

FORMULARZ ASORTYMENTOWO CENOWY
DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO 2/2024/Ż/ZSP7 Z DNIA 15.10.2024r.

Zespół Szkolno – Przedszkolny nr 7 w Rybniku

Szacunkowy wykaz zużycia od 01.01.2025 do 31.12.2025

| 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. | 20 | | | |
| 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: różę 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, możliwe w tym samym stopniu dojrzałości. | kg | 40 | | | |
| 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 | 300 | | | |
| 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 złotawobrazowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. | | | | | |
| 12 | Cebula zielona-szczypiorek | Wygląd: Ładny wizualnie, liście zdrowe, czyste, jędrne, niewyschnięte, bez oznak gnicia i 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 | 60 | | | |
| 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. | 320 | | | | |
| 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 | | | | |

| | | | | | | | |
|----|----------|--|------|------|--|--|--|
| | | <p>nich spowodowanych. Nieodgniecione. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu.</p> <p>Barwa: ciemnogranatowa.</p> <p>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.</p> <p>Waga 1 opakowania. Min. 200 g</p> | | | | | |
| 21 | Jajka | <p>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.</p> | szt. | 8200 | | | |
| 22 | Jarmuż | <p>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.</p> <p>Barwa: jasna lub ciemno-zielona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jarmuż pakowany próżniowo w opakowania o pojemności 500g.</p> | op. | 36 | | | |
| 23 | Kalafior | <p>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.</p> <p>Barwa: biała.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.</p> | 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 | 300 | | | | |
| 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 | 300 | | | | |
| 27 | Kapusta kiszona | W składzie wyłącznie kapusta i sól. Opakowanie 1kg, | szt. | 80 | | | | |
| 28 | Kapusta kiszona | W składzie wyłącznie kapusta i sól. Opakowanie 5kg-wiaderko. | szt. | 130 | | | | |
| 29 | Kapusta pekińska | Wygląd: liście kapusty pekińskiej powinny być sprężyste, | szt. | 300 | | | | |

| | | | | | | | | |
|----|--|--|--------|-----|--|--|--|--|
| | | <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 | Kielki rzodkiewki/ słonecznika/ brokułu | <p>Barwa: Kielki 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 kielków.</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 | Ładny wizualnie, liście zdrowe, jędrne, niewyschnięte, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Pęczek minimum 50g. | pęczek | 560 | | | | |
| 33 | Lubczyk | Ładna wizualnie, liście zdrowe, czyste, jędrne, niewyschnięte, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Pęczek minimum 50g. | 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 | 1300 | | | | |
| 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 | 300 | | | | |
| 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. | 80 | | | | |
| 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 | 200 | | | | |

| | | | | | | | | |
|----|-------------------|---|--------|-----|--|--|--|--|
| | | 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. | 700 | | | | |
| 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. | 60 | | | | |

| | | | | | | | | |
|----|----------------|--|--------|-----|--|--|--|--|
| | | 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 | Salata 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. | 120 | | | | |

| | | | | | | | | |
|----|------------------------|--|------|-----|--|--|--|--|
| | | Barwa: zielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, minimalna waga 400g. | | | | | | |
| 57 | Sałata zielona/masłowa | 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. | szt. | 30 | | | | |
| 58 | Seler korzeń | 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. | kg | 240 | | | | |
| 59 | Seler naciowy | 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. | szt. | 20 | | | | |

| | | | | | | | | |
|----|-----------|--|--------|-----|--|--|--|--|
| | | Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości. Waga minimum 500g. | | | | | | |
| 60 | Szpinak | 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. Barwa: zielona. Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite pod względem pochodzenia. Opakowanie 500g. | op. | 80 | | | | |
| 61 | Śliwka | 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. Barwa: fioletowa. 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. | kg | 120 | | | | |
| 62 | Szczaw | 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. Barwa: zielona. Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite pod względem pochodzenia. | pęczek | 220 | | | | |
| 63 | Truskawka | Wygląd: owoce truskawki powinny być świeże, dojrzałe, słodkie, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez | 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 | 8 000 | | | | |
| 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 | | | | | | | | |