

FORMULARZ ASORTYMENTOWO CENOWY
DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO 2/2023/Ż/ZSP7 Z DNIA 17.10.2023r.

Zespół Szkolno – Przedszkolny nr 7 w Rybniku

Szacunkowy wykaz zużycia od 01.01.2024 do 31.12.2024

Lp.	Nazwa artykułu	Opis	j.m.	Ilość	Cena jednostki netto	Cena jednostki brutto	Wartość netto (iloczyn kolumny 5 i 6)	Wartość brutto (iloczyn kolumny 5 i 7)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Arbuz	Wygląd: cały, twardy, zdrowy(bez śladów gnicia i pleśni), czysty, bez zniekształceń, wolny od szkodników i uszkodzeń, dojrzały. Skóra twarda o symetrycznym kształcie, bez nieregularnych wypustek wgnieceń. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Barwa: od jasno zielonkawej do ciemnej, bez ciemnych plam. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach, możliwe w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju. Średnia waga od 2 kg do 3 kg	kg	150				
2	Ananas	Wygląd: cały, twardy, zdrowy(bez śladów gnicia i pleśni), czysty, bez zniekształceń, wolny od szkodników i uszkodzeń, dojrzały. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Listki zdrowe, zielone, niewyschnięte, trudne do wyrwania. Barwa: lekko złota, charakterystyczna dla tego owocu. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach, możliwe w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.	szt.	10				
3	Awokado	Wygląd: całe, miękkie, zdrowe(bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolny od szkodników i uszkodzeń. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu	szt.	18				

		<p>oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu.</p> <p>Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.</p> <p>Barwa: idealnie zielona , bez ciemnych plam.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach, możliwe w tym samym stopniu dojrzałości.</p> <p>Waga 1 szt. min. 215g</p>					
4	Bakłażan	<p>Wygląd: bakłażan powinien być świeży, twardy, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni. Warzywo ładne wizualnie, jednolicie fioletowe. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd. Bakłażan powinien być podłużny, zwężony u nasady.</p> <p>Barwa: jednolicie fioletowy , bez plam</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p>	kg	10			
5	Banan	<p>Wygląd: cały, twardy, zdrowy(bez śladów gnicia i pleśni), czysty, bez zniekształceń, wolny od szkodników i uszkodzeń. Możliwe duże jednolite kiście. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Niedopuszczalne pęknięcie skórki</p> <p>Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.</p> <p>Barwa: od jasnozielonej do żółtej, bez ciemnych plam.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach, możliwe w tym samym stopniu dojrzałości.</p>	kg	1400			
6	Bazyliia świeżadoniczka	<p>Wygląd :liście bazylii powinny być małe, owalne, jędrne, czyste, zdrowe bez znak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych Ładne wizualnie, jednolicie zielone, bez suchych liści. Dopuszczalne są liście większe, pod warunkiem że są zdrowe, zielone, niewyschnięte.</p> <p>Barwa: Zielona, jednolita, bez przebarwień</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p>	szt.	50			
7	Botwinka	<p>Wygląd: liście botwinki powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych Ładne wizualnie, jednolicie zielone, bez suchych i nieświeżych liści w opakowaniu. Liście w opakowaniu nieuszkodzone.</p>	pęczek	40			

		Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite pod względem pochodzenia.					
8	Brokuł	Wygląd: róże brokułu powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających pękach kwiatowych, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Łodygi powinny być niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów, ładne wizualnie, jednolicie zielone. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd brokułu. Dopuszczalne są małe listki, pod warunkiem że są zdrowe, zielone, niewyschnięte i nie zakrywają róży. Barwa: zielona, jednolita, bez przebarwień. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach, możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.	kg	20			
9	Brzoskwinia świeża	Wygląd: owoce brzoskwini powinny być całe, miękkie, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Kształt kulisty. Skórka owocu silnie omszona. Dopuszczalne są niewielkie otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Barwa: skórka owocu żółta lub jasnopomarańczowa, z intensywnym rumieńcem. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.	kg	60			
10	Buraki	Wygląd: bulwy buraka powinny być twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% bulwy. Wymienione wady nie mogą naruszać wnętrza warzywa. Bulwy buraka powinny być pozbawione liści. Barwa: czerwono-fioletowy. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.	kg	240			
11	Cebula	Wygląd: cebula powinna być twarda, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych ściśle przylegających do siebie łupinach (łuskach), wolna od szkodników oraz	kg	400			

		uszkodzeń przez nich spowodowanych. Kształt kulisty, dopuszczalne są jednak niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd cebuli. Barwa: słomkowa lub złotawobrązowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.					
12	Cebula zielona-szczypiorek	Wygląd: Ładny wizualnie, liście zdrowe, czyste, jędrne, niewyschnięte, bez oznak gnicia pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Pęczek minimum 30g.	szt.	500			
13	Cukinia	Wygląd: cukinia powinna być świeża, twarda, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni. Warzywo ładne wizualnie, jednolicie zielone. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd. Owoce cukinii powinny być podłużne, zwężone u nasady. Barwa: jednolicie zielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.	kg	50			
14	Cytryna	Wygląd: całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Barwa: żółta. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości. Waga jednej sztuki od 130g do 150g.	kg	68			
15	Czosnek	Wygląd: główki czosnku powinny być twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Bez widocznych oznak kiełkowania. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać ząbków czosnku. Barwa: biała. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy	szt.	500			

		zapach.					
16	Fasolka szparagowa-zielona	<p>Wygląd: strąki fasoli jędrne, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Młoda fasolka szparagowa, pozbawiona łyka, ładna wizualnie, bez otarć i zniekształceń.</p> <p>Barwa: zielona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p>	kg	10			
17	Gruszka	<p>Wygląd: całe, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Skóra matowa, cienka. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.</p> <p>Barwa: w zależności od gatunku od zielonej po żółty.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości</p>	kg	320			
18	Jabłka	<p>Wygląd: całe, dojrzałe, soczyste, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Skóra jabłka gładka, bez śladów spalenizny lub brązowych, smugowatych plam.</p> <p>Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.</p> <p>Barwa: w zależności od gatunku od zielonej po żółty i czerwony.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości</p>	kg	950			
19	Jabłka prażone	Opakowanie minimum 900ml, jabłka 90%	szt.	280			
20	Jagoda /borówka	Wygląd: owoce borówki /jagody powinny być świeże, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez	op.	100			

		nich spowodowanych. Nieodgniecione. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Barwa: ciemnogrnatowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju. Waga 1 opakowania. Min. 200 g					
21	Jajka	Świeże, czyste, klasa A, rozmiar L (o wadze od 63g do 73g), kod systemu chowu 0. Każde jajko musi być ostemplowane numerem identyfikacyjnym wskazującym kod systemu hodowli, kod państwa oraz oznaczenie zakładu. Niedopuszczalne są jajka nieoznaczone, zbite lub popękane. Jajka mają być pakowane w pojemnikach tekturowych. Opakowanie powinno zawierać nazwę lub numer producenta, adres, klasę jakości, kategorię wagową, liczbę jaj w opakowaniu i datę pakowania.	szt.	8000			
22	Jarmuż	Wygląd: liście jarmużu powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Ładne wizualnie, jednolicie zielone, bez suchych i nieświeżych liści w opakowaniu. Liście w opakowaniu mocno potargane, kędzierzawe, pozbawione łodyg. Barwa: jasna lub ciemno-zielona. Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jarmuż pakowany próżniowo w opakowania o pojemności 500g.	op.	36			
23	Kalafior	Wygląd: różę kalafiora powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających pękach kwiatowych, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Łodygi powinny być niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów, ładne wizualnie. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd kalafiora. Barwa: biała. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	szt.	60			

24	Kalarepa	<p>Wygląd: owoc kalarepy powinien być świeży, jędrny, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni. Łodygi powinny być cienkie, niezdrewniałe, koloru jasnozielonego lub białego. Liście zdrowe, zielone, niewyschnięte. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd kalarepy.</p> <p>Barwa: owoc - jasnozielona, liście - ciemnozielona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości. Waga minimum 200g.</p>	szt.	30			
25	Kapusta biała	<p>Wygląd: główka kapusty powinna być świeża, twarda, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających do siebie liściach (zbita), wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd warzywa. Kształt główki owalny lub kulisty.</p> <p>Barwa: jasnozielona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.</p>	kg	210			
26	Kapusta czerwona	<p>Wygląd: główka kapusty powinna być świeża, jędrna, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających do siebie liściach (zbita), wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd warzywa. Kształt główki owalny lub kulisty.</p> <p>Barwa: czerwono-fioletowa.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.</p>	kg	210			
27	Kapusta kiszona	W składzie wyłącznie kapusta i sól. Opakowanie 1kg,	szt.	40			
28	Kapusta kiszona	W składzie wyłącznie kapusta i sól. Opakowanie 5kg-wiaderko.	szt.	95			
29	Kapusta pekińska	Wygląd: liście kapusty pekińskiej powinny być sprężyste,	szt.	220			

		<p>świeże, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających do siebie liściach (zbita), wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Ładna wizualnie, bez uschniętych i pożółkłych liści. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd warzywa.</p> <p>Barwa: biało-zielona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.</p>					
30	Kiełki rzodkiewki/słonecznika/brokułu	<p>Barwa: Kiełki powinny być sprężyste, świeże, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Ładne wizualnie, bez uschniętych i pożółkłych kiełków.</p> <p>Opakowanie 200g-250g.</p> <p>Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dnia dostawy.</p>	szt.	50			
31	Kiwi	<p>Wygląd: owoce kiwi powinny być całe, miękkie, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Kształt owalny. Skórka owocu zielona, omszona. Dopuszczalne są niewielkie otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.</p> <p>Barwa: ciemnozielona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.</p> <p>Waga minimum 90g.</p>	szt.	500			
32	Koper zielony	<p>Ładny wizualnie, liście zdrowe, jędrne, niewyschnięte, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Pęczek minimum 50g.</p>	pęczek	530			
33	Lubczyk	<p>Ładna wizualnie, liście zdrowe, czyste, jędrne, niewyschnięte, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych.</p> <p>Pęczek minimum 50g.</p>	pęczek	600			

34	Malina	<p>Wygląd: owoce maliny powinny być świeże, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Nieodgniecione. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu.</p> <p>Barwa: malinowa.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.</p> <p>Waga minimum 200g.</p>	szt.	60				
35	Mandarynka	<p>Wygląd: całe, dojrzałe, soczyste, słodkie, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Dopuszcza się owoce wraz z łodygami i listkami, jeśli mają kolor zielony. Nieodgniecione.</p> <p>Barwa: pomarańczowa.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach, możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.</p>	kg	120				
36	Marchew korzeń	<p>Wygląd: marchewki powinny być świeże, twarde, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd marchewki. Korzeń pozbawiony naci.</p> <p>Barwa: pomarańczowa, jednolita bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.</p>	kg	1100				
37	Melon	<p>Wygląd: całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych, dojrzałe. Skóra twarda, bez plam, wgnieceń i pęknięć.</p> <p>Barwa: żółta.</p>	szt.	110				

		Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.						
38	Nektaryna	Wygląd: cała, dojrzała, soczysta, słodka, zdrowa (bez śladów gnicia i pleśni), czysta, bez zniekształceń, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Skóra powinna być błyszcząca, bez żadnych uszkodzeń. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Barwa: czerwono-pomarańczowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.	kg	85				
39	Ogórki zielone	Wygląd: ogórek powinien być świeży, twardy, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni. Warzywo ładne wizualnie, jednolicie zielone. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd. Barwa: jednolicie zielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	kg	240				
40	Ogórek kiszony	Skład: ogórki, woda, sól, przyprawy. Opakowanie 400g, worek foliowy.	szt.	20				
41	Ogórek kiszony	Skład: ogórki, woda, sól, przyprawy. Opakowanie 3kg-wiaderko	szt.	65				
42	Papryka czerwona	Wygląd: papryka powinna być świeża, jędrna, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia pleśni, wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd papryki. Ładna wizualnie, z błyszczącą skórą. Barwa: czerwona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.	kg	80				

		Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i możliwe w tym samym stopniu dojrzałości.						
43	Papryka zielona	<p>Wygląd: papryka powinna być świeża, jędrna, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia pleśni, wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd papryki. Ładna wizualnie z błyszczącą skórą.</p> <p>Barwa: zielona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i możliwe w tym samym stopniu dojrzałości.</p>	kg	20				
44	Papryka żółta/pomarańczowa	<p>Wygląd: papryka powinna być świeża, jędrna, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd papryki. Ładna wizualnie, z błyszczącą skórą.</p> <p>Barwa: żółta/pomarańczowa.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i możliwe w tym samym stopniu dojrzałości.</p>	kg	20				
45	Pieczarki	<p>Wygląd: pieczarka powinna być świeża, jędrna, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd. Ładna wizualnie.</p> <p>Barwa: biała, bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem</p>	kg	140				

		pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.						
46	Pietruszka korzeń	<p>Wygląd: korzeń pietruszki powinien być świeży, twardy, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni, wolny od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd pietruszki. Korzeń pozbawiony naci.</p> <p>Barwa: biała, jednolita, bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.</p>	kg	510				
47	Pietruszka natka	<p>Wygląd: Ładna wizualnie, liście zdrowe, czyste, jędrne, niewyschnięte, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Pęczek minimum 50g.</p>	pęczek	520				
48	Pomarańcza	<p>Wygląd: całe, dojrzałe, soczyste, słodkie, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Skóra idealnie gładka, nieodgniecione.</p> <p>Barwa: pomarańczowa.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.</p>	kg	330				
49	Pomidor	<p>Wygląd: całe, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Skóra matowa, cienka.</p> <p>Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu warzywa.</p> <p>Barwa: czerwona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem</p>	kg	200				

		pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.						
50	Pomidory koktajlowe	<p>Wygląd: małe, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Skóra matowa, cienka.</p> <p>Barwa: czerwona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości. Pomidorki w opakowaniach 250g.</p>	op.	100				
51	Por	<p>Wygląd: por powinien być jędrny, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni, wolny od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Łodyga biała z tzw. piętka oraz ciemnozielone, długie, płaskie liście, ładne wizualnie, jednolicie zielone, niewyschnięte.</p> <p>Barwa: biała przechodząca w zielony.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości. Minimalna waga 1 szt. 260g.</p>	szt.	680				
52	Roszponka	<p>Wygląd: liście roszponki powinny być świeże, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Ładne wizualnie, jednolicie zielone, bez suchych i nieświeżych liści w opakowaniu. Liście w opakowaniu nieuszkodzone.</p> <p>Barwa: zielona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite pod względem pochodzenia, roszponka pakowana w opakowania o pojemności 500g.</p>	szt.	120				
53	Rukola	<p>Wygląd: liście rukoli powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Ładne wizualnie, jednolicie zielone, bez suchych i</p>	szt.	50				

		nieświeżych liści w opakowaniu. Barwa: zielona. Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite pod względem pochodzenia. Rukola pakowana w opakowania o pojemności 500g.						
54	Rzodkiew biała	Wygląd: korzeń rzodkiewki powinien być świeży, twardy, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni, wolny od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd rzodkiewki. Korzeń pozbawiony naci. Barwa: biała, jednolita bez przebarwień. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	kg	6				
55	Rzodkiewka	Wygląd: owoc rzodkiewki powinien być świeży, twardy, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni, wolny od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd rzodkiewki. Listki zdrowe, zielone, niewyschnięte. Barwa: różowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości. Pęczek minimalna waga 180g.	pęczek	240				
56	Sałata lodowa	Wygląd: sałata powinna być krucha, świeża, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających do siebie liściach (zbita), wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Ładna wizualnie, bez uschniętych i pożółkłych liści. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd warzywa.	szt.	60				

		<p>Barwa: zielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, minimalna waga 400g.</p>						
57	Sałata zielona/masłowa	<p>Wygląd: sałata powinna być świeża, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających do siebie liściach (zbita), wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Ładna wizualnie, bez uschniętych i pożółkłych liści. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd warzywa. Barwa: zielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, minimalna waga 200g.</p>	szt.	60				
58	Seler korzeń	<p>Wygląd: korzeń selera powinien być świeży, twardy, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni, wolny od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd rzodkiewki. Korzeń pozbawiony naci. Barwa: biała, jednolita, bez przebarwień. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.</p>	kg	240				
59	Seler naciowy	<p>Wygląd: łodygi selera powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, zwarte, ściśle przylegające do siebie, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Łodygi powinny być niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów, ładne wizualnie, jednolicie zielone. Dopuszczalne są małe listki, pod warunkiem że są zdrowe, zielone i niewyschnięte. Barwa: zielona.</p>	szt.	20				

		<p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości. Waga minimum 500g.</p>						
60	Szpinak	<p>Wygląd: liście szpinaku powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Ładne wizualnie, jednolicie zielone, bez suchych i nieświeżych liści w opakowaniu. Liście w opakowaniu nieuszkodzone.</p> <p>Barwa: zielona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite pod względem pochodzenia. Opakowanie 500g.</p>	op.	80				
61	Śliwka	<p>Wygląd: owoce śliwki powinny być całe, miękkie, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.</p> <p>Barwa: fioletowa.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.</p>	kg	120				
62	Szczaw	<p>Wygląd: liście szczawiu powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Ładne wizualnie, jednolicie zielone, bez suchych i nieświeżych liści w opakowaniu. Liście w opakowaniu nieuszkodzone.</p> <p>Barwa: zielona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite pod względem pochodzenia.</p>	pęczek	220				
63	Truskawka	<p>Wygląd: owoce truskawki powinny być świeże, dojrzałe, słodkie, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez</p>	kg	40				

		<p>zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Nieodgniecione. Owoce z nieuszkodzonymi szypułkami.</p> <p>Barwa: czerwona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.</p>						
64	Winogrona jasne	<p>Wygląd: całe, dojrzałe, jędrne, słodkie, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Możliwie duże jednolite kiście.</p> <p>Barwa: jasnozielona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.</p>	kg	215				
65	Ziemniaki	<p>Wygląd: bulwy ziemniaków powinny być twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Ziemniaki niezazieleniałe, nienadmarznięte oraz nieporośnięte.</p> <p>Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% bulwy. Wymienione wady nie mogą naruszać wnętrza warzywa.</p> <p>Barwa: brązowy.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.</p>	kg	7 000				
66	Ziemniaki młode	<p>Wygląd: bulwy ziemniaków powinny być twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% bulwy. Wymienione wady nie mogą naruszać wnętrza warzywa.</p> <p>Barwa: brązowy.</p>	kg	3 000				

	Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.						
RAZEM							