

Lp.	Asortyment – produkty spożywcze	Wymagania wg Norm Polskich	Sposób pakowania- dostawy	Znakowanie (nie dotyczy bezpośredniego producenta)
1	2	3	4	5
1	Arbuz kl. I	Owoce powinny być zdrowe, dojrzałe, nieuszkodzone, świeże, czyste, owoce dobrej jakości, bez wad, jednolite odmianowo, wyrównane pod względem dojrzałości, zabarwienia, skórka owocu zielona, zapach słodki, owoc kulisty, średnia waga do 4 kg.	Opakowania stanowią skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem. Opakowania powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.	Do każdej partii dostawczej należy dołączyć następujące informacje: <ul style="list-style-type: none"> – nazwę produktu, – nazwę odmiany, – nazwę dostawcy – producenta, adres, – klasę jakości handlowej, – wielkość oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
2	Granat kl. I	Owoce powinny być zdrowe, całe, dojrzałe, kolor skórki od od jasnoczerwonej do fioletowej, nieuszkodzone, czyste, bez wyraźnego zawilgocenia, owoce dobrej jakości, bez wad, jednolite odmianowo, wyrównane pod względem dojrzałości, zabarwienia, kształtu i wielkości. Średnica owocu około 70mm.	Owoce muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony. Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Dopuszcza się do sprzedaży opakowania detaliczne o masie netto do 5 kg.	Do każdej partii dostawczej należy dołączyć następujące informacje: <ul style="list-style-type: none"> – nazwę produktu, – nazwę odmiany, – nazwę dostawcy – producenta, adres, – klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
3	Mango kl. I	Całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Skórka błyszcząca, bez żadnych przebarwień. Barwa charakterystyczna dla odmiany. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Skórka owocu zielono-żółta, pomarańczowa do czerwonej. Słodki, świeży zapach. Waga od 300 – 500g.	Owoce muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony. Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Dopuszcza się do sprzedaży opakowania detaliczne o masie netto do 5 kg.	Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje: <ul style="list-style-type: none"> – nazwę produktu, – nazwę odmiany, – nazwę dostawcy – producenta, adres, – kraj pochodzenia, – klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
4	Melon kl. I	Owoce powinny być zdrowe, dojrzałe, nieuszkodzone, świeże o aromatycznym zapachu, czyste bez wyraźnego zawilgocenia, owoce dobrej jakości, bez wad, jednolite odmianowo, wyrównane pod względem dojrzałości, zabarwienia, kształtu i wielkości.	Pakowane do skrzynek o pojemności do 10 kg lub inne opakowania zabezpieczające we właściwy sposób owoce w czasie transportu. Opakowania powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.	Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje: <ul style="list-style-type: none"> – nazwę odmiany, – nazwę dostawcy – producenta, adres, – kraj pochodzenia, – klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

1	2	3	4	5
5	Awokado kl. I	Awokado powinno być: zdrowe, czyste, bez jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, świeże, bez jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od nadmiernego zawilgocenia, bez obcych zapachów i smaków. Owoce o zielonej lekko pomarszczonej skórce, dojrzałe ale nie za miękkie	Owoce muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony. Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Dopuszcza się do sprzedaży opakowania detaliczne o masie netto do 5 kg.	Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje: <ul style="list-style-type: none"> – nazwę produktu, – nazwę odmiany, – nazwę dostawcy – producenta, adres, – kraj pochodzenia, – warunki przechowywania, – klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
6	Banany kl. I	Banany należące do tej klasy charakteryzują się dobrą jakością. Muszą mieć właściwości typowe dla odmiany i/lub dla typu handlowego. Dopuszczalne są niewielkie wady pojedynczych owoców pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd i ich jakość: - niewielkie wady dotyczące kształtu, niewielkie wady skórki spowodowane otarciem czy innymi niewielkimi uszkodzeniami powierzchniowymi pokrywającymi w sumie nie więcej niż 2 cm ² powierzchni paluszka. W żadnym wypadku wymienione niewielkie wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Minimalna długość owocu 14 cm.	Owoce muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony. Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Dopuszcza się do sprzedaży opakowania detaliczne o masie netto do 5 kg.	Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje: <ul style="list-style-type: none"> – nazwę produktu, – nazwę odmiany, – nazwę dostawcy – producenta, adres, – kraj pochodzenia, – klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
7	Cytryny	kolor żółty, owoc o cienkiej skórce, bez uszkodzeń mechanicznych i zanieczyszczeń biologicznych, zabarwienie: musi być zabarwieniem typowym danej odmiany. Dopuszcza się owoce z zielonym kolorem (ale nie ciemnozielonym), pod warunkiem że spełniają one minimalne wymagania w zakresie zawartości soku. Minimalna średnica cytryny należącej do tej klasy: 45 mm	Owoce muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony. Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Dopuszcza się do sprzedaży opakowania detaliczne o masie netto do 5 kg.	Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje: <ul style="list-style-type: none"> – nazwę produktu, – nazwę odmiany, – nazwę dostawcy – producenta, adres, – kraj pochodzenia, – klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

1	2	3	4	5
8	Grapefruit czerwony, kl. I; waga szt. do 400g	całe, wolne od odgnieień, zdrowe, jednakowo dojrzałe	Owoce muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony. Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Dopuszcza się do sprzedaży opakowania detaliczne o masie netto do 5 kg.	Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje: – nazwę produktu, – nazwę odmiany, – nazwę dostawcy – producenta, adres, – kraj pochodzenia, – klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
9	Gruszki kl. I	Całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, gruszki dobrej jakości, prawidłowo wykształcone, z szypułką. Barwa charakterystyczna dla odmiany. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości.	Owoce muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony. Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Dopuszcza się do sprzedaży opakowania detaliczne o masie netto do 5 kg.	Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje: – nazwę produktu, – nazwę odmiany, – nazwę dostawcy – producenta, adres, – kraj pochodzenia, – klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
10	Kiwi kl. I, minimalna waga szt dla I kl. nie mniej niż 67g	Kiwi w tej klasie muszą być dobrej jakości. Muszą być jędrne, a miąższ musi być całkowicie zdrowy. Można dopuścić następujące nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na jakość, utrzymanie jakości oraz na ogólny wygląd produktu : nieznaczna wada kształtu (ale wolne od spęczeń lub zniekształceń), nieznaczne wada zabarwienia.	Owoce muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony. Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Dopuszcza się do sprzedaży opakowania detaliczne o masie netto do 5 kg.	Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje: – nazwę produktu, – nazwę odmiany, – nazwę dostawcy – producenta, adres, – kraj pochodzenia, – klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
11	Mandarynki kl. I	Całe, wolne od odgnieień, zdrowe, jednakowo dojrzałe Zabarwienie: musi być zabarwieniem typowym danej odmiany, przynajmniej na jednej trzeciej powierzchni owocu. Minimalna średnica mandarynki, dla I kl wynosi: 45 mm	Owoce muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony. Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Dopuszcza się do sprzedaży opakowania detaliczne o masie netto do 5 kg.	Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje: – nazwę produktu, – nazwę odmiany, – nazwę dostawcy – producenta, adres, – kraj pochodzenia, – klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

1	2	3	4	5
12	Nektarynki kl. I	Całe, wolne od odgniecia, zdrowe, jednakowo dojrzałe Owoce w tej klasie muszą być dobrej jakości, odpowiadać charakterystyce danej odmiany i/lub rodzajowi handlowemu. Dopuszcza się nieznaczne wady, pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość oraz utrzymanie jakości: – nieznaczną wadę kształtu, – nieznaczną wadę zabarwienia, – nieznaczne wady na skórce owocu wynikające z procesu formowania się owocu,	Owoce muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony. Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Dopuszcza się do sprzedaży opakowania detaliczne o masie netto do 5 kg.	Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje: – nazwę produktu, – nazwę odmiany, – nazwę dostawcy – producenta, adres, – kraj pochodzenia, – klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
13	Brzoskwinie kl. I	Owoce powinny być zdrowe, dojrzałe, nieuszkodzone, nierobaczywe, świeże, czyste praktycznie wolne od liści i pędów, bez wyraźnego zawilgocenia, owoce dobrej jakości, bez wad, jednolite odmianowo, wyrównane pod względem dojrzałości, zabarwienia, kształtu i wielkości. Bez obcych zapachów, pozostałości chemicznych środków ochrony roślin	Owoce muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony. Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Dopuszcza się do sprzedaży opakowania detaliczne o masie netto do 5 kg.	Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje: – nazwę produktu, – nazwę odmiany, – nazwę dostawcy – producenta, adres, – kraj pochodzenia, – klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
14	Pomarańcze kl. I	Całe, wolne od odgniecia, zdrowe, jednakowo dojrzałe, jędrne z odpowiednią zawartością soku. Zabarwienie: musi być zabarwieniem typowym danej odmiany. Dopuszcza się owoce z jasnozielonym kolorem pod warunkiem, że zielona część powierzchni owocu nie przekracza jednej piątej całkowitej jego powierzchni. Minimalna średnica owocu w tej klasie wynosi: 53 mm	Owoce muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony. Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Dopuszcza się do sprzedaży opakowania detaliczne o masie netto do 5 kg.	Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje: – nazwę produktu, – nazwę odmiany, – nazwę dostawcy – producenta, adres, – kraj pochodzenia, – klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
15	Winogron biały kl. I	Owoce zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdolnymi do spożycia;	Owoce muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony. Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Dopuszcza się do sprzedaży opakowania detaliczne o masie netto do 5 kg.	Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje: – nazwę produktu, – nazwę odmiany, – nazwę dostawcy – producenta, adres, – kraj pochodzenia, – klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

1	2	3	4	5
16	Winogron czerwony kl. I	Zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia.	Owoce muszą być pakowane w taki sposób, aby produkt był odpowiednio chroniony. Materiały użyte wewnątrz opakowania muszą być nowe, czyste i takiej jakości, która pozwala na uniknięcie spowodowania jakiegokolwiek uszkodzenia zewnętrznego lub wewnętrznego produktu. Dopuszcza się do sprzedaży opakowania detaliczne o masie netto do 5 kg.	Na każdym opakowaniu należy podać następujące informacje: <ul style="list-style-type: none">– nazwę produktu,– nazwę odmiany,– nazwę dostawcy – producenta, adres,– kraj pochodzenia,– klasę jakości handlowej oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Dostawy będą realizowane w zależności od potrzeb i dostępności oferowanego asortymentu w sprzedaży/na giełdzie.