długości 5 cm;

**SAŁATA LODOWA**

Kod CPV 03221310-2

Wymagania:

* cała, bez żadnych ubytków czy uszkodzeń;
* zdrowa, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia;
* świeżym wyglądzie;
* czysta i oczyszczona z zewnętrznych liści tj. wolna od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych;
* wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego;
* bez obcych zapachów i smaków;
* niezwiędnięta;
* bez oznak wyrastania w pęd nasienny;
* bez uszkodzeń i zmian, które w poważnym stopniu wpływałyby na ich przydatność do spożycia;
* dopuszcza się niewielkie wady barwy i niewielkie uszkodzenia spowodowane przez szkodniki jedynie na liściach zewnętrznych sałaty;
* minimalna masa główki sałaty nie może być niższa niż 150 g. i nie wyższa niż 200 g.

**SZCZYPIOREK**

Kod CPV 03221300-9

Wymagania:

* zdrowy, bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia lub takiego zepsucia, które czynią go niezdatnym do spożycia;
* świeżym wyglądzie;
* czysty tj. wolny od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów);
* bez plam, pożółkłych i zeschniętych części;
* bez obcych zapachów i/lub smaków;
* niezwiędnięty;
* bez oznak wyrastania w pęd nasienny;
* bez uszkodzeń i zmian, które w poważnym stopniu wpływałyby na jego przydatność do spożycia;
* pakowany w pęczki 100 – 200 g;
* bez korzenia – cebulki.

**SZPARAGI**

Kod CPV 03221110-0

Wymagania:

* całe;
* zdrowe;
* twarde;
* nie dopuszcza się jednostek z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia;
* czyste, tzn. wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych;
* wolne od szkodników;
* wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
* odpowiednio jędrne; nie dopuszcza się jednostek miękkich, zwiędniętych lub tzw. wodnistych;
* prawidłowo wykształcone;
* bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego,
* bez obcych zapachów i smaków;
* dobrze wykształcone, proste o ścisłych główkach;
* bez pustych przestrzeni wewnątrz wypustek
* cięte prostopadle do osi wypustki
* miejsce cięcia proste i czyste;
* zabarwienia wypustek szparaga: białe z główkami białymi z lekkim odcieniem fioletowym lub różowym; zielone.

**TRUSKAWKA ŚWIEŻA**

Kod CPV 03222313-0

Wymagania:

* cała, nie może mieć żadnych uszkodzeń i zgnieceń;
* zdrowa – nie może być zgniła i zapleśniała;
* bez szkodników i śladów po szkodnikach;
* czysta – nie może mieć plam po opryskach, zanieczyszczeń ziemią;
* świeżym wyglądzie, ale nie myte;
* owoc nie może być mokry;
* bez innych zapachów i smaków;
* musi mieć typowy kształt dla odmiany;
* odpowiednio dojrzałe, barwa charakterystyczna i wyrównana, z kielichem i szypułką, które powinny być świeże i zielone;
* truskawki dopuszczalne w tolerancji w ilości 10%, czyli do 0,2 kg na opakowanie: niewielkie wady kształtu, niewielkie wady barwy, truskawki bez szypułki, ale z całym kielichem;
* truskawki niedopuszczalne: odgniecione, nadgniłe lub spleśniałe, brudne, przejrzałe, bez szypułki i kielicha, nieświeże szypułki, niedojrzałe;
* minimalna wielkość truskawki min. 18 mm.

**ZIEMNIAKI PÓŹNE**

Kod CPV 03212100-1

Wymagania:

* całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania;
* jędrne, bez objawów zwiędnięcia;
* zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia;
* bez szkodników i śladów po szkodnikach;
* czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi;
* prawidłowo wykształcone;
* bez zawilgocenia powierzchniowego;
* bez obcych zapachów i smaków;
* oczyszczone;
* jednolite odmianowo (kształt typowy dla danej odmiany, miąższ średnio zwięzły, nie rozsypującym się, bulwy duże okrągłoowalne, oczka płytkie, skórka gładka);
* bez pustych miejsc w środku ziemniaka;
* średnica: poprzeczna od 5 cm, podłużna od 6 cm;
* dopuszczalne tolerancje dla ziemniaka: kłębów nie odpowiadających wymaganiom jakościowym – 5 %,
* ziemniak niedopuszczalny: niedoczyszczony, ze śladami po gryzoniach, z objawami zepsucia;
* pakowane w worki 15 kg.

**ZIEMNIAKI MŁODE**

Kod CPV 03212100-1

Wymagania:

* całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania;
* jędrne, bez objawów zwiędnięcia;
* zdrowe, bez objawów zaparzeń, zmarznięcia i gnicia;
* bez szkodników i śladów po szkodnikach;
* czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi;
* prawidłowo wykształcone;
* bez zawilgocenia powierzchniowego;
* bez obcych zapachów i smaków;
* oczyszczone;
* odpowiednio dojrzałe;
* jednolite odmianowo (kształt typowy dla danej odmiany, miąższ średnio zwięzły, nierozsypującym się, bulwy duże okrągłoowalne, oczka płytkie, skórka gładka);
* bez pustych miejsc w środku ziemniaka;
* średnica: poprzeczna od 4 cm, podłużna od 6 cm;
* dopuszczalne tolerancje dla ziemniaka: kłębów nie odpowiadających wymaganiom jakościowym – 5 %;
* ziemniak niedopuszczalny: niedoczyszczony, ze śladami po gryzoniach, z objawami zepsucia;
* pakowane w worki 15 kg.

**OGÓREK KISZONY**

Kod CPV 153 31461-6

Wymagania:

* zdrowy, jędrny bez uszkodzeń;
* wytwarzany ze świeżych warzyw;
* bez konserwantów;
* pakowany w wiadra po 5 kg.

**KALAREPA**

Wymagania:

* cała, zdrowa;
* nie dopuszcza się kalarepy z objawami zepsucia;
* czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych;
* o świeżym wyglądzie;
* wolna od szkodników, wolna od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
* bez oznak wyrastania kwiatostanu;
* bez odgnieceń i skaleczeń, (zagojone lekkie pęknięcia dopuszczalne);
* nie zdrewniała;
* jednolita w partii pod względem zabarwienia;
* gładka;
* powinna mieć liście obcięte, korzeń przycięty na długość 0,5cm;
* średnica poprzeczna - nie mniejsza niż 8 cm.