

LP	Nazwa	Opis przedmiotu zamówienia	J.m.
1	2	3	4
1	Arbuz (sezon miesiące: VI-X)	Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej.	kg
2	Banan	Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników. Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Owoce średniej wielkości dla danego gatunku, Rozbieżność między poszczególnymi owocami względem siebie nie więcej niż 30% danego owocu.	kg
3	Borówka amerykańska	Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Waga co najmniej 125 g	szt
4	Botwina pęczek (sezon miesiące V-VI)	Botwina świeża, powinna być dostępna w miesiącach maj – czerwiec. Świeża, zdrowa, bez plam, zaschniętych części. O naturalnym dla odmiany zabarwieniu czerwono zielonym. Pakowana w pęczki. Masa co najmniej 350g	szt.
5	Brzoskwinie (sezon miesiące: IX-X)	Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Owoce średniej wielkości dla danego gatunku, Rozbieżność między poszczególnymi owocami względem siebie nie więcej niż 30% danego owocu.	kg
6	Burak czerwony	Świeże, całe, zdrowe bez oznak gnicia, śladów pleśni, czyste, jędrne, Barwa w przekroju ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany.	kg
7	Cebula	Cała, ściśnięta, jędrna, czysta, zdrowa bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia, dojrzała.	kg
8	Cebula czerwona	Cała, ściśnięta, jędrna, czysta, zdrowa bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia, dojrzała.	kg
9	Cukinia	Cała, jędrna, czysta, zdrowa bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia, dojrzała.	kg
10	Cytryna	Owoce całe, zdrowe bez oznak gnicia, pleśni, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń, wolne od oznak wewnętrznej wysychania.	kg
11	Czosnek główka	Główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, praktycznie wolne od szkodników	szt.
12	Fasola Jaś karłowaty	Ziarna czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, nie wyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów.	kg
13	Fasola Jaś średni	Ziarna czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, nie wyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów.	kg
14	Groch łupany	Groch łuskany cały powstaje w wyniku oczyszczenia z łuski ziarna grochu. Opakowania jednostkowe – torby papierowe lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 1 kg.	szt.

15	Gruszka Konferencja (poza sezonem)	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. Owoce średniej wielkości dla danego gatunku, Rozbieżność między poszczególnymi owocami względem siebie nie więcej niż 30% danego owocu.	kg
16	Gruszka Konferencja (sezon miesiące IX-XII)	Owoce świeże. Wymagana odmiana: Konferencja. Owoce muszą być całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Owoce średniej wielkości dla danego gatunku, Rozbieżność między poszczególnymi owocami względem siebie nie więcej niż 30% danego owocu.	kg
17	Jabłko	Wymagana co najmniej: DeCosta, Jonagold, Jonagoret, Szampion do wyboru Zamawiającego na etapie realizacji umowy. Owoce świeże. Wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe, wolne od szkodników, pod względem kształtu, rozmiaru i wybarwienia muszą spełniać wymogi cechy odmianowej. Owoce średniej wielkości dla danego gatunku, Rozbieżność między poszczególnymi owocami względem siebie nie więcej niż 30% danego owocu.	kg
19	Kalafior świeży	Świeże, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), bez liści, całe, twarde, o gęstej strukturze, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki,	szt.
20	Kapusta biała	Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Opakowania powinny stanowić worki raszłowe od 10 kg do 20 kg lub wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	kg
21	Kapusta biała kwaszona z marchewką	Produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez gąbki, pokrojonej, z dodatkiem marchwi, przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, poddanej fermentacji mlekowej, nie pasteryzowany. Opakowania jednostkowe wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie netto 3 lub 5 kg.	kg
22	Kapusta czerwona	Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki,	kg
23	Kapusta kiszona	Produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez gąbki, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, poddanej fermentacji mlekowej, nie pasteryzowany. Opakowania jednostkowe wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie netto 5 kg.	kg

24	Kapusta kwaszona czerwona	Produkt otrzymany z kapusty głowiastej czerwonej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez gąłbu, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, poddanej fermentacji mlekowej, nie pasteryzowany. Opakowania jednostkowe wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie netto 3 lub 5 kg.	kg
25	Kapusta młoda (sezon miesiące V-VI)	Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Opakowania powinny stanowić worki raszłowe od 10 kg do 20 kg lub wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	kg
26	Kapusta pekińska	Wygląd: Świeża, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; główka powinna być prawidłowo wykształcona, ze zwartymi liśćmi. Masa główki nie mniej niż 350 g.	kg
27	Kapusta włoska	Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Opakowania powinny stanowić worki raszłowe od 10 kg do 20 kg lub wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	kg
28	Kiwi	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, waga 1 szt 100g-150g	kg
29	Koper świeży - pęczek	Pęczek min. 29g	szt.
30	Mandarynka (poza sezonem)	Owoce świeże. Oferowana mandarynka powinna być słodka w smaku i bezpestkowa. Wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zablźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Owoce średniej wielkości dla danego gatunku, Rozbieżność między poszczególnymi owocami względem siebie nie więcej niż 30% danego owocu.	kg
31	Mandarynka (sezon miesiące XII – III)	Owoce świeże. Oferowana mandarynka powinna być dostępna w miesiącach grudzień – marzec, powinna być słodka w smaku i bezpestkowa. Wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zablźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Owoce średniej wielkości dla danego gatunku, Rozbieżność między poszczególnymi owocami względem siebie nie więcej niż 30% danego owocu.	kg

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, nie zdrewniałe, proste, kształtne. Opakowania powinny stanowić worki raszłowe od 10 kg do 20 kg lub skrzynki do 20 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	kg
33	Natka pietruszki - pęczek	Wygląd: Świeża, zdrowa niedopuszczalne objawy pleśni, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta. Pęczek min. 40g	szt.
34	Nektarynka	Owoce całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Owoce średniej wielkości dla danego gatunku, Rozbieżność między poszczególnymi owocami względem siebie nie więcej niż 30% danego owocu.	kg
35	Ogórek kiszony	Produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Wygląd: ogórków - barwa oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych. Opakowania jednostkowe: wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie netto bez zalewy 3 kg.	szt.
36	Ogórek małosolny	Produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Wygląd: ogórków - barwa oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych. Opakowania jednostkowe: wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie netto bez zalewy 3 kg.	kg
37	Ogórek świeży grunt	Wygląd: Świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe bez objaw gnicia, śladów pleśni, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny stanowić worki foliowe do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	kg
38	Ogórek świeży szklarnia	Wygląd: Świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe bez objaw gnicia, śladów pleśni, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny stanowić worki foliowe do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	kg
39	Papryka czerwona (sezon miesiące IX-X)	Wygląd: charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego; świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa. Opakowania powinny stanowić worki foliowe perforowane od 3 kg do 5 kg.	kg
40	Papryka czerwona poza sezonem	Wygląd: charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego; świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa. Opakowania powinny stanowić worki foliowe perforowane od 3 kg do 5 kg.	kg

41	Papryka zielona poza sezonem	Wygląd: charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego; świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa. Opakowania powinny stanowić worki foliowe perforowane od 3 kg do 5 kg.	kg
42	Papryka żółta (sezon miesiące IX-X)	Wygląd: charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego; świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa. Opakowania powinny stanowić worki foliowe perforowane od 3 kg do 5 kg.	kg
43	Pieczarka świeża	Wygląd: Zdrowe, czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), z zamkniętym lub lekko otwartym kapeluszem i odciętą dolną częścią trzonu. Opakowanie stanowią skrzynki o 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	kg
44	Pietruszka korzeń	Korzeń zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzewień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Opakowania powinny stanowić worki raszlowe od 5 kg do 10 kg lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	kg
45	Pomarańcza (sezon miesiące: XI-III) wielkość średnia	Owoce świeże. Oferowana odmiana powinna być dostępna w miesiącach grudzień-marzec. Powinna to być odmiana słodka, bezpestkowa. Wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni. Pomarańcza jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości i wielkości. Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Owoce średniej wielkości dla danego gatunku, Rozbieżność między poszczególnymi owocami względem siebie nie więcej niż 30% danego owocu.	kg
46	Pomarańcza poza sezonem wielkość średnia	Owoce świeże. Powinna to być odmiana słodka, bezpestkowa. Wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni. Pomarańcza jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości i wielkości. Opakowania powinny stanowić pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Owoce średniej wielkości dla danego gatunku, Rozbieżność między poszczególnymi owocami względem siebie nie więcej niż 30% danego owocu.	kg
47	Pomidor kl. I grunt	Wygląd: Charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego. Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od i widocznych zazielenień (zielonych piątek. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Pomidory należy układać warstwowo do wysokości nie większej niż 20cm.	kg
48	Pomidor kl. I szklarnia	Wygląd: Charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego. Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od i widocznych zazielenień (zielonych piątek. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Pomidory należy układać warstwowo do wysokości nie większej niż 20cm.	kg

49	Pomidor koktajlowy	Wygląd: Charakterystyczny dla danej odmiany lub typu handlowego. Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od i widocznych zazielenień (zielonych piątek. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Pomidory należy układać warstwowo do wysokości nie większej niż 20cm.	kg
50	Por świeży	Wygląd: Zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami; biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej.	kg
51	Rabarbar (sezon miesiące: V – VI)	Świeży, zdrowy (bez oznak gnicia, pleśni), czysty, niepopękany, bez liści, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych,	kg
52	Roszonka	Produkt otrzymany ze świeżej rukoli (liść). Opakowania jednostkowe – pudełka lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 100g – 150g.	szt.
53	Rukola	Produkt otrzymany ze świeżej rukoli (liść). Opakowania jednostkowe – pudełka lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 100g – 150g.	szt.
54	Rzepa czarna	Wygląd: świeża, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, bez liści, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona jeśli była myta; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty;	kg
55	Rzodkiew biała/japońska (sezon miesiące IX-X)	Wygląd: zdrowa bez oznak gnicia, pleśni, czysta, nie popękana, dostatecznie osuszona, była myta. Konsystencja jędrna-niedopuszczalna zdrewniała, sparciała. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości.	kg
56	Rzodkiewka - pęczek	Wygląd: zdrowa bez oznak gnicia, pleśni, czysta, nie popękana, dostatecznie osuszona, była myta. Konsystencja jędrna-niedopuszczalna zdrewniała, sparciała. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Pęczek min. 180 g	szt.
57	Salata lodowa	Wygląd: Świeża, jędrna, czysta, cała, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, liście sztywne pożałdowane, korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych. Masa główki nie mniejsza niż 300 g. Salata jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości.	szt.
58	Salata świeża	Wygląd: Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa bez oznak gnicia, odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników. Główka nie mniejsza niż 150 g. Salata jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości.	szt.
59	Seler korzeniowy	Wygląd: kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzewień skórki, zdrowe bez oznak gnicia, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Seler jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny stanowić worki lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	kg

60	Seler naciowy	Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;	kg
61	Soczewica czerwona	czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;	kg
62	Soczewica zielona	czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;	kg
63	Susz owocowy	skład śliwka, jabłko, gruszka, produkt zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń, czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;	kg
64	Szczaw świeży	Świeży, jędrny, czysty, wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści,	kg
65	Szczypiorek (pęczek)	Wygląd: Świeży, zdrowy bez oznak pleśni, bez plam, pożytkłych i zaschniętych części, zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), bez cebuli, czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; Barwa zielona. Jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Pęczek min. 100g	szt.
66	Śliwka suszona bez pestek	skład śliwka suszona bez pestek, bez plam, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń, czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;	kg
67	Śliwki (sezon miesiące: X - XI)	Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby,	kg
68	Truskawki (sezon miesiące: VI)	Wygląd: zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), czyste (nie zanieczyszczone glebą), nie myte, wolne od szkodników i uszkodzeń wyrządzonych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; z kielichem i świeżą, zieloną szypułką;	kg
69	Winogron (sezon miesiące: IX-X) biały lub czerwony	Poszczególne grona powinny być zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, poszczególne pojedyncze jagody powinny być całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne, jędrne, twarde. Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	kg
70	Ziemniak jadalny	Ziemniaki zebrane po osiągnięciu pełnej dojrzałości o skórce skorkowaciałej. Jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, nie zazieleniałe, czyste, nie uszkodzone, nie nadmarzniałe, nie porośnięte, o kształcie i nadmierzeniu miąższu typowym dla odmiany. Odmiany: bryza, irga, lord, tajfun.	kg
71	Ziemniaki młode (sezon miesiące V-VI)	Ziemniaki zebrane przed osiągnięciem pełnej dojrzałości o skórce łuszczącej się. Powinny być dostępne od miesiąca maja. Jednolite odmianowo, całe, dojrzałe, zdrowe, nie zazieleniałe, czyste, jędrne, bez uszkodzeń (dopuszcza się lekkie pęknięcie na skórce),	kg
72	Salata pak choi	Wygląd: Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa bez oznak gnicia, odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników. Główna nie mniejsza niż 150 g. Salata jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości.	szt
73	Kalarepa	Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki;	kg
74	Śliwki po sezonie	Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby,	kg

75	ogórek kiszony 0,4 kg	Produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Wygląd: ogórków - barwa oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych. Opakowania jednostkowe: woreczek foliowy wykonany z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie netto bez zalewy 0,4 kg.	szt
76	Zioła świeże w doniczkach	Zioła: mięta, bazylia, lubczyk, kolendra, oregano, rozmaryn, tymianek - świeże. Rośliny żywe (sadzonki), rosnące w doniczkach, z systemem korzeniowym, ukształtowanymi pędami oraz liśćmi, wys. 12 cm, nie połamane, bez oznak zamierania, usychania i innych podobnych; do wyboru Zamawiającego. Produkt przeznaczony dla gastronomii. Pojedyncze rośliny pakowane w doniczki w osłonce z folii. Waga co najmniej od 500g-1kg.	szt
77	Kielki 100g – 150g.	Kielki rzodkiewki, słonecznika, lucerny, brokuła- Rodzaj kielków do wyboru przez Zamawiającego. Opakowania jednostkowe – torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 100g – 150g.	szt
78			

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

Do partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

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