

# WARZYWA I OWOCE

lp	Nazwa produktu	Uwagi	gramatura	j.m.	ILOŚĆ szacunkowa	STAWKA PODATKU VAT (%)	CENA JEDNOSTKOWA /netto zł/	RAZEM /netto zł/	CENA JEDNOSTKOWA /brutto zł/	RAZEM /brutto zł/
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Agrest	klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	300					
2	Ananas	klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	1,5kg	szt	3 000					
3	Arbuz	klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	2 500					
4	Awokado	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	700					
5	Bakłażan	klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	500					
6	Banany	klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	25 000					
7	Bataty	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	500					
8	Borówka	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	500					
9	Botwinka pęczek	klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	250g	szt.	1 500					
10	Brokuły	klasy I, główka o średnicy in. 15cm, bez łodygi i liści, (masa główki 500-800 g) świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	1 500					
11	Brukselka	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	800					
12	Brzoskwinia paragwajska	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	1 000					
13	Brzoskwinia	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	1 000					
14	Bub	klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	500					
15	Buraki ćwikłowe	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	6 000					
16	Cebula	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	10 000					
17	Cebula czerwona	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	2 000					

18	Cukinia	klasy I, świeża, jędra bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	700				
19	Cykoria	klasy I, świeża, jędra bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	300				
20	Cytryna	klasy I, świeża, jędra bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	2 500				
21	Czereśnia	klasy I, świeża, jędra bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	300				
22	Czosnek	klasy I, kraj pochodzenia: Polska, świeży, jędry bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	50g	szt.	8 000				
23	Dynia hokaido	klasy I, świeża, jędra bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	1 000				
24	Fasolka szparagowa zielona	klasy I, świeża, jędra bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	1 000				
25	Fasolka szparagowa żółta	klasy I, świeże, jędry bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	1 000				
26	Granat	klasy I, świeży, jędry bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	200				
27	Grapefruit biały	klasy I, świeży, jędry bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	200				
28	Grapefruit czerwony	klasy I, świeży, jędry bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	200				
29	Gruszki	klasy I, odmiany: Konferencja, Carola, Concorde, Triumf Packhama, Łukasówka, Bnkreta Williamsa, Klapsa. Średnia waga owocu powinna być nie mniejsza jak 170g, świeże, jędry bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	10 000				
30	Imbir	klasy I, świeży, jędry bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	150				
31	Jabłka	klasy I, odmiany: Ligol, Lobo, Cotlandy, Champion, Mekintosh, Malinowka, Jonagold, świeże, jędry bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	25 000				
32	Jagody	klasy I, świeże, jędry bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	300				
33	Jarmuż	klasy I, świeży, jędry bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	100				
34	Kalarepa	klasy I, bez liści, świeża, jędra bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	1 200				
35	Kalfior	klasy I, główka o średnicy in. 15cm, bez łodygi i liści, (masa główki 500-800 g), świeże, jędry bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	1 500				
36	Kapusta biała	klasy I, świeża, jędra bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	5 000				
37	Kapusta biała młoda	klasy I, świeża, jędra bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	1 000				
38	Kapusta czerwona	klasy I, świeża, jędra bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	2 000				

39	Kapusta kiszona	klasy I, z kapusty białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, poszatkowanej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji. Niedopuszczalne obce smaki, zapachy, smak mocno słony, nie kwaśny, stęchły, objawy pleśnienia, psucia, niedostateczna ilość soku (wysuszenie), obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia, zabrudzenia. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	kg	kg	5 000				
40	Kapusta pekińska	klasy I, świeża, jędra bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	2 000				
41	Kapusta włoska	klasy I, świeża, jędra bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	500				
42	Khaki	klasy I, świeże, jędre bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	1 500				
43	kielki	klasy I, świeży, różne rodzaje: brokuł, rzodkiewki, lucerny, słonecznika, fasoki mung, soi, rzeżuchy, owsa), jędre bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	100g	szt.	1 500				
44	Kiwi	klasy I, świeże, jędre bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		szt.	45 000				
45	Koper włoski	klasy I, świeży, jędry bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	500				
46	Kukurydza kolby	klasy I, świeży, jędra bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	500				
47	Koper zielony	klasy I, w pęczkach o masie 15-20g, świeży, jędry bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		szt.	40 000				
48	Liczi	klasy I, świeże, jędre bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	200				
49	Maliny	klasy I, świeże, jędre bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	500				
50	Mandarynki	klasy I, świeże, jędre bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	4 500				
51	Marakuja	klasy I, świeża, jędre bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	2 000				
52	Mango	klasy I, świeże, jędre bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	1 500				
53	Marchewka	klasy I, odmiany: Karotka, Atol, Karina, Polka, Koral, Dolanka, Amsterdamska, Lenka, Selecta, Fantazja, Perfekcja, Regulska, cała, bez uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, usuwania naci, pakowania. Nie zdrewniała, bez oznak świadczących o wrastaniu korzenia w pęd nasienny. bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowo, bez obcych zapachów/lub smaków. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	20 000				
54	Mix sałat	klasy I, świeże, jędre bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Różne smaki. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	3 000				
55	Melon żółty	klasy I, świeży, jędry bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	2 000				

56	Morele	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	300				
57	Nashi	klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		szt	8 000				
58	Nektaryna	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	1 500				
59	Ogórek małosolny	klasy I, produkt ze świeżych ogórków i naturalnych przypraw smakowych, poddany naturalnemu procesowi fermentacji, smak i zapach charakterystyczny dla prawidłowo ukiszonych ogórków,aromatyczny słono kwaśny. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, smk mocno słony, nie kwasny, stęchły objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość, obecność szkodników, brak oznakowana opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 miesiące.		kg	1 000				
60	Ogórek zielony	klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	8 000				
61	Ogórki kiszone	klasy I, produkt ze świeżych ogórków i naturalnych przypraw smakowych, poddany naturalnemu procesowi fermentacji, smak i zapach charakterystyczny dla prawidłowo ukiszonych ogórków,aromatyczny słono kwaśny. Niedopuszczalne są obce posmaki, zapachy, smk mocno słony, nie kwasny, stęchły objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość, obecność szkodników, brak oznakowana opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 miesiące.	kg	kg	5 000				
62	Papaja	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	500				
63	Papryka czerwona	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	7 000				
64	Papryka pomarańczowa	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		Kg	1 000				
65	Papryka zielona	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		Kg	500				
66	Papryka żółta	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	1 000				
67	Pasternak	klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	500				
68	Pieczarki	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia, pleśni, czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	1 500				
69	Pietruszka korzeń	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych. Nie zdrewniała, bez oznak świadczących o wrastaniu korzenia w pęd nasienny. bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów/i lub smaków. Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	7 000				
70	Pietruszka natka	klasy I, w pęczkach o masie 20-30g, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	60g	szt.	35 000				
71	Pomarańcza	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	3 000				
72	Pomidor malinowy	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	2 000				

73	Pomidory	klasy I, różne odmiany, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	3 000				
74	Pomidory koktajlowe	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	1 500				
75	Pory	klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	8 000				
76	Rabarbar	klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		Kg	300				
77	Roszponka	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	100g	szt.	1 500				
78	Rucola	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	100g	szt.	1 500				
79	Rzepa czarna	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	500				
80	Rzodkiew biała	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	500				
81	Rzodkiewka pęczek	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	100g	szt.	4 000				
82	Salata endywia	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	1 000				
83	Salata lodowa	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	400g	szt.	1 500				
84	Salata masłowa	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	210g	szt.	1 500				
85	Salata rzymska	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	1 000				
86	Seler	klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	6 000				
87	Seler naciowy	klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	400g	szt.	1 000				
88	Szczypior	klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni	80g	szt.	8 000				
89	Szparagi	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	600				
90	Szpinak baby	klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	2 000				
91	Szpinak świeży	klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	600				
92	Śliwka	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	2 000				
93	Topinambur	klasy I, świeży, jędrny bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	300				

94	Truskawka	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	5 000					
95	Winogrona czerwone	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	500					
96	Winogrona zielone	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	500					
97	Wiśnia	klasy I, świeża, jędrna bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	500					
98	Ziemniaki młode	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	85 000					
99	Ziemniaki późne	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		kg	125 000					
100	Zioła w doniczce bazylia	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		szt.	300					
101	Zioła w doniczce kolendra	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		szt.	300					
102	Zioła w doniczce lubczyk	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		szt.	300					
103	Zioła w doniczce melisa	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		szt.	300					
104	Zioła w doniczce mięta	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		szt.	300					
105	Zioła w doniczce oregano	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		szt.	300					
106	Zioła w doniczce rozmryn	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		szt.	300					
107	Zioła w doniczce tymianek	klasy I, świeże, jędrne bez plam i oznak zepsucia czy uszkodzeń mechanicznych.Przydatność do spożycia powinna być nie krótsza niż 3 dni		szt.	300					
<b>RAZEM</b>										