

Lp.	Asortyment – produkty spożywcze	Wymagania wg Norm Polskich	Sposób pakowania - dostawy	Znakowanie (nie dotyczy bezpośredniego producenta)
1	2	3	4	5
1	Buraki ćwikłowe kl. I	Świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, kształt w zależności od odmiany może być kulisty, spłaszczony lub wydłużony; jednolity w opakowaniu pod względem odmiany i wielkości, korzenie o jednolitym purpurowym zabarwieniu; średnica korzenia od 4 ÷ 10 cm zbliżone w jednostce opakowania.	Opakowania stanowią worki raszłowe od 10 do 20 kg lub skrzynki do 20 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.	Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, nazwa odmiany, nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
2	Cebula świeża kl. I	Zdrowa, jędrna, twarda i ścista, bez objawów wyrośnięcia; czysta, bez uszkodzeń, bez nadmiernej wilgoci zewnętrznej, z zaschniętą szyjką, korzenie całkowicie zaschnięte; powinna być pokryta przynajmniej dwoma warstwami łuski zewnętrznej, dobrze przywierającej do głębszych warstw i nie wykazywać skłonności do pękania. Kształt typowy dla danej odmiany, średnica nie mniejsza niż 4 cm, jednolita odmianowo w partii, zbliżona pod względem kształtu i zabarwienia w jednostce opakowania.	Opakowania stanowią worki raszłowe od 5 do 10 kg lub ażurowe skrzynki do 10 kg 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.	Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, nazwa odmiany, nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
3	Czosnek krajowy kl. I	Główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, nieuszkodzone przez słońce lub mróz; z całkiem wysuszonym szczypiorem o długości nieprzekraczającej 3cm, łuską zewnętrzną okrywającą główkę i łuską okrywającą pojedyncze ząbki dopuszczalne są nieznaczne otarcia zewnętrznej skórki główki pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu. Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Minimalna średnica główki 30 mm, o masie nie mniejszej niż 50g.	Opakowania stanowią siatki od 1kg do 3kg 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.	Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, nazwa odmiany, nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

1	2	3	4	5
4	Cebula czerwona kl. I	Zdrowa, jędrna, czysta, bez uszkodzeń, bez nadmiernej wilgoci zewnętrznej, z zaschniętą szyjką, korzenie całkowicie zaschnięte; powinna być pokryta przynajmniej dwoma warstwami łuski zewnętrznej, dobrze przywierającej do głębszych warstw i nie wykazywać skłonności do pękania; Kształt typowy dla danej odmiany, średnica nie mniejsza niż 5 cm, jednolita odmianowo w partii, zbliżona pod względem kształtu i zabarwienia w jednostce opakowania.	Opakowania stanowią worki raszlowe od 5kg do 10kg lub skrzynki do 10kg 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.	Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, nazwa odmiany, nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
5	Kapusta biała kl. I	Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe, bez szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych, zwarte, niepopękana i nie przerośnięte, bez objawów gnicia, śladów pleśni, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; bez liści ochronnych, głąb o długości około 1÷3 cm; masa główki w przedziale: <ul style="list-style-type: none"> – dla odmian wczesnych nie mniej niż 700g – dla kapusty białej od 1000 – 1200g; – jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu. 	Opakowania stanowią worki raszlowe od 15 do 20 kg lub skrzynki do 20 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni.	Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, nazwa odmiany, nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
6	Kapusta czerwona kl. I	Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe, bez szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych, zwarte, niepopękana i nie przerośnięte, bez objawów gnicia, śladów pleśni, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; bez liści ochronnych, głąb o długości około 1÷3 cm. Minimalna masa główki kapusty 800g; jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu. i koloru.	Opakowania stanowią worki raszlowe od 10 do 15 kg lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni.	Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, nazwa odmiany, nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

1	2	3	4	5
7	Kapusta pekińska kl. I	Świeża, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; główka powinna być prawidłowo wykształcona, ze zwartymi liśćmi; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; zmiany fizjologiczne w środku niedopuszczalne, dopuszczalne są przycięcia i niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu kształt wydłużony, Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru; masa główki nie mniejsza niż 350g.	Opakowania stanowią worki raszlowe od 5 do 10 kg lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każda główka owinięta w folię. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni.	Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, nazwa odmiany, nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
8	Kapusta włoska kl. I	Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), zwarte, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; liście pomarszczone, pokryte drobnymi pęcherzykowatymi wzdęciami, łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; bez liści ochronnych, głębi o długości około 1÷3 cm. Minimalna masa główki kapusty 700 g; jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu. i koloru	Opakowania stanowią worki raszlowe od 10 do 15 kg lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni.	Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, nazwa odmiany, nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

1	2	3	4	5
9	Marchew kl. I	<p>Świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniałe, proste, kształtne (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), czysta, praktycznie wolna od widocznych zanieczyszczeń obcych, dopuszczalna oczyszczana wolna od jakichkolwiek śladów ziemi, piasku i substancji organicznych; wolna od nienormalnego zawilgocenia, tj. należyćie osuszone jeżeli była myta, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zabliznione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu; Charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 8 cm, oraz do 2cm w przypadku korzeni dłuższych niż 8 cm; Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; średnica korzeni marchwi w najszerszym przekroju powinna być nie mniejsza niż 20mm i nie większa niż 40 mm, marchew powinna ważyć nie mniej niż 50g, ale nie więcej niż 200g; nie dopuszcza się korzeni o żółtym zabarwieniu.</p>	<p>Opakowania stanowią worki raszlowe od 10 do 20 kg lub skrzynki do 20 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> <p>Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni.</p>	<p>Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, nazwa odmiany, nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p>
10	Pietruszka korzeń kl. I	<p>Zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony; korzeń na przekroju powinien mieć barwę białą lub biało kremową; średnica korzenia powinna wynosić nie mniej niż 30mm i nie więcej niż 60mm; Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości.</p>	<p>Opakowania stanowią worki raszlowe od 10 do 20 kg lub skrzynki do 20 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni.</p>	<p>Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, nazwa odmiany, nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.</p>

1	2	3	4	5
11	Por kl. I	Por powinien być: cały (końcówki liści mogą być przycięte), zdrowy (bez oznak gnicia, pleśni), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami (korzenie mogą być lekko zabrudzone przylegającą ziemią); biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej; dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia liści spowodowane przez przyłżeńce na liściach, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu; jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz stopnia rozwoju i zabarwienia; minimalna średnica pora musi wynosić 10 mm	Opakowania stanowią worki raszłowe od 3 do 5 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, lub wiązane w pęczki bez opakowań. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni.	Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, nazwa odmiany, nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
12	Seler korzeń kl. I	Selery powinny być: zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, bez stłuczeń i ordzawień skórki, wolne od nadmiernego zabrudzenia i zanieczyszczeń, kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego; na przekroju powinny mieć barwę białą lub białą kremową; średnica selerów powinna wynosić nie mniej niż 70 mm i nie więcej niż 130 mm; Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości.	Opakowania stanowią worki raszłowe od 10 do 20 kg lub skrzynki do 20 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni.	Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, nazwa odmiany, nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
13, 14	Ziemniaki jadalne kl. I; ziemniaki młode kl. I	Dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, suche, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, nie porośnięte, jednolite odmianowo, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz i innych wad miąższu. Minimalna średnica kłębów: poprzeczna 4 cm, podłużna 4,5 cm; dopuszczalne odmiany: irga, orlik, ibis, bryza	Opakowania stanowią worki raszłowe od 15 do 30 kg lub skrzynki do 20 kg wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni.	Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje: nazwę produktu, nazwa odmiany, nazwę dostawcy – producenta, adres, kraj pochodzenia, warunki przechowywania oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.