

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
1.	Arbuz	Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, 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, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, - niewielkie wady skórki spowodowane otarciem lub innymi niewielkimi uszkodzeniami powierzchniowymi pokrywającymi w sumie nie więcej niż 5% powierzchni owocu, wymienione nieznaczne wady nie mogą naruszać miąższu owocu.	kg	25			5	
2.	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, - wiązki ucięte w prawidłowy sposób (nie na skos i nie rozdarte, bez fragmentów łodygi); Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu:	kg	500			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		<p>- 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 jasno-zielonkawej 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 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.</p>						
3.	Borówka amerykańska kl. 1	<p>Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, 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, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, - niewielkie wady skórki spowodowane otarciem lub innymi niewielkimi uszkodzeniami powierzchniowymi pokrywającymi w sumie nie więcej niż 5% powierzchni owocu, wymienione nieznaczne wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Barwa od jasnoniebieskiej do granatowej. Smak i zapach</p>	opak.	30			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		swoisty, niedopuszczalny obcy. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju. Opakowanie jednostkowe karton lub pudełko z tworzywa, masa netto owoców 500 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.						
4.	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 deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.	pęczki	100			5	
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 1cm ² , - nieznaczne wady skórki nie przekraczające 1,5cm długości dla	szt.	400			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		<p>wad o kształcie podłużnym, oraz 1cm² całkowitej powierzchni dla innych wad;</p> <p>nie dopuszcza się brzoskwiń pękniętych w miejscu połączenia łodygi z owocem</p> <p>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.</p> <p>Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.</p>						
6.	Brokuł świeży	<p>Róże brokułów powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni,), zwarte, o ściśle przylegających, zamkniętych pąkach kwiatowych; wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki; pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Łodygi powinny być odpowiednio miękkie, niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu brokułów. Dopuszczalne są małe, delikatne liście, pod warunkiem, że są one zielone, zdrowe i nie wyrastają ponad powierzchnię róży więcej niż o 3cm.</p> <p>Barwa: róże o jednolitej barwie zielonej, niedopuszczalne przebarwienia. Minimalna średnica róży 10 cm.</p> <p>Niedopuszczalny smak lub zapach obcy.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.</p> <p>Opakowania powinny stanowić kartony perforowane do 15 kg</p>	szt.	80			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Brokuły należy układać różą i przyciętymi liśćmi do góry.						
7.	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 deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.	kg	600			5	
8.	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 biało-kremowa lub kremowo-zielona. 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 deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.	kg	550			5	
9.	Cebula	Wygląd: cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów	kg	70			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
	czerwona	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 raszłowe od 5 kg do 10 kg lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.						
10.	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 zablźnione pęknięcia skórki pod warunkiem że, nie wpływają	kg	200			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		<p>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</p> <p>Okres przydatności do spożycia cukinii deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.</p> <p>Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>						
11.	Cytryna	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nieznaczne wady kształtu, stopnia rozwoju, zabarwienia, - nieznaczne odgniecenia których łączna powierzchnia nie przekracza 1cm², - nieznaczne wady skórki nie przekraczające 1,5cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 1cm² całkowitej powierzchni dla innych wad; <p>nie dopuszcza się cytryn pękniętych lub zgniecionych</p> <p>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</p>	kg	120			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		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 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.						
12.	Czosnek	Wygląd: Główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, nieuszkodzone przez słońce lub mróz; z całkiem wysuszonym szczypiorem o długości nieprzekraczającej 3cm, łuską zewnętrzną okrywającą główkę i łuską okrywającą pojedyncze ząbki; dopuszczalne są nieznaczne otarcia zewnętrznej skórki główki pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Średnica główki min. 3 cm. Kraj pochodzenia: Polska. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. Opakowania powinny stanowić siatki od 1kg do 3kg lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	szt.	50			5	
13.	Dynia	Dynia zwyczajna warzywo. 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	kg	100			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		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.						
14.	Dynia pizmowa	Dynia zwyczajna warzywo. Barwa: pomarańczowo-żółta; kształt podłużny, właściwy dla gatunku/odmiany; 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	100			5	
15.	Fasola Jaś średnia	Wygląd: 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. Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	kg	120			5	
16.	Grejfrut	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	kg	150			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		<p>lub mrozem; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nieznaczne wady kształtu, stopnia rozwoju, zabarwienia, - nieznaczne odgniecenia których łączna powierzchnia nie przekracza 1cm², - nieznaczne wady skórki nie przekraczające 1,5cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 1cm² całkowitej powierzchni dla innych wad; <p>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.</p>						
17.	Gruszka	<p>Owoce świeże. 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia, - lekkie uszkodzenie szypułki, - bardzo niewielkie szorstkie ordzawienia, - nieznaczne wady skórki które nie mogą przekraczać: <ul style="list-style-type: none"> - 2cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie - 1cm² powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad (z wyjątkiem parcha gruszy gdzie łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25cm² powierzchni całkowitej produktu) 	kg	600			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		<p>- nieznaczne obtłuczenie nieprzekraczające łącznie powierzchni 1cm². 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 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.</p>						
18.	Jabłka kwaśne	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia, - nieznaczne i nieodbarwione odgniecenie nieprzekraczające 1cm² łącznej powierzchni, - lekkie uszkodzenie szypułki, - nieznaczne wady skórki które nie mogą przekraczać: <ul style="list-style-type: none"> -2cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie; -1cm² powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha jabłoni, których łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25cm². Jabłka mogą być bez szypułek, pod warunkiem, że miejsce odłamania szypułki jest czyste, a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona. 	kg	160		5		

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Jabłka jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i stopnia dojrzałości. Okres przydatności do spożycia 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.						
19.	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 1cm ² łącznej powierzchni, - lekkie uszkodzenie szypułki, - nieznaczne wady skórki które nie mogą przekraczać: -2cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie; -1cm ² powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad, z wyjątkiem plam parcha jabłoni, których łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25cm ² . 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.	kg	1300			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		Okres przydatności do spożycia 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.						
20.	Kalafior świeży	Wygląd: 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, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; wolne od wystających liści na główce; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, rozwoju, zabarwienia oraz bardzo nieznaczne zdrewnienie, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu. Barwa jednolita biała, lekko kremowa. 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 7 dni od daty dostawy. Opakowania powinny stanowić kartony perforowane do 10 kg lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Kalafiory należy układać w jednej warstwie, różami do góry.	szt.	100			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, 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	kg	300			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		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.						
22.	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.	szt.	200			5	
23.	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	kg	130			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		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 kapusty deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.						
24.	Kapusta kiszona	Produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąbu, 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. Okres przydatności do spożycia kapusty kiszonej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy.	kg	620			5	
25.	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;	szt.	330			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		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.						
26.	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 15kg do 20kg lub skrzynki do 20kg 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.	300			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
27.	Kiełki rzodkiewki, słonecznika, lucerny, brokołu	Rodzaj kiełków do wyboru przez Zamawiającego. Opakowania jednostkowe: torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 50 g – 150 g. Kiełki umyte gotowe do spożycia. Okres przydatności do spożycia sałaty deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	opak	20			5	
28.	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 1cm ² . 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 10kg 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.	100			5	
29.	Koperek zielony 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, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich	pęczki	900			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		wyrządzonych; 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 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. Koperek należy wiązać w pęczki o masie 50g.						
30.	Malina	Owoce świeże w sezonie wrzesień-listopad. Opakowanie jednostkowe karton lub pudełko z tworzywa, masa netto owoców 500 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.	Opak.	50			5	
31.	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 zabliznionych 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 zabliznienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku).	kg	420			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		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 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						
32.	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. należyście 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, zabliznione 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 deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.	kg	1800			5	
33.	Morela	Owoce całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste,	kg	70			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		<p>odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzyste, 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne zadrapania, zaczerwienia - nieznaczne wady skórki w granicy 1cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 0,5cm² całkowitej powierzchni dla innych wad <p>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 30 mm.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.</p> <p>Opakowania powinny stanowić pudełka tekturowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>						
34.	Natka pietruszki świeża	<p>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 zielona. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta</p>	pęczki	800			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		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. Natkę pietruszki należy wiązać w pęczki o masie 50g.						
35.	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 1cm ² łącznej powierzchni. Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Nektarynki jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i stopnia dojrzałości. Okres przydatności do spożycia 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	300			5	
36.	Ogórek kwaszony	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 nie hermetycznych, lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.	szt.	160			8	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		<p>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.</p> <p>Opakowania jednostkowe: wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie netto bez zalewy 3 kg.</p> <p>Okres przydatności do spożycia ogórków kwaszonych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy</p>						
37.	Ogórek świeży	<p>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 zabliznione. 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, odmian spod osłon – 250g.</p> <p>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.</p>	kg	500			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.						
38.	Papryka słodka czerwona	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 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	200			5	
39.	Papryka słodka żółta	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.	100			5	
40.	Pieczarka surowa świeża	Wygląd: Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na	kg	180			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		<p>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 powierzchniowe obicia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu i jego jakość. Barwa - powierzchni zewnętrznej kapelusza biała, białokremowa, 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.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy.</p> <p>Opakowanie stanowią skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>						
41.	Pietruszka korzeniowa	<p>Korzeń zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzewień 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.</p> <p>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.</p>	kg	430			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.						
42.	Pomarańcza	<p>Owoce świeże. Oferowana odmiana powinna być dostępna w miesiącach grudzień-kwiecień. Powinna to być odmiana słodka, bezpestkowa.</p> <p>Wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zablźnionych 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp. - nieznaczne zablźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku). <p>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.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.</p> <p>Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>	kg	450			5	
43.	Pomidor koktajlowy	Wygląd: Charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego. Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń	kg	200			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		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 1cm ² , 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.						
44.	Pomidor malinowy	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 1cm ² , delikatne blizny o wydłużonym kształcie, ale nie dłuższe niż 2/3 największej średnicy owocu. Jednolite	kg	60			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		<p>pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy.</p> <p>Okres przydatności do spożycia pomidorów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.</p> <p>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.</p>						
45.	Pomidory kl. I	<p>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 piątek), 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 1cm², 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.</p> <p>Okres przydatności do spożycia pomidorów deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.</p> <p>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.</p>	kg	300			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
46.	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 przyłżeńce 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 deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.	kg	400			5	
47.	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. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	szt.	300			5	
48.	Rzepa biała	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; 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; jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu, zabarwienia oraz o zbliżonej wielkości.	kg	90			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		Okres przydatności do spożycia białej rzepy deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. Opakowanie stanowią worki raszlowe od 5kg do 10kg lub skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.						
49.	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 deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowanie powinny stanowić kartony perforowane do 5kg oraz skrzynki do 5kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Rzodkiewkę należy wiązać w pęczki po 8-10 rzodkiewek. Średnica rzodkiewki minimum 25 mm.	pęczki	600			5	
50.	Salata 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. Salata jednolita w	szt.	600			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		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 deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.						
51.	Sałata mix	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 100g – 150g. Sałaty umyte, gotowe do spożycia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	opak.	600			5	
52.	Sałata zielona 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 5kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Sałatę należy układać w dwie warstwy, główkami skierowanymi do siebie. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.	szt.	300			5	
53.	Seler	Wygląd: kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na	kg	400			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
	korzeniowy	przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzewień 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 biało-kremowej. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. 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. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.						
54.	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 50 g.	pęczki	700			5	
55.	Śliwki	Owoce świeże. Powinny być dostępne w okresie wrzesień – grudzień. Wygląd: Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od	kg	200			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Barwa, smak i zapach charakterystyczne dla odmiany, niedopuszczalny smak i zapach obce. Owoce jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.</p> <p>Opakowania powinny stanowić skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>						
56.	Truskawki	<p>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</p>	kg	100			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		<p>niejednorodność pod względem wielkości. Okres przydatności do spożycia 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.</p>						
57.	Winogrono	<p>Poszczególne grona powinny być zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; poszczególne pojedyncze jagody powinny być całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne, jędrne, twarde, mocno osadzone oraz posiadać możliwie nienaruszony charakterystyczny nalot; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - bardzo nieznaczne odparzenia skórki spowodowane działaniem słońca. <p>Smak i zapach swoisty, niedopuszczalny obcy. Owoce jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz stopnia dojrzałości. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>	kg	100			5	
58.	Ziemniaki jadalne późne	<p>Ziemniaki zebrane po osiągnięciu pełnej dojrzałości o skórce skorkowaciałej. Jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, nie zazieleniałe, 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.</p>	kg	8000			5	

L.p.	Nazwa artykułu	Cechy charakterystyczne	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa za kg/pęczek/opak/szt.	Wartość netto	Stawka Vat %	Wartość brutto
		Odmiany: bryza, irga, lord, tajfun. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.						
59.	Ziemniaki jadalne wczesne (młode)	Ziemniaki zebrane przed osiągnięciem pełnej dojrzałości o skórcie łuszczącej się. <u>Powinny być dostępne od miesiąca maja.</u> Jednolite odmianowo, całe, dojrzałe, zdrowe, nie zazieleniałe, czyste, jędrne, bez uszkodzeń (dopuszcza się lekkie pęknięcie na skórcie), 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 deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy	kg	700			5	
60.	Zioła świeże	Zioła: bazylia, oregano, mięta, estragon, rozmaryn. Rośliny żywe (sadzonki), rosnące w doniczkach z substratem, z systemem korzeniowym, ukształtowanymi pędami oraz liśćmi, wys. min. 12 cm, nie połamane, bez oznak zamierania, usychania i innych podobnych; do wyboru przez Zamawiającego. Produkt przeznaczony dla gastronomii. Pojedyncze rośliny pakowane w ostłonki z folii.	szt.	40			5	
RAZEM								

Pakowanie

Jeśli tego nie zaznaczono przy opisie produktu, opakowania powinny stanowić worki raszlowe do 15 kg lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych 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.

Znakowanie

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.

.....,data.....

.....
Podpis i pieczętka osoby/osób
upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy