



CRR-241.15.2024

OPIS PRZEDMOTU ZAMÓWIENIA

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Sukcesywne dostawy warzyw i owoców z podziałem na części

Gołuchów, czerwiec 2024 r.

Zamówienie będzie realizowane w następujących częściach:

Nr części	CPV	Nazwa zadania
		Określenie sposobu dostawy, miejsca i odbioru
1.	03200000-3	Dostawa warzyw
		Dostawy będą odbywać się na podstawie wcześniej zgłoszonego zapotrzebowania (ustnie, pisemnie, telefonicznie, lub faksem), sukcesywnie, najczęściej w dni robocze, w godz. 8:00 ÷ 12:00, w okresie 36 miesięcy od dnia zawarcia umowy z zastrzeżeniem wcześniejszego wyczerpania asortymentu będącego przedmiotem zamówienia lub wartości netto umowy.
2.	03222000-3	Dostawa owoców
		Dostawy będą odbywać się na podstawie wcześniej zgłoszonego zapotrzebowania (ustnie, pisemnie, telefonicznie, lub faksem), sukcesywnie, najczęściej trzy razy na tydzień, w dni robocze, w godz. 8:00 ÷ 12:00, w okresie 36 miesięcy od dnia zawarcia umowy z zastrzeżeniem wcześniejszego wyczerpania asortymentu będącego przedmiotem zamówienia lub wartości netto umowy.

Każda ze wskazanych powyżej części zamówienia określana będzie dalej mianem „zadania”.

Wykonawca zobowiązany jest do wykonania przedmiotu zamówienia z należytą starannością i terminowo. Przedmiot zamówienia określony odpowiednio dla każdego zadania musi spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczących żywności, a w szczególności:

1) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448, ze zm.),

2) ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1980, ze zm.), a także musi spełniać wymagania jakościowe zgodne z systemem HACCP.

Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wymagań higienicznych i sanitarnych określonych przepisami prawa żywnościowego. Wymaga się, aby Wykonawca posiadał wdrożony i funkcjonujący system HACCP w zakładzie/hurtowni, z którego/ej dokonywana będzie dostawa przedmiotu zamówienia.

Wykonawca, którego oferta częściowa zostanie wybrana w niniejszym postępowaniu bezwzględnie będzie zobowiązany dostarczyć do Zamawiającego, przed zawarciem umowy, ważną/e decyzję/e wydaną/e przez właściwy organ dopuszczającą/e środek/ki transportu do przewozu artykułów spożywczych objętych przedmiotem zamówienia lub dokument/y równoważny/e wydany/e przez właściwy organ. Brak przedłożenia ww. dokumentu/ów Zamawiający potraktuje jako uchylanie się Wykonawcy od zawarcia umowy na warunkach określonych w ofercie i dokona czynności, do których jest upoważniony ustawą Pzp. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania dokumentu identyfikacyjnego i jakościowego produktu na żądanie Zamawiającego. Dostarczany asortyment musi spełniać wymagania jakościowe zgodnie z wymaganiami określonymi w dokumentach zamówienia oraz wymagania w obowiązujących przepisach prawa dotyczących żywności, o których mowa w pkt. 3.

Zamawiający wymaga, aby dostarczane produkty były oznakowane widocznym, czytelnym kodem identyfikacyjnym partii produkcyjnej, umożliwiającym identyfikację artykułu rolno-spożywczego z danej partii produkcyjnej, nadanym przez producenta i umożliwiającym jego identyfikację i kraj pochodzenia.

Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia przy dostawie wszystkich niezbędnych informacji w celu dokonania oceny ilościowo – jakościowej przedmiotu dostawy.

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania wyłącznie wyselekcjonowanych, potwierdzonych odpowiednimi dokumentami jakości i pochodzenia warzyw i owoców w celu utrzymania stabilnego, wysokiego standardu oferowanego asortymentu, gwarantującego bezpieczeństwo zdrowotne jak i pełne zadowolenie i satysfakcję pacjentom CRR KRUS w Jedlcu.

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia wraz z pierwszą dostawą każdego asortymentu wymienionego w Arkuszu kalkulacyjnym określającym cenę oferty, którego wzór stanowi załącznik Nr 3 do SWZ oraz na każde żądanie Zamawiającego aktualnych kart charakterystyk, specyfikacji produktu, itp. w języku polskim zawierających informacje o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji wskazanych w Załączniku nr II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

WYMAGANIA OGÓLNE

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:

1. całe;
2. zdrowe;
3. czyste;
4. jędrne;
5. wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
6. bez uszkodzeń mechanicznych;
7. wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego;
8. bez śladów pleśni;
9. wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków;
10. mięsz owoców soczysty;
11. wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe;
12. prawidłowo wykształcone z typowym zabarwieniem;
13. w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadowalającym stanie;
14. oznakowane krajem pochodzenia.

WARZYWA

Nazwa surowca	Buraki
Wygląd i barwa	Jakość klasa I ,korzenie całe, zdrowe, prawidłowo wykształcone czyste, bez uszkodzeń, niewłókniste; jędrne, bez objawów zwiędnięcia; zabarwienie przekroju ciemnoczerwone, wyrównane; średnica korzeni 6 - 9cm W każdorazowej dostawie buraki powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu handlowego, jakości
Zapach i smak	bez obcych zapachów i smaków
Zanieczyszczenia mineralne	nie więcej niż 1% masy netto; w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od masy dostarczonego surowca
Pakowanie	worki siatkowe, skrzynki 10-15 kg Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko buraki tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
Warunki przechowywania	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
Oznakowanie	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości
Termin przydatności do spożycia	min. 7 dni od dnia dostawy
Nazwa surowca	Cebula

<i>Wygląd i barwa</i>	<p>Cebula – jakość klasa I. odmian uprawnych, właściwie dosuszona- dwie pierwsze łuski zewnętrzne i szyjka powinny być całkowicie suche, szyjka cebuli podczas ściskania palcami nie może mieć żadnych oznak wilgoci cała, zdrowa, twarda, czysta, bez uszkodzeń w tym uszkodzeń spowodowanych mrozem, bez nadmiernej wilgotności zewnętrznej, z zaschniętą szyjką – nie wypuszczająca młodych pędów, średnica min. 4 cm; kształt kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony; barwa łuski suchej jasnożółta do jasnobrązowej, łuski mięsistej biało-kremowa lub kremowo-zielonkawa, jednolita (gatunkowo tj. tej samej odmiany, jakościowo i wielkościowo) w każdorazowej dostawie</p> <p>Wady dyskwalifikujące:</p> <ul style="list-style-type: none"> ☒ wady barwy łuski ☒ ciemne plamy ☒ spękania łuski ☒ zazielenienia ☒ wtórne wytwarzanie korzeni ☒ porażenie szarą pleśnią, uszkodzenia spowodowane mrozem, cebulę uważa się za przemrożoną, gdy więcej niż dwie zewnętrzne łuski mięsiste są przemarznięte i mają szklisty wygląd
<i>Zapach i smak</i>	intensywny, charakterystyczny, smak piekący, ostry, specyficzny dla cebuli
<i>Zanieczyszczenia mineralne</i>	nie więcej niż 1,0 % wag. w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od ilości dostarczonego surowca
<i>Pakowanie</i>	worki siatkowe lub skrzynki 10-15 kg Dla cebuli czerwonej opakowanie od 1 kg – 5kg Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko cebulę tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<i>Warunki przechowywania</i>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<i>Oznakowanie</i>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości
<i>Termin przydatności do spożycia</i>	min. 14 dni od dnia dostawy
<i>Nazwa surowca</i>	Czosnek
<i>Wygląd i barwa</i>	<p>Klasa Ekstra- zdrowy, dosuszony jędrny, główki czosnku powinny być:</p> <ul style="list-style-type: none"> - całe i zwarte - o regularnym kształcie, - prawidłowo oczyszczone. Powinny być wolne od uszkodzeń. Korzenie w przypadku czosnku dosuszonego powinny być przycięte przy piętce główki. Średnica min.45 mm; kształt kulisty, spłaszczony lub wydłużony; barwa łuski różowa lub fioletowa, bez obcych zapachów i smaków, bez zewnętrznych oznak wyrośnięcia. <p>Czosnek powinien być jednolity, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu handlowego, jakości.</p>
<i>Zapach i smak</i>	intensywny, charakterystyczny, smak piekący, ostry, specyficzny dla czosnku
<i>Zanieczyszczenia mineralne</i>	nie więcej niż 1,0 % wag. w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od ilości dostarczonego surowca
<i>Pakowanie i oznakowanie</i>	Warkocze, worki siatkowe lub skrzynki 0,5 – 3 kg. Na każdym opakowaniu należy umieścić następujące informacje, zgrupowane na tej samej stronie, naniesione w sposób czytelny, trwałe oraz widoczny z zewnątrz: Cechy identyfikacyjne tj. nazwa i adres producenta/dostawcy Nazwa produktu np. „Czosnek świeży”, „czosnek nie dosuszony” lub „czosnek dosuszony” jeśli zawartość nie jest widoczna z zewnątrz, nazwa odmiany lub typu handlowego („czosnek biały”, „czosnek różowy” itp.),

	Pochodzenie produktu - Kraj pochodzenia . Charakterystyka jakości handlowej – Klasa jakości - Wielkość (jeśli sortowano według wielkości), określona minimalną i maksymalną średnicą, dla czosnku w warkoczach przewożonego luzem (ładowany bezpośrednio do środka transportu), powyższe informacje powinny być podane w dokumentach towarzyszących towarowi, umieszczonych w widocznym miejscu wewnątrz środka transportu.
<i>Warunki przechowywania</i>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<i>Oznakowanie</i>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany , masą netto, klasą jakości
<i>Termin przydatności do spożycia</i>	min. 14 dni od dnia dostawy
<i>Nazwa surowca</i>	Fasola biała „Jaś”
<i>Wygląd i barwa</i>	Klasa jakości I - fasola biała, suszona, ziarna zbliżone wielkością do odmiany „średni Jaś”, w całości, jednorodnie odmianowo, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych
<i>Zapach i smak</i>	bez obcych zapachów, bez obcych smaków
<i>Zanieczyszczenia mineralne</i>	czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych, szkodników.
<i>Pakowanie</i>	opakowania jednostkowe worki od 5 do 10 kg. Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko fasolę tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<i>Warunki przechowywania</i>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<i>Oznakowanie</i>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany , masą netto, klasą jakości
<i>Termin przydatności do spożycia</i>	min. 7 dni od dnia dostawy
<i>Nazwa surowca</i>	Fasola strączkowa
<i>Wygląd i barwa</i>	Klasa jakości I strączki fasoli muszą być nienaruszone; w dobrym stanie, wyklucza się produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia; wolne od twardych włókien; wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; mieć kształt, rozmiary i ubarwienie charakterystyczne dla danej odmiany; być świeże i jędrne.
<i>Zapach i smak</i>	charakterystyczny, bez obcych zapachów i smaków.
<i>Zanieczyszczenia mineralne</i>	Czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych, szkodników.
<i>Pakowanie</i>	worki siatkowe lub skrzynki od 5 do 10 kg. Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko fasolkę tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<i>Warunki przechowywania</i>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<i>Oznakowanie</i>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany , masą netto, klasą jakości
<i>Termin przydatności do spożycia</i>	min. 7 dni od dnia dostawy
<i>Nazwa surowca</i>	Groch łuskany
<i>Wygląd i barwa</i>	Klasa jakości I groch łuskany, suszony, ziarna jednorodnie odmianowo, zdrowe, czyste, bez śladów uszkodzeń mechanicznych
<i>Zapach i smak</i>	bez obcych zapachów, bez obcych smaków
<i>Zanieczyszczenia mineralne</i>	czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych, szkodników.

<i>Pakowanie</i>	opakowania jednostkowe od 5 do 10 kg Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko groch tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<i>Warunki przechowywania</i>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<i>Oznakowanie</i>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości
<i>Termin przydatności do spożycia</i>	min. 7 dni od dnia dostawy
<i>Nazwa surowca</i>	Kalafior
<i>Wygląd i barwa</i>	Klasa jakości I róże (główki) muszą być dobrze wykształcone, jędrne, o świeżym wyglądzie, nienaruszone; zdrowe, wyklucza się produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia; o świeżym wyglądzie; wolne od nieprawidłowego zawiłgocenia zewnętrznego; dobrze uformowane, twarde, spójne; mieć bardzo gęstą strukturę; być jednolicie białe lub jasnokremowe; być wolne od uszkodzeń, takich jak skazy, wystające liście na główce, ślady mrozu, obicia, rozmiar róży średnica min. 17 cm, waga róży min. 1 kg (dla majowych 0,8 kg), liście kalafiorów powinny być świeże, maksymalna ilość liści 3-4, natomiast długość łodygi 5 cm.
<i>Zapach i smak</i>	charakterystyczny, bez obcych zapachów i smaków
<i>Zanieczyszczenia mineralne</i>	czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych, szkodników.
<i>Pakowanie</i>	Karton, skrzynka od 6 do 10 szt Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko kalafiorów tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<i>Warunki przechowywania</i>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<i>Oznakowanie</i>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości
<i>Termin przydatności do spożycia</i>	min. 7 dni od dnia dostawy
<i>Nazwa surowca</i>	Kapusta biała
<i>Wygląd i barwa</i>	Klasa jakości I -główki całe, świeże, zdrowe, czyste, koloru lekko zielonego, bez szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych, bez objawów chorobowych, nie popękane, nie przerośnięte, nie zaparzone, nie ognite i nie zmarznęte; dopuszcza się niewielkie pęknięcia oraz główki rozluźnione, lecz zwinięte; kapusta wczesna sprzedawana na wagę powinna mieć 3 ÷ 4 liście, głąb krótko przycięty; barwa jasnozielona bez rdzawych przebarwień, nie dopuszcza się oznak zmian chorobowych lub gnicia, wielkość główki 1,5 - 3,0 kg. Kapusta głowiasta powinna być krótko przycięta. W przypadku zielonej kapusty włoskiej i młodej kapusty białej, kilka liści może być zostawionych dla ochrony. W klasie I kapusta głowiasta musi być jednolita pod względem kształtu i koloru.
<i>Zapach i smak</i>	charakterystyczny, bez obcych zapachów i smaków
<i>Zanieczyszczenia mineralne</i>	nie więcej niż 1,0 % wag. w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od ilości dostarczonego surowca
<i>Pakowanie</i>	worki siatkowe lub skrzynki właściwie oznakowane 15- 25 kg Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko kapustę tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<i>Warunki przechowywania</i>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C

<i>Oznakowanie</i>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości
<i>Termin przydatności do spożycia</i>	min. 7 dni od dnia dostawy
<i>Nazwa surowca</i>	Kapusta czerwona
<i>Wygląd i barwa</i>	klasa jakości I – główki, całe świeże, zdrowe, czyste, bez szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych, bez objawów chorobowych, nie popękane, nie przerośnięte, nie zaparzone, nie ognite i nie zmarznięte; dopuszcza się niewielkie pęknięcia oraz główki rozluźnione, lecz zwinięte; maksymalnie jeden liść ochronny; głąb krótko przycięty; barwa fioletowa wyrównana w całej masie główki. W klasie I kapusta głowiasta musi być jednolita pod względem kształtu i koloru.
<i>Zapach i smak</i>	charakterystyczny, bez obcych zapachów i smaków
<i>Zanieczyszczenia mineralne</i>	nie więcej niż 1,0 % wag. w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od ilości dostarczonego surowca
<i>Pakowanie</i>	worki siatkowe lub skrzynki 15 -25 kg Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko kapustę tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<i>Warunki przechowywania</i>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<i>Oznakowanie</i>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości
<i>Termin przydatności do spożycia</i>	min. 7 dni od dnia dostawy
<i>Nazwa surowca</i>	Kapusta pekińska
<i>Wygląd i barwa</i>	Klasa jakości I –główka podłużna, dobrze wykształcona, zwarta, liście zewnętrzne zielone do seledynowego, bez uszkodzeń mechanicznych, zdrowa - bez śladów gnicia i chorób grzybowych, bez szkodników i śladów po szkodnikach, o świeżym wyglądzie każda główka owinięta folią ,główka przycięta poniżej najniższego liścia .Wielkość główek 0,8 – 1,2 kg
<i>Zapach i smak</i>	charakterystyczny, bez obcych zapachów
<i>Zanieczyszczenia mineralne</i>	nie więcej niż 1,0 % wag. w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od ilości dostarczonego surowca
<i>Pakowanie</i>	Karton 10-15 kg, każda główka owinięta folią. Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko kapustę tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<i>Warunki przechowywania</i>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<i>Oznakowanie</i>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości
<i>Termin przydatności do spożycia</i>	min. 7 dni od dnia dostawy
<i>Nazwa surowca</i>	Koperek natka Pietruszka natka
<i>Wygląd i barwa</i>	Klasa jakości I – natka pietruszki, kopru ogrodowego, lubczyku : świeża, zdrowa, bez oznak pleśni lub gnicia, czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, cała, o łodygach nie połamanych, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych; barwa świeża zieleń bez żółknięć.

<i>Zapach i smak</i>	charakterystyczny, bez obcych zapachów
<i>Zanieczyszczenia mineralne</i>	nie więcej niż 1,0 % wag. w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od ilości dostarczonego surowca
<i>Pakowanie</i>	Wiązki (pęczki) o masie 50g, bez korzeni i chwastów; natka w każdej jednostce opakowania powinna być jednolita tj tego samego pochodzenia, tej samej jakości oraz o zbliżonej barwie; sposób pakowania powinien zabezpieczać przed uszkodzeniami
<i>Warunki przechowywania</i>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<i>Oznakowanie</i>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany , masą netto, klasą jakości
<i>Termin przydatności do spożycia</i>	min. 7 dni od dnia dostawy
<i>Nazwa surowca</i>	Marchew - korzeń Pietruszka – korzeń
<i>Wygląd i barwa</i>	Klasa jakości I -korzenie jędrne (nie mogą być zwiędnięte i wyschnięte), zdrowe (nie mogą być zgniłe i zapleśniałe, bez chorób), całe, czyste, myte i osuszone nie popękane, bez bocznych rozgałęzień, z całkowicie i gładko obciętą główką nie zawierającą pozostałości naci; korzenie o wyrównanym zabarwieniu kory i rdzenia, nie zdrewniałe, jednolite w całej partii, wyrównane pod względem wielkości, kształtu i średnicy; nie dopuszcza się korzeni o żółtym zabarwieniu; średnica powyżej 3,5 – 6 cm nie może mieć śladów po szkodnikach i bez obecności szkodników .
<i>Zapach i smak</i>	bez obcych zapachów – nie może być przechowywana z cebulą, smak lekko słodki.
<i>Zanieczyszczenia mineralne</i>	nie więcej niż 2% masy netto; w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od masy dostarczonego surowca
<i>Pakowanie</i>	worki siatkowe lub skrzynki; 5-15 kg Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko marchew bądź pietruszkę tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<i>Warunki przechowywania</i>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<i>Oznakowanie</i>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany , masą netto, klasą jakości
<i>Termin przydatności do spożycia</i>	min. 7 dni od dnia dostawy
<i>Nazwa surowca</i>	Ogórek szklarniowy
<i>Wygląd i barwa</i>	Klasa jakości I ogórki świeże, zdrowe, czyste, niezwiędnięte, bez uszkodzeń mechanicznych oraz spowodowanych przez choroby i szkodniki, o nasionach niewykształconych, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni; o typowym kształcie - długość od 10 do 20 cm, średnica 2,5 do 5 cm (średnica powinna być mniejsza od połowy długości) i praktycznie proste; barwa zielona, typowa dla odmiany; dopuszcza się rozjaśnienia barwy od strony, którą ogórek przylegał do ziemi oraz rozjaśnienia na końcu ogórka; jednolite odmianowo i pod względem wielkości
<i>Zapach i smak</i>	charakterystyczny, bez obcych zapachów, bez goryczki
<i>Zanieczyszczenia mineralne</i>	nie więcej niż 1,0 % wag. w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od ilości dostarczonego surowca
<i>Pakowanie</i>	Opakowanie zbiorcze: siatki lub skrzynki ,ogórki bez folii na pojedynczych sztukach . Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko ogórki tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie

	rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<i>Warunki przechowywania</i>	miejsce zacienione, przewiewne, w temp. 5 – 20 °C do 2 dni .
<i>Oznakowanie</i>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany , masą netto, klasą jakości
<i>Termin przydatności do spożycia</i>	min. 7 dni od dnia dostawy
<i>Nazwa surowca</i>	Pieczarki
<i>Wygląd i barwa</i>	Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, z zamkniętym lub lekko otwartym kapeluszem i odciętą dolną częścią trzonu; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, nieznaczne powierzchniowe obicia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu
<i>Zapach i smak</i>	Charakterystyczny dla pieczarek, niedopuszczalny obcy
<i>Zanieczyszczenia mineralne</i>	nie więcej niż 1,0 % wag. w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od ilości dostarczonego surowca
<i>Pakowanie</i>	Opakowanie stanowią skrzynki do 4kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych
<i>Warunki przechowywania</i>	miejsce zacienione, przewiewne, w temp. do 2 °C
<i>Termin przydatności do spożycia</i>	min. 7 dni od dnia dostawy
<i>Nazwa surowca</i>	Pomidor
<i>Wygląd i barwa</i>	Klasa jakości I pomidory muszą być nienaruszone; w dobrym stanie; wyłączając produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia; o świeżym wyglądzie; wolne od szkodników; wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; muszą mieć twardy miąższ i cechy charakterystyczne dla odmiany w zakresie kształtu, wyglądu i rozwoju, wolne od zazielenień. Barwa czerwona lub ciemnoczerwona, skórka gładka, błyszcząca. Pomidor koktajlowy – owoce czerwone, jędrne o drobnej wielkości zawieszane na gałązkach.
<i>Zapach i smak</i>	charakterystyczny, bez obcych zapachów i smaków
<i>Zanieczyszczenia mineralne</i>	czyste, praktycznie nie zawierać jakichkolwiek widocznych ciał obcych
<i>Pakowanie</i>	Pomidor - skrzynki lub katony od 5 do 10 kg Pomidor koktajlowy - opakowania jednostkowe z tworzywa sztucznego 300-500g każde owinięte folią. Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko pomidory tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości , a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<i>Warunki przechowywania</i>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<i>Oznakowanie</i>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany , masą netto, klasą jakości
<i>Termin przydatności do spożycia</i>	min. 7 dni od dnia dostawy
<i>Nazwa surowca</i>	Por
<i>Wygląd i barwa</i>	Klasa jakości I pory muszą być całe; mieć świeży wygląd, z usuniętymi liśćmi zgniłymi i uschniętymi; nie wytwarzać nasion; być w dobrym stanie: produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia jest

	wyłączony; być wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tzn. odpowiednio „osuszone”, jeśli zostały umyte.
<i>Zapach i smak</i>	charakterystyczny, bez obcych zapachów i smaków
<i>Zanieczyszczenia mineralne</i>	czyste, praktycznie nie zawierać jakichkolwiek widocznych ciał obcych
<i>Pakowanie</i>	worki siatkowe lub skrzynki od 1 do 3 kg. Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko pory tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<i>Warunki przechowywania</i>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<i>Oznakowanie</i>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości
<i>Termin przydatności do spożycia</i>	min. 7 dni od dnia dostawy
<i>Nazwa surowca</i>	Rzodkiewka
<i>Wygląd i barwa</i>	Klasa jakości I kształt zgrubienia rzodkiewki może być kulisty, owalny lub wydłużony, skóra może być biała, różowa, czerwona, fioletowa lub dwubarwna, mięsz soczysty i delikatny, bez oznak pleśni lub gnicia, czysty.
<i>Zapach i smak</i>	bez obcych zapachów, bez obcych smaków
<i>Zanieczyszczenia mineralne</i>	czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych, szkodników.
<i>Pakowanie</i>	Opakowanie foliowe o masie : od 100g – 1 kg w jednostce opakowania powinna być jednolita tj tego samego pochodzenia, tej samej jakości oraz o zbliżonej barwie; sposób pakowania powinien zabezpieczać przed uszkodzeniami.
<i>Warunki przechowywania</i>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<i>Oznakowanie</i>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości
<i>Termin przydatności do spożycia</i>	min. 7 dni od dnia dostawy
<i>Nazwa surowca</i>	Sałata
<i>Wygląd i barwa</i>	Sałata klasa I. Główki dobrze wykształcone, zwarte, mając na uwadze sposób uprawy oraz gatunek sałaty, bez uszkodzeń lub zmian wpływających na ich, przydatność do spożycia, bez uszkodzeń spowodowanych mrozem. musi być nieuszkodzona; być w dobrym stanie, wyłączając produkt zaczynający gnić lub psuć się w taki sposób, że nie nadaje się do spożycia; być czysta i oczyszczona; mieć świeży wygląd, być jędrna, wolna od szkodników; być wolna od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; Dobrze uformowane serce; barwy zielonej W przypadku sałaty lodowej bardzo mocno krucha przy rozłamywaniu powinna dawać odgłos łamania. Sałata dekoracyjna ma mieć liście karbowane zielone, może być również bordowa.
<i>Zapach i smak</i>	charakterystyczny, bez obcych zapachów i smaków
<i>Zanieczyszczenia mineralne</i>	czyste, praktycznie nie zawierać jakichkolwiek widocznych ciał obcych
<i>Pakowanie</i>	skrzynki, pojemniki sałata lodowa – każda główka owinięta folią spożywczą główki wielkości od 450g-650g sałata dekoracyjna, zielona - gramatura główek od 250g- 350g Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko sałatę tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<i>Warunki przechowywania</i>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<i>Oznakowanie</i>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości

<i>Termin przydatności do spożycia</i>	min. 7 dni od dnia dostawy
<i>Nazwa surowca</i>	Seler korzeń
<i>Wygląd i barwa</i>	Klasa jakości I – bulwy korzeniowe całe, prawidłowo wykształcone, czyste, myte, wysuszone, twarde, jędrne, na przekroju: białe lub biało-kremowe bez pustych przestrzeni. seler zdrowy, bez objawów gnicia lub takich zmian, które czynią go niezdatnym do spożycia, , bez oznak zmarznięcia. wielkość: średnica poprzeczna 9 – 11 cm
<i>Zapach i smak</i>	charakterystyczny, bez obcych zapachów i smaków
<i>Zanieczyszczenia mineralne</i>	nie więcej niż 1,0 % wag. w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od ilości dostarczonego surowca
<i>Pakowanie</i>	worki siatkowe lub skrzynki 10-15 kg Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko selery tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<i>Warunki przechowywania</i>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<i>Oznakowanie</i>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany , masą netto, klasą jakości
<i>Termin przydatności do spożycia</i>	min. 7 dni od dnia dostawy
<i>Nazwa surowca</i>	Szczypior
<i>Wygląd i barwa</i>	Klasa jakości I szczypior powinien być zdrowy, bez oznak pleśni lub gnicia, czysty, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, cały, o łodygach nie połamanych, o świeżym wyglądzie, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych; barwa zielona,
<i>Zapach i smak</i>	charakterystyczny, bez obcych zapachów i smaków
<i>Zanieczyszczenia mineralne</i>	nie więcej niż 1% masy netto; w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od masy dostarczonego surowca
<i>Pakowanie</i>	Wiązki (pęczki) o masie 50g, bez chwastów; szczypior w jednostce opakowania powinien być jednolity tj tego samego pochodzenia, tej samej jakości oraz o zbliżonej barwie; sposób pakowania powinien zabezpieczać przed uszkodzeniami
<i>Warunki przechowywania</i>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<i>Oznakowanie</i>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany , masą netto, klasą jakości
<i>Termin przydatności do spożycia</i>	min. 7 dni od dnia dostawy
<i>Nazwa surowca</i>	Ziemniaki jadalne
<i>Wygląd i barwa</i>	Klasa jakości I - bulwy zdrowe, nieuszkodzone, regularnego kształtu z płytkimi oczkami dobrym smaku, lekko mączyste, dość zwarte, o delikatnej strukturze, bez pustych miejsc wewnątrz i innych wad miąższu, nie nadmarznięte, nie zazieleniałe, nie porośnięte, nie ciemniejące na surowo i po ugotowaniu; o zawartości skrobi 16%,
<i>Zapach i smak</i>	bez obcych zapachów, bez obcych smaków
<i>Zanieczyszczenia mineralne</i>	czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych ciał obcych, szkodników. nie więcej niż 2% masy netto; w przypadku ustalenia zanieczyszczeń mineralnych powyżej tego poziomu, należy odjąć masę zanieczyszczeń od masy dostarczonego surowca
<i>Pakowanie</i>	Worki 10 - 25 kg Zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i zawierać tylko ziemniaki tego samego pochodzenia, odmiany, rodzaju handlowego, jakości i wielkości (jeśli ma zastosowanie), a także będące na tym

	samym etapie rozwoju i tego samego zabarwienia. Widoczna część zawartości opakowania musi być reprezentatywna dla całej zawartości.
<i>Warunki przechowywania</i>	miejsce zacienione, przewiewne, temperatura 4-8°C
<i>Oznakowanie</i>	Informacja z nazwą dostawcy (producenta), datą dostawy (pakowania), nazwą odmiany, masą netto, klasą jakości
<i>Termin przydatności do spożycia</i>	min. 7 dni od dnia dostawy

OWOCE

JABŁKA ŚWIEŻE KLASA I

Wymagania:

- całe;
- zdrowe;
- nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub 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/lub smaków;
- stopień rozwoju jabłek i gruszek 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 1 cm² i nie mają zmienionej barwy, dopuszczalne są wady skórki w postaci zabliznionych 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, a dla gruszek 50 – 55 mm.

ŚLIWKI ŚWIEŻE KLASA I

Wymagania:

- całe, nie mogą mieć żadnych ubytków i uszkodzeń;
- 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 (śliwki powinny być wolne od zanieczyszczenia ziemią, kurzem, pozostałościami środków ochrony roślin lub innych zanieczyszczeń);
- wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
- wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego;
- bez obcych zapachów i/lub smaków;
- dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe;
- dopuszcza się niewielkie wady kształtu i rozwoju oraz niewielkie wady barwy, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców i ich jakość.

POMARAŃCZE, CYTRYNY KLASA I

Wymagania:

- całe;
- wolne od odgnieceń i/lub nadmiernych zabliznionych 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 oraz od 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/lub 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 jak osrebrzenie, ordzawienie, itp., jak również niewielkie, zabliznione 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;
- średnica owocu powinna wynosić: cytryny 53 – 72 mm, pomarańcze 81 – 92 mm;
- maksymalna różnica pomiędzy owocami nie może być większa niż: dla cytryn 7 mm, dla pomarańczy 9 mm.

BANANY KLASA I

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;
- o nienaruszonej szypułce owocostanu, bez zgięć, uszkodzeń spowodowanych przez grzyby lub oznak wędnięcia;
- 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/lub 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.

KIWI KLASA I

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/lub 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.

BRZOSKWINIE ŚWIEŻE KLASA I

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/lub 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 na 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.

NEKTARYNKA KLASA I

Wymagania:

- całe;
- zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia;
- czyste, skórka omszona, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych;
- wolne od szkodników;
- wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
- bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego;
- bez obcych zapachów i/lub 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.

ARBUZ KLASA I

Wymagania:

- cały;

- zdrowy, nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią go niezdatnym do spożycia;
- czysty, tzn. wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych;
- wolny od szkodników oraz od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;
- jędrny i dostatecznie dojrzały, barwa i smak miąższu powinny być odpowiednie do danego stopnia dojrzałości;
- nie popękany;
- bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego;
- bez obcych zapachów i/lub smaków;
- stopień rozwoju i jakość arbuźów powinny być takie, aby mogły wytrzymać transport i manipulacje oraz dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość;
- dobrej jakości;
- dobrze wykształcony zgodnie z cechami charakterystycznymi dla danej odmiany;
- bez pęknięć i odgnieceń, niewielkie powierzchniowe pęknięcia nie są uważane za wady;
- dopuszczalne są niewielkie wady barwy dla jaśniejszej części owocu, która styka się z podłożem podczas wzrostu;
- szypułka arbuźów nie może być dłuższa niż 5 cm;
- wielkość arbuźów określa się masą owoców, minimalna masa powinna wynosić 1,5 kg.