

L.p.	Nazwa towaru	Opis przedmiotu zamówienia	J.m.	Szacunkowa ilość	Cena jednostkowa netto	Stawka podatku VAT	Kwota podatku	Jena jednostkowa brutto	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9=6*8	10=5*9
1	Arbuz (sezon miesiące: VI-X)	Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej.	kg	150		5%			
2	Banan	Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników. Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	kg	1 600		8%			
3	Borówka amerykańska	Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Waga co najmniej 125 g	szt.	0		5%			
4	Botwina pęczek (sezon miesiące V-VI)	Botwina świeża, powinna być dostępna w miesiącach maj – czerwiec. Świeża, zdrowa, bez plam, zaschniętych części. O naturalnym dla odmiany zabarwieniu czerwono zielonym. Pakowana w pęczki. Masa co najmniej 350g	szt.	23		5%			
5	Brzoskwinie (sezon miesiące: IX-X)	Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej.	kg	70		5%			
6	Burak czerwony	Świeże, całe, zdrowe bez oznak gnicia, śladów pleśni, czyste, jędrne. Barwa w przekroju ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany.	kg	800		5%			
7	Cebula	Cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia, dojrzała.	kg	400		5%			
8	Cebula czerwona	Cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia, dojrzała.	kg	50		5%			
9	Cukinia	Cała, jędrna, czysta, zdrowa bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia, dojrzała.	kg	150		5%			
10	Cytryna	Owoce całe, zdrowe bez oznak gnicia, pleśni, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń, wolne od oznak wewnętrznego wysychania.	kg	150		8%			
11	Czosnek główka	Główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, praktycznie wolne od szkodników	szt.	400		5%			
12	Fasola Jaś średni	Ziarna czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, nie wyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów.	kg	10		5%			
13	Fasola Jaś karłowaty	Ziarna czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, nie wyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów.	kg	100		5%			
14	Groch łupany	Groch łuskany cały powstaje w wyniku oczyszczenia z łuski ziarna grochu. Opakowania jednostkowe – torby papierowe lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 1 kg.	szt.	50		5%			
15	Gruszka Konferencja (sezon miesiące IX-XII)	Owoce świeże. Wymagana odmiana: Konferencja. Owoce muszą być całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń mięszu wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej.	kg	600		5%			
16	Jabłko	Owoce świeże. Wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe, wolne od szkodników, pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej.	kg	1 300		5%			
17	Jarmuż	Świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), całe, twarde, o gęstej strukturze, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki,	kg	0		8%			
18	Kalafior świeży	Świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), bez liści, całe, twarde, o gęstej strukturze, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki,	szt.	15		5%			
19	Kapusta młoda (sezon miesiące V-VI)	Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Opakowania powinny stanowić worki raszłowe od 10 kg do 20 kg lub wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	kg	140		5%			
20	Kapusta włoska	Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Opakowania powinny stanowić worki raszłowe od 10 kg do 20 kg lub wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	kg	30		5%			
21	Kapusta biała	Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Opakowania powinny stanowić worki raszłowe od 10 kg do 20 kg lub wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	kg	250		5%			

22	Kapusta kiszona	Produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez gąbłu, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, poddanej fermentacji mlekowej, nie pasteryzowany. Opakowania jednostkowe wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie netto 5 kg.	kg	400	8%			
23	Kapusta pekińska	Wygląd: 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. Masa główki nie mniej niż 350 g.	kg	600	5%			
24	Kapusta czerwona	Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki.	kg	150	5%			
25	Kapusta kwaszona czerwona	Produkt otrzymany z kapusty głowiastej czerwonej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez gąbłu, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, poddanej fermentacji mlekowej, nie pasteryzowany. Opakowania jednostkowe wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie netto 3 lub 5 kg.	kg	0	8%			
26	Kapusta biała kwaszona z marchewką	Produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez gąbłu, pokrojonej, z dodatkiem marchwi, przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, poddanej fermentacji mlekowej, nie pasteryzowany. Opakowania jednostkowe wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie netto 3 lub 5 kg.	kg	0	8%			
27	Kiwi	Całe, jędrne, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, dobrze wykształcone, wyklucza się owoce związane podwójnie lub wielokrotnie, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych,	kg	100	8%			
28	Koper świeży - pęczek	Okres przydatności do spożycia kapusty kwaszonej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy. Pęczek min. 29g	szt.	1 300	8%			
29	Mandarynka	Owoce świeże. Oferowana mandarynka powinna być dostępna w miesiącach grudzień - kwiecień, powinna być słodka w smaku i bezpestkowa. Wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabiżnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	kg	300	8%			
30	Marchew	Korzenie świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, nie zdrewniałe, proste, kształtne. Opakowania powinny stanowić worki raszlowe od 10 kg do 20 kg lub skrzynki do 20 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	kg	900	5%			
31	Natka pietruszki - pęczek	Wygląd: Świeża, zdrowa niedopuszczalne objawy pleśni, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta. Pęczek min. 40g	szt.	1 200	5%			
32	Nektarynka	Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej.	kg	60	5%			
33	Ogórek kiszony	Produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Wygląd: ogórków - barwa oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych. Opakowania jednostkowe: wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie netto bez zalewy 3 kg.	szt.	300	8%			
34	Ogórek małosolny	Produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Wygląd: ogórków - barwa oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych. Opakowania jednostkowe: wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie netto bez zalewy 3 kg.	kg	70	8%			
35	Ogórek świeży grunt	Wygląd: Świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe bez objaw gnicia, śladów pleśni, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny stanowić worki foliowe do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	kg	0	5%			

36	Ogórek świeży szklarnia	Wygląd: Świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe bez objaw gnicia, śladów pleśni, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny stanowić worki foliowe do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	kg	1 100	5%		
37	Papryka czerwona (sezon miesiące IX-X)	Wygląd: charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego; świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa. Opakowania powinny stanowić worki foliowe perforowane od 3 kg do 5 kg.	kg	200	5%		
38	Papryka czerwona poza sezonem	Wygląd: charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego; świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa. Opakowania powinny stanowić worki foliowe perforowane od 3 kg do 5 kg.	kg	600	5%		
39	Papryka żółta (sezon miesiące IX-X)	Wygląd: charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego; świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa. Opakowania powinny stanowić worki foliowe perforowane od 3 kg do 5 kg.	kg	0	5%		
40	Papryka zielona poza sezonem	Wygląd: charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego; świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa. Opakowania powinny stanowić worki foliowe perforowane od 3 kg do 5 kg.	kg		5%		
41	Pieczarka świeża	Wygląd: Zdrowe, czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), z zamkniętym lub lekko otwartym kapeluszem i odciętą dolną częścią trzonu. Opakowanie stanowi skrzynki o 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	kg	250	5%		
42	Pietruszka korzeń	Korzeń zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzewień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Opakowania powinny stanowić worki raszłowe od 5 kg do 10 kg lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	kg	450	5%		
43	Pomarańcza (sezon miesiące: XI-II) wielkość średnia	Owoce świeże. Oferowana odmiana powinna być dostępna w miesiącach grudzień-kwiecień. Powinna to być odmiana słodka, bezpestkowa. Wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabiżnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni). Pomarańcza jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości i wielkości. Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	kg	300	8%		
44	Pomarańcza poza sezonem wielkość średnia	Owoce świeże. Oferowana odmiana powinna być dostępna w miesiącach grudzień-kwiecień. Powinna to być odmiana słodka, bezpestkowa. Wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabiżnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni). Pomarańcza jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości i wielkości. Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	kg	200	8%		
45	Pomidor kl. I szklarnia	Wygląd: Charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego. Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od i widocznych zazielenień (zielonych plątek). Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Pomidory należy układać warstwowo do wysokości nie większej niż 20cm.	kg	1 250	5%		
46	Pomidor kl. I grunt	Wygląd: Charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego. Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od i widocznych zazielenień (zielonych plątek). Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Pomidory należy układać warstwowo do wysokości nie większej niż 20cm.	kg	0	5%		
47	Pomidor koktajlowy	Wygląd: Charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego. Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od i widocznych zazielenień (zielonych plątek). Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Pomidory należy układać warstwowo do wysokości nie większej niż 20cm.	kg	170	5%		
48	Por świeży	Wygląd: Zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami; biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej.	kg	200	5%		
49	Rabarbar (sezon miesiące: V – VI)	Świeży, zdrowy (bez oznak gnicia, pleśni), czysty, niepopękany, bez liści, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych,	kg	0	5%		
50	Roszponka	Produkt otrzymany ze świeżej rukoli (liść). Opakowania jednostkowe – pudełka lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 100g – 150g.	szt.	250	5%		

51	Rukola	Produkt otrzymany ze świeżej rukoli (liść). Opakowania jednostkowe – pudełka lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 100g – 150g.	szt.	400	5%			
52	Rzepa czarna	Wygląd: świeża, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, bez liści, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona jeśli była myta; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty;	kg	0	5%			
53	Rzodkiew biała/japońska(sezon miesiące IX-X)	Wygląd: zdrowa bez oznak gnicia, pleśni, czysta, nie popękana, dostatecznie osuszona, była myta. Konsystencja jędma-niedopuszczalna zdrewniała, sparciała. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości.	kg	0	5%			
54	Rzodkiewka - pęczek	Wygląd: zdrowa bez oznak gnicia, pleśni, czysta, nie popękana, dostatecznie osuszona, była myta. Konsystencja jędma-niedopuszczalna zdrewniała, sparciała. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Pęczek min. 180 g	szt.	1 300	5%			
55	Salata świeża	Wygląd: Świeża, jędma, czysta, cała, zdrowa bez oznak gnicia, odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników. Główka nie mniejsza niż 150 g. Salata jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości.	szt.	2 000	5%			
56	Salata lodowa	Wygląd: Świeża, jędma, czysta, cała, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, liście sztywne połatdowane, korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych. Masa główki nie mniejsza niż 300 g. Salata jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości.	szt.	900	5%			
57	Seler korzeniowy	Wygląd: kształtne, twarde, jędme, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez słućzeń i ordzewień skórki, zdrowe bez oznak gnicia, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Seler jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny stanowić worki lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	kg	450	5%			
58	Seler naciowy	Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;	kg	0	5%			
59	Soczewica zielona	czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;	kg	10	5%			
60	Soczewica czerwona	czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;	kg	10	5%			
61	Susz owocowy	skład śliwka, jabłko, gruszka, produkt zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń, czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;	kg	5	8%			
62	Szczaw świeży	Świeży, jędmy, czysty, wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści,	kg	5	5%			
63	Szczypiorek (pęczek)	Wygląd: Świeży, zdrowy bez oznak pleśni, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), bez cebuli, czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; Barwa zielona. Jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Pęczek min. 100g	szt.	2 300	5%			
64	Śliwki (sezon miesiące: X - XI)	Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby,	kg	50	5%			
65	Śliwka suszona bez pestek	skład śliwka suszona bez pestek, bez plam, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń, czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;	kg	10	5%			
66	Truskawki (sezon miesiące: VI)	Wygląd: zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), czyste (nie zanieczyszczone glebą), nie myte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; z kielichem i świeżą, zieloną szypulką;	kg	100	5%			
67	Winogron (sezon miesiące: IX-X) biały lub czerwony	Poszczególne grona powinny być zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, poszczególne pojedyncze jagody powinny być całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne, jędme, twarde. Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	kg	450	5%			
68	Ziemiak jadalny	Ziemiaki zebrane po osiągnięciu pełnej dojrzałości o skórce skorkowacialej. Jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, nie zazieleniałe, czyste, nie uszkodzone, nie nadmarzniałe, nie porośnięte, o kształcie i zabarwieniu mięszu typowym dla odmiany. Odmiany: bryza, irga, lord, tajfun.	kg	7 000	5%			

## Bursa Szkolna nr 3

69	Ziemniaki młode (sezon miesiące V-VI)	Ziemniaki zebrane przed osiągnięciem pełnej dojrzałości o skórce tuszczącej się. Powinny być dostępne od miesiąca maja. Jednolite odmianowo, całe, dojrzałe, zdrowe, nie zazieleniałe, czyste, jędrne, bez uszkodzeń (dopuszcza się lekkie pęknięcia na skórce),	kg	600	5%			
70								SUMA (suma wartości brutto)

Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Każdorazowo opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Do partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

nazwę produktu,  
nazwę dostawcy – producenta, adres,  
kraj pochodzenia,  
warunki przechowywania  
klasę jakości handlowej (jeśli wymagane w opisie)  
oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

.....  
Zamawiający

.....  
Wykonawca