SP2.Kśw.261.1.2018 Załącznik nr 2.7 do SIWZ

**Formularz asortymentowo-cenowy**

Opis przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa artykułu** | **Cechy charakterystyczne** | **J.m.** | **Ilość** | **Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.** | **Wartość netto** | **Stawka Vat** | **Wartość brutto** |
|  | **Banan kl.1** | Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny paluszków, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; rączki i kiście (części rączek) powinny zawierać:  - dostateczną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu, solidną i wolną od zarażenia grzybami,  - wiązkę uciętą w prawidłowy sposób (nie na skos i nie rozdartą, bez fragmentów łodygi);  Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu,  - niewielkie wady skórki spowodowane otarciem lub innymi niewielkimi uszkodzeniami powierzchniowymi pokrywającymi w sumie nie więcej niż 2cm2 powierzchni owocu,  wymienione nieznaczne wady nie mogą naruszać miąższu owocu.  Barwa od jasnozielonkawej do jasnożółtej. Smak i zapach swoisty, niedopuszczalny obcy. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju. Długość owocu, mm, nie mniej niż 140 mm, szerokość przekroju poprzecznego owocu między powierzchniami bocznymi a środkiem, prostopadle do osi podłużnej, mm, nie mniej niż 27 mm.  Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  Okres przydatności do spożycia bananów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 2000 |  |  | 8 |  |
|  | **Botwina z małymi buraczkami kl. I** | Botwina świeża, powinna być dostępna w miesiącach maj – czerwiec. Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości. O naturalnym dla odmiany zabarwieniu czerwono zielonym.  Pakowana w pęczki o masie nie mniejszej niż 250 g; pojedyncze sztuki o średnicy korzenia od 2 do 4 cm.  Okres przydatności do spożycia botwiny deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy. | pęczek | 80 |  |  | 5 |  |
|  | **Brzoskwinia** | Owoce całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, stopnia rozwoju, zabarwienia,  - nieznaczne odgniecenia których łączna powierzchnia nie przekracza 1cm2,  - nieznaczne wady skórki nie przekraczające 1,5 cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 1 cm2 całkowitej powierzchni dla innych wad;  nie dopuszcza się brzoskwiń pękniętych w miejscu połączenia łodygi z owocem  Zabarwienie typowe dla danej odmiany, smak i zapach - niedopuszczalny obcy; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju. Średnica owoców nie mniejsza niż 51 mm.  Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  Okres przydatności do spożycia brzoskwiń deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy. | kg | 500 |  |  | 5 |  |
|  | **Buraki ćwikłowe** | Świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości. Barwa w przekroju ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy.  Okres przydatności do spożycia buraków ćwikłowych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.  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 | 1000 |  |  | 5 |  |
|  | **Cebula** | Wygląd: cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu. Kształt kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Barwa łuski suchej jasnożółta do jasnobrązowej, zaś łuski mięsistej białokremowa lub kremowozielona. dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Cebula jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości.  Okres przydatności do spożycia cebuli deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.  Opakowania powinny stanowić worki raszlowe od 5 kg do 10 kg lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | kg | 1800 |  |  | 5 |  |
|  | **Cebula cukrowa** | Wygląd: cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu. Kształt kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Barwa łuski suchej jasnożółta do jasnobrązowej, zaś łuski mięsistej białokremowa lub kremowozielona. dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Cebula jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości.  Okres przydatności do spożycia cebuli deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.  Opakowania powinny stanowić worki raszlowe od 5 kg do 10 kg lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | kg | 120 |  |  | 5 |  |
|  | **Cebula czerwona** | Wygląd: cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są lekkie zabrudzenia nie pokrywające więcej niż jednej piątej części powierzchni pojedynczej cebuli oraz powierzchowne pęknięcia i brak części łuski zewnętrznej (pod warunkiem, że miąższ cebuli jest chroniony) jeżeli nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu. Kształt kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Barwa łuski suchej ciemnoczerwona do fioletowej zaś łuski mięsistej białofioletowa. dopuszczalne są niewielkie wady zabarwienia. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Cebula jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości.  Okres przydatności do spożycia cebuli deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.  Opakowania powinny stanowić worki raszlowe od 5 kg do 10 kg lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | kg | 100 |  |  | 5 |  |
|  | **Cukinia** | Wygląd: świeże, twarde, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), bez wydrążeń, bez pęknięć, dostatecznie dojrzałe (bez w pełni wykształconych nasion), wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, muszą posiadać ogonek liściowy o maksymalnej długości 3 cm. Kształt wydłużony, barwa ciemnozielona. Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia oraz niewielkie zabliźnione pęknięcia skórki pod warunkiem że, nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu. Długość pojedynczej cukinii mierzona pomiędzy przecięciem ogonka liściowego a końcem owocu, od 200 mm do 300 mm. Smak i zapach swoisty, niedopuszczalny obcy. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości  Okres przydatności do spożycia cebuli deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.  Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | kg | 100 |  |  | 5 |  |
|  | **Cytryna** | Owoce całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, wolne od oznak wewnętrznego wysychania, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami lub mrozem; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, stopnia rozwoju, zabarwienia,  - nieznaczne odgniecenia których łączna powierzchnia nie przekracza 1cm2,  - nieznaczne wady skórki nie przekraczające 1,5 cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 1 cm2 całkowitej powierzchni dla innych wad;  nie dopuszcza się cytryn pękniętych lub zgniecionych  Zabarwienie typowe dla danej odmiany, smak i zapach - niedopuszczalny obcy; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju. Średnica owoców nie mniejsza niż 58 mm.  jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju.  Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  Okres przydatności do spożycia cytryn deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 160 |  |  | 8 |  |
|  | **Dynia** | Dynia zwyczajna warzywo, rodzaje odmian barwa: pomarańczowo-żółta; kształt kulisty; średnica 35-40 cm; smak lekko słodki; powierzchnia gładka bez skaz, zadrapań i widocznych przebarwień; struktura miąższu: zwarta, mięsista.  Opakowanie stanowią worki raszlowe od 5 kg do 20 kg lub skrzynki do 20 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.  Okres przydatności do spożycia dyni deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. | kg | 50 |  |  | 5 |  |
|  | **Fasola średnia biała** | Ziarna czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów. Barwa charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku, bez przebarwień. Wilgotność nie więcej niż 18% (m/m).  Opakowania jednostkowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto min. 500 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy. | kg | 130 |  |  | 5 |  |
|  | **Fasolka szparagowa** | Wygląd: świeża, jędrna, cała, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), młoda i delikatna, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, praktycznie bezwłóknista, bez przeźroczystej skórki (twardej endodermy); jeżeli występują nasiona to powinny być małe i miękkie; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, skórki pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu; smak i zapach: właściwy, niedopuszczalny obcy; jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; szerokość strąka, mm, nie więcej niż: 6.  Opakowania stanowią worki raszlowe od 5 kg do 1 5kg lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.  Okres przydatności do spożycia fasoli szparagowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy. | kg | 120 |  |  | 5 |  |
|  | **Groch łupany** | Rozłupane ziarna grochu bez względu na kształt, pozostające na sicie, którego oczka mają średnicę 4 mm. Ziarna czyste, zdrowe, bez uszkodzeń  spowodowanych przez szkodniki. Barwa żółta. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów. Wilgotność nie więcej niż 15% (m/m).  Opakowania jednostkowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto min. 500g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy. | kg | 50 |  |  | 5 |  |
|  | **Gruszka** | Owoce świeże. Oferowane gruszki powinny być dostępne w miesiącach wrzesień – grudzień. Wymagana odmiana: Konferencja. Owoce muszą być całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia,  - lekkie uszkodzenie szypułki,  - bardzo niewielkie szorstkie ordzawienia,  - nieznaczne wady skórki które nie mogą przekraczać:  - 2 cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie  -1 cm2 powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad (z wyjątkiem parcha gruszy gdzie łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25 cm2 powierzchni całkowitej produktu)  - nieznaczne obtłuczenie nieprzekraczające łącznie powierzchni 1 cm2.  Barwa, zapach i smak charakterystyczne dla odmiany, niedopuszczalne smak i zapach obce. Niedopuszczalna konsystencja ziarnista. Owoce jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości  Okres przydatności do spożycia gruszek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.  Opakowania powinny stanowić skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | kg | 1000 |  |  | 5 |  |
|  | **Jabłka słodkie (deserowe).** | Owoce świeże. Wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe, ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia,  - nieznaczne i nieodbarwione odgniecenie nieprzekraczające 1 cm2 łącznej powierzchni,  - lekkie uszkodzenie szypułki,  - nieznaczne wady skórki które nie mogą przekraczać:  -2 cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie;  -1 cm2 powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha jabłoni, których łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25 cm2.  Jabłka mogą być bez szypułek, pod warunkiem, że miejsce odłamania szypułki jest czyste, a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona.  Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Jabłka jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i stopnia dojrzałości. Średnica jabłka w najszerszym miejscu nie mniej niż 60 mm.  Okres przydatności do spożycia jabłek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.  Opakowania powinny stanowić skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | kg | 3000 |  |  | 5 |  |
|  | **Jabłka kwaśne** | Owoce świeże. Wymagane odmiany Reneta szara lub Boiken. Wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe, ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia,  - nieznaczne i nieodbarwione odgniecenie nieprzekraczające 1cm2 łącznej powierzchni,  - lekkie uszkodzenie szypułki,  - nieznaczne wady skórki które nie mogą przekraczać:  -2 cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie;  -1 cm2 powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha jabłoni, których łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25 cm2.  Jabłka mogą być bez szypułek, pod warunkiem, że miejsce odłamania szypułki jest czyste, a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona.  Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Jabłka jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i stopnia dojrzałości.  Okres przydatności do spożycia jabłek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.  Opakowania powinny stanowić skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | kg | 500 |  |  | 5 |  |
|  | **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, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy.  Masa pojedynczej główki nie mniej niż 1200 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.  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 | 800 |  |  | 5 |  |
|  | **Kapusta biała wczesna** | 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, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy.  Masa pojedynczej główki nie mniej niż 700 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.  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 | 200 |  |  | 5 |  |
|  | **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, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. | kg | 300 |  |  | 5 |  |
|  | **Kapusta kiszona** | Produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąba, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, poddanej fermentacji mlekowej, nie pasteryzowany.  Opakowania jednostkowe torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością masa netto 1 kg, lub wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie netto 5 kg.  Okres przydatności do spożycia kapusty kwaszonej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy. | kg | 800 |  |  | 8 |  |
|  | **Kapusta pekińska świeża** | 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; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; 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, barwa seledynowa do zielonej. Masa główki nie mniej niż 350 g.  Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.  Opakowanie powinny stanowić skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | kg | 400 |  |  | 5 |  |
|  | **Kapusta włoska** | Wygląd: 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; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu; smak i zapach: właściwy, niedopuszczalny obcy; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i koloru; masa główki, nie mniej niż, 700 g.  Opakowania stanowią worki raszlowe od 15 kg do 20 kg lub skrzynki do 20 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  Okres przydatności do spożycia kapusty włoskiej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. | kg | 500 |  |  | 5 |  |
|  | **Kiwi** | Wygląd: całe, jędrne, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, dobrze wykształcone, wyklucza się owoce złączone podwójnie lub wielokrotnie, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: nieznaczne wady kształtu, zabarwienia oraz powierzchniowe wady skórki, pod warunkiem że całkowita ich powierzchnia nie przekracza 1 cm2. Zabarwienie: typowe dla danej odmiany; smak i zapach: właściwy, niedopuszczalny obcy; jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju; masa pojedynczych owoców: ok. 70 g;  Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.  Okres przydatności do spożycia kiwi deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 300 |  |  | 8 |  |
|  | **Koper** | Wygląd: świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu; barwa: intensywna zieleń, smak i zapach: właściwy, niedopuszczalny obcy; jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy.  Opakowania stanowią skrzynki 5 do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; koperek należy wiązać w pęczki 100 g; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.  Okres przydatności do spożycia koperku zielonego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | pęczek | 700 |  |  | 5 |  |
|  | **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 zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,  - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, rdzawienia itp.  - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku).  Barwa właściwa dla odmiany. Średnica owoców 35-60 mm. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy.  Okres przydatności do spożycia mandarynki deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.  Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością | kg | 2000 |  |  | 8 |  |
|  | **Marchew** | Korzenie 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), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należycie osuszone po umyciu, 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, zabliźnione 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. Barwa charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2cm w przypadku pozostałej marchwi. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy.  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.  Okres przydatności do spożycia marchwi deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. | kg | 2500 |  |  | 5 |  |
|  | **Mięta świeża doniczka** | Rośliny żywe (sadzonki), rosnące w doniczkach z substratem, z systemem korzeniowym, ukształtowanymi pędami oraz liśćmi, wys. 12 cm, nie połamane, bez oznak zamierania, usychania i innych podobnych. Produkt przeznaczony dla gastronomii. Pojedyncze rośliny pakowane w osłonki z folii. | szt. | 50 |  |  | 5 |  |
|  | **Mix sałat** | Produkt otrzymany z mieszanki krojonych świeżych sałat. Skład:rucola, roszponka,radicchio,escarole.Opakowania jednostkowe –torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 100 g – 150 g. Sałaty umyte, gotowe do spożycia. Okres przydatności do spożycia sałaty deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | opak. | 150 |  |  | 5 |  |
|  | **Natka pietruszki** | Wygląd: świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu; barwa: intensywna zieleń; smak i zapach: właściwy, niedopuszczalny obcy; jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy.  Opakowania stanowią skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; natkę pietruszki należy wiązać w pęczki 100 g; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.  Okres przydatności do spożycia natki pietruszki deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | pęczek | 2000 |  |  | 5 |  |
|  | **Nektarynka** | Owoce świeże, dostępne w miesiącach wrzesień - październik. Wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe, ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia,  - nieznaczne i nieodbarwione odgniecenie nieprzekraczające 1 cm2 łącznej powierzchni.  Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Nektarynki jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i stopnia dojrzałości.  Okres przydatności do spożycia nektarynek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.  Opakowania powinny stanowić pudełka tekturowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | kg | 800 |  |  | 5 |  |
|  | **Ogórek świeży gruntowy** | Wygląd: Świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste; dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia (z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zabliźnione. Barwa zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu. Niedopuszczalny zapach obcy. Niedopuszczalny smak gorzki lub obcy. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Minimalna waga ogórków gruntowych  – 180 g.  Opakowania powinny stanowić worki foliowe do 10 kg, kartony perforowane od 10 kg do 15 kg lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  Okres przydatności do spożycia marchwi deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 300 |  |  | 5 |  |
|  | **Ogórek świeży szklarniowy** | Wygląd: Świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste; dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia (z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zabliźnione. Barwa zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu. Niedopuszczalny zapach obcy. Niedopuszczalny smak gorzki lub obcy. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Minimalna waga ogórków odmian spod osłon – 250 g.  Opakowania powinny stanowić worki foliowe do 10 kg, kartony perforowane od 10 kg do 15 kg lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  Okres przydatności do spożycia marchwi deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 900 |  |  | 5 |  |
|  | **Ogórki kwaszone** | Produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego - w przypadku opakowań niehermetycznych, lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.  Wygląd: ogórków - barwa oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; zalewy - barwa od białoszarej do zielonkawo szarej, bez oznak śluzowacenia i zapleśnienia. Konsystencja: ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione. Smak i zapach charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów.  Opakowania jednostkowe: wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie netto po odcieku 3 kg.  Okres przydatności do spożycia ogórków kwaszonych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy | szt. | 120 |  |  | 8 |  |
|  | **Papryka słodka** | Wygląd: charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego; świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń mechanicznych, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz. Z szypułką; szypułka powinna być równo obcięta a kielich nienaruszony. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy.  Okres przydatności do spożycia papryki deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.  Opakowania powinny stanowić worki foliowe perforowane do 6 kg oraz kartony perforowane do 6 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | kg | 530 |  |  | 5 |  |
|  | **Pieczarka surowa świeża** | Wygląd: Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, z zamkniętym lub lekko otwartym kapeluszem i odciętą dolną częścią trzonu; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, nieznaczne powierzchowne obicia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu. Barwa - powierzchni zewnętrznej kapelusza biała, biało-kremowa, centralnie lekko brązowawy; - blaszek biała z odcieniem różowym, różowa; - miąższu biała , biała z odcieniem różowym. Zapach Charakterystyczny dla pieczarek, niedopuszczalny zapach lub smak obcy. Pieczarka jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości. Średnica kapelusza 35-60 mm, długość trzonu maks. 2/3 średnicy kapelusza.  Okres przydatności do spożycia pieczarek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy.  Opakowanie stanowią skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | kg | 500 |  |  | 5 |  |
|  | **Pietruszka korzeniowa** | Korzeń zdrowy (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. Barwa w przekroju biała do białokremowej. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Pietruszka jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości.  Opakowania powinny stanowić worki raszlowe od 5 kg do 10 kg lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  Okres przydatności do spożycia pietruszki korzeniowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. | kg | 500 |  |  | 5 |  |
|  | **Pomarańcza** | Owoce świeże. Oferowana odmiana powinna być dostępna w miesiącach grudzień-kwiecień. Powinna to być odmiana słodka, bezpestkowa.  Wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia,  - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp.  - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku).  Barwa typowa dla danej odmiany (od jasno pomarańczowego do pomarańczowego). Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Pomarańcza jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości i wielkości. Średnica owoców od 60 do 95 mm.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.  Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | kg | 400 |  |  | 8 |  |
|  | **Pomidory kl. I gruntowe** | Wygląd: Charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego. Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piętek), bez pustych komór na przekroju; dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, zabarwienia oraz bardzo nieznaczne ślady obicia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu; dla pomidorów „prążkowanych” dopuszcza się: zaleczone pęknięcia o długości nie większej niż 1cm, nieznaczne wypukłości i wybrzuszenia, ale bez korkowego zwyrodnienia skórki, korkowe stwardnienia skórki o powierzchni do 1 cm2, delikatne blizny o wydłużonym kształcie, ale nie dłuższe niż 2/3 największej średnicy owocu. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy.  Okres przydatności do spożycia pomidorów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.  Opakowania powinny stanowić kartony perforowane do 6 kg lub skrzynki do 6 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Pomidory należy układać warstwowo do wysokości nie większej niż 20 cm. | kg | 400 |  |  | 5 |  |
|  | **Pomidor kl.I szklarniowy** | Wygląd: Charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego. Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piętek), bez pustych komór na przekroju; dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, zabarwienia oraz bardzo nieznaczne ślady obicia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu; dla pomidorów „prążkowanych” dopuszcza się: zaleczone pęknięcia o długości nie większej niż 1cm, nieznaczne wypukłości i wybrzuszenia, ale bez korkowego zwyrodnienia skórki, korkowe stwardnienia skórki o powierzchni do 1 cm2, delikatne blizny o wydłużonym kształcie, ale nie dłuższe niż 2/3 największej średnicy owocu. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy.  Okres przydatności do spożycia pomidorów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.  Opakowania powinny stanowić kartony perforowane do 6 kg lub skrzynki do 6 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Pomidory należy układać warstwowo do wysokości nie większej niż 20cm. | kg | 600 |  |  | 5 |  |
|  | **Por** | Wygląd: Zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, 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; dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia liści spowodowane przez przylżeńce na liściach, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu. Jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy.  Okres przydatności do spożycia marchwi deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. | kg | 200 |  |  | 5 |  |
|  | **Rzodkiewka świeża** | Wygląd: zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona, jeśli była myta; liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu. Konsystencja jędrna; niedopuszczalna zdrewniała, sparciała. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy.  Okres przydatności do spożycia rzodkiewki deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.  Opakowanie powinny stanowić kartony perforowane od 2,5 kg do 5 kg oraz skrzynki do 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Rzodkiewkę należy wiązać w pęczki po 8-10 rzodkiewek. Średnica rzodkiewki minimum 25 mm. | pęczek | 300 |  |  | 5 |  |
|  | **Rzodkiewka sopel lodu** | Wygląd: zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona, jeśli była myta; liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu. Konsystencja jędrna; niedopuszczalna zdrewniała, sparciała. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy.  Okres przydatności do spożycia rzodkiewki deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.  Opakowanie powinny stanowić kartony perforowane od 2,5 kg do 5 kg oraz skrzynki do 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Rzodkiewkę należy wiązać w pęczki po 8-10 rzodkiewek. | pęczek | 50 |  |  | 5 |  |
|  | **Sałata lodowa świeża** | Wygląd: Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; główki odpowiednio ukształtowane, liście sztywne pofałdowane, korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki nie mniejsza niż 300 g. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Sałata jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości.  Sałata lodowa pakowana jest luzem w kartony nie więcej niż po 20 sztuk. Każda sztuka sałaty może być dodatkowo zapakowana w worek foliowy perforowany. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  Okres przydatności do spożycia sałaty deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | szt | 250 |  |  | 5 |  |
|  | **Sałata zielona (masłowa) świeża** | Wygląd: Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste. Masa główki nie mniejsza niż 150 g. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Sałata jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości.  Opakowania powinny stanowić kartony perforowane od 2,5 kg do 5 kg lub skrzynki do 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Sałatę należy układać w dwie warstwy, główkami skierowanymi do siebie.  Okres przydatności do spożycia sałaty deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy. | szt | 500 |  |  | 5 |  |
|  | **Seler korzeniowy** | Wygląd: kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzawień skórki, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego. Barwa w przekroju biała do białokremowej. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Seler jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości.  Opakowania powinny stanowić worki raszlowe od 5 kg do 10 kg lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.  Okres przydatności do spożycia selera deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. | kg | 300 |  |  | 5 |  |
|  | **Seler naciowy (pęczek)** | Wygląd: świeży, zdrowy (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu; barwa: intensywna zieleń; smak i zapach: właściwy, niedopuszczalny obcy; jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy.  Opakowania stanowią pudła lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością; natkę selera należy wiązać w pęczki 100 g; opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | szt | 50 |  |  | 5 |  |
|  | **Soczewica czerwona** | Ziarna czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów. Barwa charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku, bez przebarwień. Wilgotność nie więcej niż 18% (m/m).  Opakowania jednostkowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto min. 500 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy. | kg | 60 |  |  | 5 |  |
|  | **Szczaw** | Wygląd: świeży, zdrowy (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu; barwa: intensywna zieleń; smak i zapach: właściwy, niedopuszczalny obcy; jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy.  Opakowania stanowią torby foliowe, pudła lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 50 |  |  | 5 |  |
|  | **Szczypiorek świeży** | Wygląd: Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Barwa zielona. Jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy.  Okres przydatności do spożycia szczypiorku deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.  Opakowania powinny stanowić skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Szczypiorek należy wiązać w pęczki o masie minimum 100 g. | pęczek | 750 |  |  | 5 |  |
|  | **Szparagi zielone** | Rozmiar: długość 20- 25 cm długości i 0,7-1 cm średnica. Smak: lekko gorzkawym lub słodki. Zapach: bezwonny. Kolor: intensywny zielony. Cechy: jędrne o intensywnej barwie, wydający skrzypiący odgłos, główki warzyw powinny być zamknięte, a łodyga sprężysta i bez problemu dająca się złamać, po przełamaniu, ze świeżego szparaga wypływa sok. Cechy niepożądane: wiotkość, wyblakłość.  Opakowania stanowią torby foliowe, pudła lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni. Szparagi należy wiązać w pęczki waga 450 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | pęczek | 20 |  |  | 5 |  |
|  | **Szpinak** | Wygląd: świeży, zdrowy (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu; barwa: intensywna zieleń; smak i zapach: właściwy, niedopuszczalny obcy; jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy.  Opakowania stanowią torby foliowe, pudła lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. | kg | 50 |  |  | 5 |  |
|  | **Śliwka (słodka, okrągła, renkloda)** | Owoce świeże. Powinny być dostępne w okresie wrzesień – grudzień. Wygląd: Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia,  - wady skórki o podłużnym kształcie, o długości nieprzekraczającej jednej trzeciej maksymalnej średnicy owocu  - inne wady skórki, których całkowita powierzchnia nie może przekraczać jednej szesnastej powierzchni owocu.  Barwa, smak i zapach charakterystyczne dla odmiany, niedopuszczalny smak i zapach obce. Owoce jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości.  Okres przydatności do spożycia śliwek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.  Opakowania powinny stanowić skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | kg | 450 |  |  | 5 |  |
|  | **Śliwki węgierki** | Owoce świeże. Powinny być dostępne w okresie wrzesień – grudzień. Wygląd: Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu:  - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia,  - wady skórki o podłużnym kształcie, o długości nieprzekraczającej jednej trzeciej maksymalnej średnicy owocu  - inne wady skórki, których całkowita powierzchnia nie może przekraczać jednej szesnastej powierzchni owocu.  Barwa, smak i zapach charakterystyczne dla odmiany, niedopuszczalny smak i zapach obce. Owoce jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości.  Okres przydatności do spożycia śliwek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.  Opakowania powinny stanowić skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | kg | 200 |  |  | 5 |  |
|  | **Truskawki** | Owoce świeże. Powinny być dostępne w okresie miesiąca czerwca. 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 szypułką; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, drobne wady powierzchniowe spowodowane uciskiem, wady barwy (biała plamka, nie większa niż jedna dziesiąta część powierzchni owocu) pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu. Barwa, kształt, smak i zapach charakterystyczne dla odmiany. Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości; dopuszczalna niejednolitość pod względem wielkości.  Okres przydatności do spożycia truskawek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.  Opakowania powinny stanowić skrzynki od 2 kg do 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | kg | 100 |  |  | 5 |  |
|  | **Wiśnia** | Wygląd: Świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od oparzelin słonecznych, obić i wad spowodowanych gradem; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu i barwy pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, jakość przechowywania, prezentację w opakowaniu. Barwa charakterystyczna dla odmiany, jednolita. Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju, nie mniej niż 17 mm. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości, smak swoisty dla odmiany, niedopuszczalny obcy.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.  Opakowania powinny stanowić skrzynki od 5 kg do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | kg | 50 |  |  | 5 |  |
|  | **Ziemniaki jadalne późne** | Ziemniaki zebrane po osiągnięciu pełnej dojrzałości o skórce skorkowaciałej. Jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, nie porośnięte, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu. Minimalna średnica poprzeczna i podłużna 40 mm.  Odmiany: bryza, irga, lord, tajfun.  Okres przydatności do spożycia ziemniaków jadalnych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. | kg | 20000 |  |  | 5 |  |
|  | **Ziemniaki jadalne wczesne (młode)** | Ziemniaki zebrane przed osiągnięciem pełnej dojrzałości o skórce łuszczącej się. Powinny być dostępne od miesiąca maja. Jednolite odmianowo, całe, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, jędrne, bez uszkodzeń (dopuszcza się lekkie pęknięcie na skórce), o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla danej odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu. Minimalna średnica poprzeczna i podłużna 35 mm.  Okres przydatności do spożycia ziemniaków jadalnych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy | kg | 1000 |  |  | 5 |  |
| **RAZEM** | | | | | |  |  |  |

**Pakowanie**

Opakowania jednostkowe, zbiorcze i transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

**Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

1. nazwę produktu,
2. termin przydatności do spożycia,
3. nazwę dostawcy – producenta, adres,
4. warunki przechowywania,
5. oznaczenie partii produkcyjnej
6. oraz inne informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

………………..,data…………………………. ......................................................................

Podpis i pieczątka osoby/osób

upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy