**WARZYWA, OWOCE, ZIEMNIAKI 2025**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | j.m. | Przewidywana ilość | Cena jednostkowa netto zł | Stawka podatku VAT | Ryczałtowa cena jednostkowa brutto zł | Szacunkowe wynagrodzenie netto zł | Szacunkowe wynagrodzenie brutto zł |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |  |
|  | **Buraki ćwikłowe -** świeże, bez liści, zdrowe, czyste, suche, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Kształt i wielkość charakterystyczna dla danej odmiany. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 150 |  |  |  |  |  |
|  | **Cebula -** zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Kształt i barwa charakterystyczna dla danej odmiany. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 30 |  |  |  |  |  |
|  | **Cytryna -** świeża, soczysta, zdrowa, czysta, dojrzała. o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, średnica 63-83 mm. Barwa od jasno do ciemno żółtej. Kształt owalny, lekko wydłużony, charakterystyczny dla danej odmiany. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 100 |  |  |  |  |  |
|  | **Kaki** – owoc zdrowy, bez oznak uszkodzeń, bez sladów gnicia i pleśni. Smak i zapach typowy dla tego produktu. Okres przydatności do spozycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | szt | 50 |  |  |  |  |  |
|  | **Morele**-owoc zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni. Smak i zapach typowy dla tegoproduktu. Okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 7 dni od daty dostawy. | kg. | 50 |  |  |  |  |  |
|  | **Kapusta głowiasta biała -** zdrowa, czysta, świeża, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Liście kruche, krótki głąb. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 70 |  |  |  |  |  |
|  | **Kapusta kiszona bez środków zakwaszających  i konserwujących –** o dobrym smaku, zapachu, nienadmarznięta, dostawy w opakowaniach jednorazowych do 20 kg., w wiaderkach. | kg. | 180 |  |  |  |  |  |
|  | **Kapusta pekińska -** zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Liście o długości 30-60 cm ; zielona lub bladozielona, wydłużona główka. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 170 |  |  |  |  |  |
|  | **Marchew -** bez naci, świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych,  o średnicy 3-5 cm. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 800 |  |  |  |  |  |
| **10.** | **Ogórek kiszony bez środków zakwaszających  i konserwujących**o  dobrym smaku,  zapachu, nienadmarznięte, dostawy w opakowaniach jednorazowych min.1kg, w wiaderkach. | kg. | 100 |  |  |  |  |  |
| **11** | **Ogórek świeży -** zdrowy, czysty, świeży suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych bez śladów gnicia i pleśni. Minimalna waga ogórków gruntowych 180g , odmian spod osłon 250g. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 120 |  |  |  |  |  |
| **12.** | **Papryka w odmianach barwy czerwona, żółta, zielona -** świeża, jędrna, zdrowa, czysta, sucha, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 95 |  |  |  |  |  |
| **13.** | **Pietruszka korzeń -** świeży, zdrowy, czysty, suchy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych,  o średnicy 4-7 cm. **Bez odnóg**. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 220 |  |  |  |  |  |
| **14.** | **Pomidor –** świeży, zdrowy, czysty, suchy, o średnicy od 4 cm do 6 cm, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Wygląd charakterystyczny dla danej odmiany. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 150 |  |  |  |  |  |
| **15.** | **Por -** świeży, zdrowy, czysty, suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 50 |  |  |  |  |  |
| **16.** | **Sałata rzymska -** świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów gnicia i pleśni. W opakowaniu powinny być sałaty tego samego pochodzenia i tej samej odmiany. Smaki zapach niedopuszczalny obcy.Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **17.** | **Rzodkiewka -** świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | szt. | 250 |  |  |  |  |  |
| **18.** | **Seler korzeń -** czysty, zdrowy, świeży, suchy, odpowiedniej wielkości ok.800g,  **bez korzeni** i śladów uszkodzeń mechanicznych.  Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 280 |  |  |  |  |  |
| **19.** | **Sałata lodowa -** świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez oznak pleśni i gnicia, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Opakowania jednolite pod względem odmiany, jakości i wielkości. Każda sztuka sałaty powinna być zapakowana w worek foliowy perforowany. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | szt. | 160 |  |  |  |  |  |
| **20.** | **Pieczarki -** zdrowe, czyste, świeże, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Bez pleśni. Barwa biała , biało- kremowa. Kapelusze okrągłe lub półkoliste. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 40 |  |  |  |  |  |
| **21.** | **Śliwki -** świeże, soczyste, słodki, zdrowa, dojrzałe, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych,  o jednakowych średnica. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy., | kg. | 50 |  |  |  |  |  |
| **22.** | **Ziemniaki jadalne -** zdrowe, czyste, suche, o kształcie typowym dla danej odmiany,  o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych i **zgnilizny**, o średnicy poprzecznej min. 4 cm i podłużnej 5 cm. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 2020 |  |  |  |  |  |
| **23.** | **Koperek -** świeży, czysty, zdrowy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez plam pożółkłych i zaschniętych w pęczkach. Barwa zielona. Dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, pod warunkiem, wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | szt. | 170 |  |  |  |  |  |
| **24.** | **Natka pietruszki -** świeża, czysta, zdrowa, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez plam pożółkłych i zeschniętych części. w pęczkach. Dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | szt. | 120 |  |  |  |  |  |
| **25.** | **Kapusta czerwona–** świeża, czysta, zdrowa, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg | 15 |  |  |  |  |  |
| **26.** | **Szczypiorek -** świeży, czysty, zdrowy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach, bez oznak pleśni i gnicia. Dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie. Masa pęczka 50g, długość szczypiorku ok.25cm.. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | szt. | 310 |  |  |  |  |  |
| **27.** | **Gruszka deserowa -** świeża,słodka, soczysta, zdrowa, soczysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, **odpowiednie**j jednakowej wielkości.(nie ogryzki) . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 350 |  |  |  |  |  |
| **28.** | **Jabłko deserowe –** świeże, słodkie, zdrowe, soczyste, o dobrym smaku, kruche, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednakowej wielkości. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 700 |  |  |  |  |  |
| **29.** | **Banan –** świeży,dojrzały, zdrowy, nienadmarznięty,  o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, małe owoce(1 szt.. o wadze 100g-120g).  **Nie przedojrzały** . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 540 |  |  |  |  |  |
| **30.** | **Mandarynka typu klementynka!-** świeża, słodka, bez pestek, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 4 do 6 cm. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 250 |  |  |  |  |  |
| **31.** | **Nektarynka -** świeża, soczysta, zdrowa, czysta, o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jednakowych średnicach od 5 do 7 cm. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 120 |  |  |  |  |  |
| **32.** | **Jabłko szara reneta –** świeże, soczyste, zdrowe, czyste o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednakowej wielkości. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 50 |  |  |  |  |  |
| **33.** | **Pomelo-** zdrowe ,soczyste ,nie zmarźnięte, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Barwa zielona do ciemnozielonej. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 80 |  |  |  |  |  |
| **34.** | **Kapusta młoda-** zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| **35.** | **Cukinia-** zdrowa, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych o średnicy poprzecznej min. 5-6 cm i podłużnej 20-25 cm.. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 15 |  |  |  |  |  |
| **36.** | **Biała rzepa** – zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jędrna, niedopuszczalna zdrewniała i sparciała. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 120 |  |  |  |  |  |
| **37.** | **Ziemniaki młode-** jednorodne w odmianie, bez uszkodzeń mechanicznych, oczyszczone z ziemi, zdrowe, suche. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 500 |  |  |  |  |  |
| **38.** | **Borówka – owoce,** świeże, jędrne, soczyste, zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych, nienadmarznięte, o podobnych średnicach. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 40 |  |  |  |  |  |
| **39.** | **Brokuł-** zdrowy, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | szt | 50 |  |  |  |  |  |
| **40.** | **Fasolka szparagowa**-świeża,zdrowa, jędrna, czysta, szerokość strąka nie więcej niż 9mm. Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg | 30 |  |  |  |  |  |
| **41.** | **Truskawki świeże-** owoce najwyższej jakości, zdrowe, świeże, nie uszkodzone, dojrzałe. Powinny posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany. Owoce powinny być całe, charakterystyczne dla danej klasy, zdrowe niedopuszczalne jakiekolwiek zanieczyszczenia jak np. piach, kurz, bez oznak chorób lub zmian. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 80 |  |  |  |  |  |
| **42.** | **Arbuz -** nieuszkodzony, zdrowy, dobrej jakości, dobrze wykształcony z cechami charakterystycznymi dla danej odmiany, bez pęknięć i odgnieceń. Bez śladów gnicia lub zepsucia i **nie przedojrzały!**. Zapach i barwa typowa dla danej odmiany. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 170 |  |  |  |  |  |
| **43.** | **Pomarańcze deserowe klasa extr**a, słodkie, najwyższej jakości, kształt , barwa charakterystyczna dla danej odmiany lub typu handlowego owoce średnie, nieuszkodzone zdrowe. Zapach niedopuszczalny obcy. W opakowaniu powinny być owoce jednolite pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 100 |  |  |  |  |  |
| **44.** | **Botwina-** świeża, jędrna, bez uszkodzeń mechanicznych, w pęczkach. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mnij iż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | szt | 20 |  |  |  |  |  |
| **45.** | **Brzoskwinia –** świeża, soczysta,słodka, zdrowa, czysta, o dobrym smaku nie uszkodzona o jednakowych średnicach od 4-6cm. Nie twarda. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 50 |  |  |  |  |  |
| **46.** | **Pomidory malinowe-** świeży, zdrowy, bez uszkodzeń mechanicznych, twardy, suchy o średnicy od 4cm do 6cm. Towar w opakowaniu jednolity pod względem pochodzenia, odmiany. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 150 |  |  |  |  |  |
| **47.** | **Kiełki** świeże, zdrowe, bez uszkodzeń mechanicznych, nienadmarznięte, bez oznak pleśni . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | sz | 20 |  |  |  |  |  |
| **48.** | **Pomidory koktajlowe-** owoce nie przekraczają 1-2 cm średnicy, świeże, bez oznak zepsucia, czyste, nienadmarznięte. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 20 |  |  |  |  |  |
| **49.** | **Dynia-** zdrowa, bez uszkodzeń mechanicznych, nienamarznięta. Kształt kulisty lub lekko spłaszczony, średnica min 35-40cm, powierzchnia gładka bez skaz, zdrapań, widocznych przebarwień. Barwa pomarańczowo- żółta, smak lekko słodki . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 21 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg. | 20 |  |  |  |  |  |
| **50.** | **Kalafior** - świeży, zdrowy, bez uszkodzeń mechanicznych, najwyższej jakości, barwa biała, lekko kremowa lub o barwie kości słoniowej. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny obcy smak i zapach. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| **51.** | **Kalarepa -** świeża, zdrowa, czysta, sucha, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, najwyższej jakości, powinna posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego.. konsystencja jędrna, niedopuszczalna zdrewniała, sparciała. Zapach i smak nie dopuszczalny obcy. Średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu zgrubienia 50-90 mm. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | szt | 80 |  |  |  |  |  |
| **52.** | **Kiwi-** owoce zdrowe, świeże, nie uszkodzone, dojrzałe, najwyższej jakości. Powinny być dobrze rozwinięte i mieć cechy charakterystyczne oraz barwę typową dla danej odmiany. Stosunek minimalnej do maksymalnej średnicy owocu mierzonych w przekroju poprzecznym powinien wynosić 0,8 lub więcej. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| **53.** | **Mango-** owoce całe, zdrowe, świeże, nie uszkodzone, dojrzałe, Nie dopuszcza się owoców z oznakami pleśni, gnicia. Owoce czyste o soczystym miąższu o kształcie zależnym od odmiany (jajowatym lub nerkowatym). Barwa skórki wielobarwna od zielonej przez żółtą, pomarańczową do czerwono-fioletowej. Smak słodko -kwaśny, zapach lekko żywiczny, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Owoce w opakowaniu jednolite pod względem pochodzenia. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | szt | 100 |  |  |  |  |  |
| **54.** | **Melon-** owoce całe, zdrowe, świeże, nie uszkodzone, dojrzałe, dobrej jakości. Powinny mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego. Nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | szt | 70 |  |  |  |  |  |
| **55.** | **Ogórek małosolny-** produkt otrzymany z ogórków świeżych z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno -smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Długość ogórka od 6-12cm, Barwa- oliwkowozielona. Produkt zdrowy, jędrny, bez zanieczyszczeń mechanicznych, pleśni i obcych zapachów. Barwa zalewy- od białoszarej do zielonkawoszarej, bez oznak śluzowacenia i zapleśnienia. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg | 3 |  |  |  |  |  |
| **56.** | **Winogron (jasny lub ciemny)-** owoce jędrne, zdrowe, świeże, nie uszkodzone, dojrzałe. Owoce najwyższej jakości, bez wad. Powinny mieć kształt , stopień rozwoju i barwę charakterystyczną dla danej odmiany, biorą. Bez zanieczyszczeń i niedopuszczalny obcy zapach. Każde opakowanie powinno zawierać wyłącznie winogrona tego samego pochodzenia. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 220 |  |  |  |  |  |
| **57** | **Winogron b/p-**owoce zdrowe, świeże, nie uszkodzone, dojrzałe. Owoce najwyższej jakości, bez wad. Powinny mieć kształt , stopień rozwoju i barwę charakterystyczną dla danej odmiany, biorąc pod uwagę rejon uprawy.Bez zanieczyszczeń i niedopuszczalny obcy zapach. Każde opakowanie powinno zawierać wyłącznie winogrona tego samego pochodzenia. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| **58.** | **Seler naciowy** – wygląd łodygi, twardy, soczysty, zdrowy, nienadmarznięty, bez uszkodzeń mechanicznych a liście intensywnie zielone bez oznak gnicia i pleśni. Długość łodygi od 40-50mcm. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | szt | 500 |  |  |  |  |  |
| **59.** | **Grapefruit –** zdrowy, nienadmarznięty, bez uszkodzeń, owoce o kształcie kulisty, lekko spłaszczone, całe, wolne od stłuczeń, bez oznak gnicia i pleśni. Barwa typowa dla danej odmiany. Smak i zapach typowy dla danej odmiany , niedopuszczalny obcy. Owoce w opakowaniu jednolite pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego. . Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| **60.** | **Avocado -**dojrzałe, świeże, zdrowe, o dobrym smaku, bez uszkodzeń mechanicznych i pleśni. Termin min. 7dni od daty dostawy do odbiorcy. | szt | 100 |  |  |  |  |  |
| **61.** | **Rukola -**op.100g .Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | szt | 50 |  |  |  |  |  |
| **62.** | **Czosnek pospolity –** główka bez oznak pleśni i wysuszenia. | gł | 20 |  |  |  |  |  |