

Postępowanie pod nazwą: Sukcesywna dostawa produktów spożywczych dla Wrocławskiego Parku Wodnego S.A. z podziałem na zadania - sukcesywna dostawa warzyw, owoców i jaj

Nr postępowania:

Formularz asortymentowo-cenowy

Załącznik nr 2 d do SIWZ

WAŻNA INFORMACJA DOTYCZĄCA

WYPEŁNIANIA PŁIKU:

Pola oznaczone: wypełnia oferent. Wartość jednostkowa z podatkiem VAT oraz wartości całkowite są obliczane automatycznie

przez zastosowane w Formularzu asortymentowo-cenowym formuły. Prosimy o wypełnienie **wyłącznie** kolumn oznaczonych literami (F), (G)

oraz (K).

(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)	(G)	(H)	(I)	(J)	(K)	(L)
Lp.	ASORTYMENT	SZCZEGÓŁOWY OPIS PRODUKTU	JEDNOSTKI MIARY <i>(kg, szt, lit, opak)</i>	IŁOŚĆ JEDNOSTEK MIARY	WARTOŚĆ JEDNOSTKOWA NETTO <i>(bez podatku VAT)</i>	STAWKA VAT (%)	WARTOŚĆ JEDNOSTKOWA BRUTTO <i>(z podatkiem VAT)</i>	WARTOŚĆ CAŁKOWITA NETTO <i>(bez podatku VAT)</i>	WARTOŚĆ CAŁKOWITA BRUTTO <i>(z podatkiem VAT)</i>	PRODUCENT OFEROWANY PRZEZ <i>Wykonawcę</i>	PRZYKŁADOWY PRODUCENT
1	ANANAS	cały, zdrowy (nie dopuszcza się ananasów z oznakami gnicia, pleśni), czysty, o soczystym miąższu, wolny od uszkodzeń i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wystarczająco dojrzały, pozbawiony nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej; świeży, o prawidłowym kształcie, dojrzały, chorób, bez oparzelin słonecznych; barwa: skórki – szaro-zielonkawo-żółta; miąższu – biała lub żółta; smak i zapach: smak słodko-kwaśny, niedopuszczalny smak i zapach obcy jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	50,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
2	ARBUZ	dojrzały, miąższ soczysty o barwie różowo-czerwonej, skórka czysta, zdrowa bez uszkodzeń, waga nie mniej niż 800g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	150,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
3	AWOKADO	klasa ekstra; całe; zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia; czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych; praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami; z szypułką, czysto uciętą, której długości nie powinna być większa niż 10 mm. Jednak brak szypułki nie jest uważany za wadę pod warunkiem, że miejsce po szypulce pozostaje suche i nienaruszone; bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego; bez obcych zapachów i/lub smaków; owoce awokado powinny być twarde i delikatnie zrywane. Różnica mas między najmniejszym a największym owocem w opakowaniu nie powinna przekraczać 25g; minimalna masa awokado nie może być mniejsza niż 125g, z wyłączeniem odmiany Hass, którego masa nie może być mniejsza niż 80 g. Różnica mas między najmniejszym a największym owocem w opakowaniu nie powinna przekraczać 25g; barwa: ciemna zieleń z możliwym częściowym żółtym nalotem; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	szt	250,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		

4	BAKLAŻAN	dl. min 16 cm., barwa skórki ciemnofioletowa, bez uszkodzeń i oznak gnicia; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy	kg	300,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
5	BANANY	barwy żółto-zielonej, bez uszkodzeń, plam chorobowych, pakowane w kartonach o wadze 18kg; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	300,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
6	BATATY	bez widocznych skaz i uszkodzeń; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy	kg	500,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
7	BAZYLIA CIĘTA	ciężta, ładne liście; opakowanie 200g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	40,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
8	BAZYLIA	w doniczce, duża, ładne, duże, zielone liście, bez oznak zwiędnięcia, zgnicia; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy .	szt	50,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
9	BOCZNIAKI SWIEŻE	zdrowe, całe. Opakowanie 200-300g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy	kg	50,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
10	BORÓWKA AMERYKAŃSKA	Gatunek I, owoce, dojrzałe, pakowane w opakowaniach 200-300g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	30,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
11	BROKUŁY	różę 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. Dopuszczalne są małe, delikatne liście, pod warunkiem, że są one zielone, zdrowe i nie wystają ponad powierzchnię róży więcej niż 0,3 cm. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Waga 450-550g/szt.; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	szt	600,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
12	BRUKSELKA	czysta, niezwiędnięta, zdrowa, nieuszkodzona, jednolita odmianowo, minimalna średnica główki 200mm, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	100,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
13	BURAKI CÍWIKŁOWE CZERWONE	obrane, nie powinny być zaparzone, zamrznęte, zappleśniałe, o średnicy 6-10cm, pakowane próżniowo w worki 5 kg; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	500,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		

14	CEBULA BIAŁA	cała, ściśła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), bez zgrubień spowodowanych nieprawidłowym wzrostem, dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kielkowania, z zaschniętą szyjką szczypiuru i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; o średnicy min. 4cm, obrana. Opakowanie próżniowe: 5kg; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	1 000,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
15	CEBULA CZERWONA	cała, ściśła, jędrna, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), bez zgrubień spowodowanych nieprawidłowym wzrostem, dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), wystarczająco sucha, bez objawów wyrośnięcia lub kielkowania, z zaschniętą szyjką szczypiuru i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; o średnicy min. 4cm, obrana. Opakowanie próżniowe: 5kg; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	300,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
16	CUKINIA	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 3cm; kształt wydłużony, barwa ciemnozielona; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia oraz niewielkie zablźnione pęknięcia skórki pod warunkiem że, nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu; długość pojedynczej cukinii mierzona pomiędzy przecięciem ogonka liściowego a końcem owocu od 200mm do 300mm; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	700,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
17	CYTRYNY	klasa ekstra; całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zablźzionych 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; dojrzałe; soczyste; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	200,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		

18	CZOSNEK	klasa ekstra; główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, nieuszkodzone przez słońce lub mróz; z całkiem wysuszonym szczypiorem o długości nieprzekraczającej 3 cm, łuską zewnętrzną okrywającą główkę i łuską okrywającą pojedyncze ząbki, główka czosnku powinna być cała zwarta, twarda, średnicy min 4cm, kraj pochodzenia Polska; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	30,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł	
19	CZOSNEK OBRANY	klasa ekstra; główka czosnku powinna być cała zwarta, twarda, średnicy min 4cm, obrany, kraj pochodzenia Polska; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	200,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł	
20	DYNIA	sezonowo; kształt kulisty lub lekko spłaszczony, średnica 35-40 cm, powierzchnia gładka bez skaz, zadrapań i widocznych przebarwień; struktura miąższu zwarta; barwa pomarańczowo-żółta; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	300,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł	
21	FASOLKA SZPARAGOWA ŻÓŁTA	świeża, jędrna, cała, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), młoda i delikatna, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, praktycznie bezwłóknista, bez przeźroczystej skórki (twardej endodermy). Jeżeli występują nasiona to powinny być małe i miękkie. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, skórki pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu. Szerokość strąka nie więcej niż 9 mm; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	100,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł	
22	FASOLKA SZPARAGOWA ZIELONA	świeża, jędrna, cała, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), młoda i delikatna, wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, praktycznie bezwłóknista, bez przeźroczystej skórki (twardej endodermy). Jeżeli występują nasiona to powinny być małe i miękkie. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, skórki pod warunkiem że nie wpływają one na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość i prezentację w opakowaniu. Szerokość strąka nie więcej niż 9 mm; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	50,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł	

23	GRANAT	owoce są wielkości jabłka o purpurowej, skórzanej okrywie, nasiona otoczone soczystym nasiona otoczone soczystym czerwonym miąższem, całe, jędrne, 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; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	szt	100,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł	
24	GRAPEFRUIT	Kolor - czerwony. Owoce o kształcie kulistym, lekko spłaszczone, całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliznionych nacięć, zdrowe (nie dopuszcza się owoców z oznakami gnicia, pleśni, uszkodzeniami spowodowanymi przez mróz), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, zdrowe, dojrzałe, soczyste; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	1 500,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł	
25	GRZYB RYDZ	Grzyb o rudo-czerwonym lub pomarańczowym kapeluszu. Mają zazwyczaj średnicę około 10 centymetrów. Na powierzchni delikatne kregi, które mają ciemniejszy odcień. Pod kapeluszem znajdują się blaszki o takim samym kolorze. Są one dość gęsto rozmieszczone; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	20,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł	
26	IMBIR ŚWIEŻY	kłącze imbiru kształtem przypomina poroże jelenia o nieregularnych kształtach o aromatycznym korzennym smaku, kłącza zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde o nieregularnych kształtach, bez stłuczeń, pęknięć oraz od rdzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	100,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł	
27	JABŁKA	I gatunek, klasa extra. Jabłko w tej klasie powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, wielkość i barwę charakterystyczne dla danej odmiany, a szypułka powinna być nieuszkodzona. Owoce najwyższej jakości. Miąższ owoców powinien być całkowicie zdrowy. Owoce powinny być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców, ich jakość, zachowanie jakości; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	500,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł	
28	JAJA	Jaja kurze świeże chowu ściółkowego, klasy A, wielkość "L", z certyfikatem potwierdzającym naświetlenie; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	szt	5 000,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł	

29	JARMUŻ ŚWIEŻY MYTY	świeży, myty. W opakowaniu 200-300g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	50,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
30	KALAFIOR	świeży, czysty, zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia), bez liści, cały, twardy, o gęstej strukturze, z krótko przyciętym głąbem (usunięta cała część niejadalna głąba), 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. Średnica minimalna róży kalafiora 150 mm, dopuszczalna różnica średnic między najmniejszą a największą główką kalafiora w każdym opakowaniu, nie więcej niż 40 mm; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	szt	400,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
31	KAPUSTA BIAŁA	czysta, niezwiędnięta, zdrowa, nieuszkodzona, jednolita odmianowo, główki powinny mieć liście ochronne, zwińnięte ściśle, głąb przycięty w odległości 1 cm pod dolnym liściem; masa główki nie mniej niż 1200g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	1 000,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
32	KAPUSTA CZERWONA	czysta, niezwiędnięta, zdrowa, nieuszkodzona, jednolita odmianowo, główki powinny mieć liście ochronne, zwińnięte ściśle, głąb przycięty w odległości 1 cm pod dolnym liściem; masa główki nie mniej niż 800g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	300,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
33	KAPUSTA KISZONA	jędrna, chrupka o odpowiednim dla warzyw kiszonych smaku i aromacie, bez widocznej pleśni; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	1 000,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
34	KAPUSTA MŁODA	główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), od lekko zwartych do zwartych, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; todyga 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. Masa główki, nie mniej niż: kapusta biała wczesna – 700 g barwa: od powierzchniowych liści ciemnozielonych do środkowych jasnozielonych; jednolita odmianowo; masa główki nie mniej niż 700g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	300,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		

35	KAPUSTA PEKIŃSKA	główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), bez oznak kwitnienia; główka powinna być prawidłowo wykształcona, ze zwartymi liśćmi; liście kształtu owalnego duże, szerokie, pomarszczone i żyłkowane, z brzegu faliste, łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są przycięcia i niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu, masa główki nie mniej niż 350 g; kształt: wydłużony; barwa: zielona lub seledynowa; jednolita odmianowo; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	500,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
36	KAPUSTA WŁOSKA	główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), liście pomarszczone, pokryte drobnymi pęcherzykowatymi wzdęciami, 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, masa główki nie mniej niż 700g; barwa: zielona do ciemnozielonej; jednolita odmianowo; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	200,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
37	KIWI	bez uszkodzeń mechanicznych, nie zmarznięte, nie zwiędnięte, zdrowy, pakowany w skrzynkach standardowych, owoc nie mniejszy niż 100g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	30,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
38	KOLENDRA	ładne liście, niezwiędnięte, zdrowe, całe, w pęczku o wadze 100-150g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	szt	100,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
39	KOPER ŚWIEŻY	ładny, niezwiędnięty, zdrowy, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki; długość kopru: nie więcej niż 25 cm; masa pęczka: 50g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	szt	300,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
40	KUKURYDZA KOLBA	sezonowo, świeże, jędrne, o intensywnym kolorze, bez oznak gnicia. Kolby odmian kukurydzy cukrowej. Dobrze wypełnione ziarniakami (co najmniej 90% kolby), w stadium dojrzałości konsumpcyjnej (mlecznej). Mogą być w okrywkach liściowych lub bez; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	szt	500,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		

41	LIMONKA	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; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	30,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
42	MARCHEW KORZEŃ	korzeń; świeża, jędrna, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czysta, wolna od szkodników i szkodów przez nich wyrządzonych, niezdrewniała, prosta, kształtna (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), bez szczelin, odgnieceń i pęknięć, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należyście osuszona 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; średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju od 2 do 4 cm; 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 2 cm w przypadku pozostałej marchwi; w opakowaniach próżniowych 5 kg, okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	1 500,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
43	MELON	(żółty lub zielony), zdrowy, dojrzały, bez uszkodzeń mechanicznych, waga ok. 600-900g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	szt	100,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
44	MIĘTA	świeża, w doniczkach, ładne duże liście; masa rośliny 2-30g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	szt	40,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
45	MIĘTA CIĘTA	pakowana po 200g, ładne duże liście; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	40,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		

46	OGÓRKI KWASZONE	produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatycznosmakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego – w przypadku opakowań niehermetycznych, lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznie zamkniętych; wymiary ogórków, cm: długość: od 6 do 15, średnica: od 2 do 5, jednak nie większa niż połowa długości ogórka; zawartość ogórków % (m/m), nie więcej niż: o nietypowej barwie: 5; lekko zakrzywionych: 10; silnie zakrzywionych, zniekształconych (ogórki maczugowate, przewężone, barylkowate): 2; z nieznacznymi uszkodzeniami mechanicznymi: 5; z plamami i uszkodzeniami chorobowymi: 3; o osłabionej konsystencji: 5; z pustymi kanałami wewnętrznymi: 4; dopuszczalna suma wad (poza ogórkami nieznacznie zakrzywionymi i wykazującymi odchylenia od wymaganych wymiarów, % (m/m), nie więcej niż: 10; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	700,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
47	OGÓRKI SZKLARNIOWE	szklarniowe, świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (nie dopuszczalne 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 (o maksymalnej wysokości łuku: 10mm na każde 10cm długości ogórka); okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	1 500,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
48	OGÓRKI GRUNTOWE	gruntowe, świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (nie dopuszczalne 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, nie mniejsze niż 10-12cm ; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	300,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
49	OGÓRKI GRUNTOWE	gruntowe, świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (nie dopuszczalne 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, nie mniejsze niż 5-7cm ; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	100,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
50	KAPUSTA PAK CHOI	czysta, niezwiędnięta, zdrowa, nieuszkodzona, jednolita odmianowo, pakowana po 2 szt. w opakowaniu; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	opak.	50,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		

51	PAPRYKA CHILLI PADRON	ładne, jędrne, zdrowe, całe bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, kolor: zielony; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	20,00				0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
52	PAPRYKA CHILLI HABANERO	ładne, jędrne, zdrowe, całe bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki, kolor: czerwony; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	40,00				0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
53	PAPRYKA SŁODKA RAMIRO	ładne, jędrne, niezwiędnięte, zdrowe, całe bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	40,00				0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
54	PAPRYKA ROŻEK	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, kielich nienaruszony. Szerokość papryki wydłużonej (szpiczastej) – 20 mm; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	100,00				0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
55	PAPRYKA ŚWIEŻA	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, kielich nienaruszony, różne kolory ; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	500,00				0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
56	PATISONY	ładne, jędrne, niezwiędnięte, zdrowe, całe bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	50,00				0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
57	PIECZARKI ŚWIEŻE MINI	kształt: kapelusz okrągły lub półkolisty; barwa: powierzchni zewnętrznej kapelusza: biała, biało-kremowa, centralnie lekko brązowawy; blaszek: biała z odcieniem różowym, różowa; miąższu: biała, biała z odcieniem różowym; maksymalna długość trzonu: 1/2 średnicy kapelusza dla pieczarek przyciętych lub 2/3 średnicy kapelusza dla pieczarek nieprzyciętych, 2/3 średnicy kapelusza dla pieczarek spłaszczonych; średnica kapelusza: pieczarki zamknięte, pieczarki z osłonkami oraz pieczarki otwarte małe 15-45 mm, pieczarki spłaszczone małe 20-55 mm; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	400,00				0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		

58	PIECZARKI ŚWIEŻE	kształt: kapelusze okrągłe lub półkolisty; barwa: powierzchnia zewnętrzna kapelusza: biała, biało-kremowa, centralnie lekko brązowawy; blaszek: biała z odcieniem różowym, różowa; miąższu: biała, biała z odcieniem różowym; maksymalna długość trzonu: 1/2 średnicy kapelusza dla pieczarek przyciętych lub 2/3 średnicy kapelusza dla pieczarek nieprzyciętych, 2/3 średnicy kapelusza dla pieczarek splaszczonych; średnica kapelusza: pieczarki zamknięte, pieczarki z ostionkami oraz pieczarki otwarte, średnie 30-65 mm, pieczarki splaszczone duże 50 mm. Pieczarki splaszczone duże 50 mm; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	400,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
59	PIETRUSZKA KORZENIOWA	zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czysta, twarda, jędrna, kształtne (bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień), bez stłuczeń, pęknięć oraz orzawień 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; dopuszczalna różnica średnic korzeni w każdym opakowaniu: nie więcej niż 15 mm, barwa: biała do białego kremowego; obrana; opakowanie 5kg; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	300,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
60	PIETRUSZKA NACIOWA	nać, duży pęczek 1kg-1,5kg., świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, poślizgłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (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; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	szt	100,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
61	PODGRZYBKI ŚWIEŻE	zdrowe, całe bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	100,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
62	POMARAŃCZE	klasa ekstra; 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; kalibrowane - średnica 6,5 - 8 cm; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	1 500,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		

63	POMIDORY KOKTAJLOWE	klasa ekstra; Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), jędrne, czyste, bez szypulek, praktycznie wolne od uszkodników i wolne od uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej. Nie dopuszcza się "zielonej piętki" i innych wad, z wyjątkiem nieznacznych powierzchniowych wad skórki, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd pomidorów, ich trwałość oraz wygląd w opakowaniu, bez pustych komór na przekroju; minimalna średnica 20 mm; maksymalna średnica 35 mm; barwa: pomarańczowa, czerwona, żółta (w zależności od odmiany); kształt: kulisty, eliptyczny (w zależności od odmiany); opakowania 0,5 kg; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	50,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
64	POMIDORY	świeże, czerwone, jędrny miąższ oraz charakterystyczny dla danej odmiany kształt, wygląd oraz stopień rozwoju. Niezależnie od stopnia dojrzałości miąższ pomidorów powinien być jędrny tzn. odporny na zwykły nacisk palców. Oznacza to, że pomidory przejrzałe są niedopuszczalne. Pomidory powinny mieć bardzo regularny kształt, a jakiegokolwiek deformacje są niedopuszczalne. Zdrowe, bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe, wolne od pęknięć, czyste, praktycznie wolne od uszkodników i wolne od uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piętek), bez pustych komór na przekroju. Dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, wybarwienia oraz bardzo nieznaczne ślady obicia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	700,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
65	POR ŚWIEŻY	ładny, jędrny, niezwiędnięty, zdrowy, cały bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	300,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
66	SALATA RADICCHIO	ładne liście, niezwiędnięte, zdrowe, całe bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki. Smak zdecydowanie wskazujący na powiązania z cykorią - gorzkawy i wyrazisty. Bordowo-biała barwa liści; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	60,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
67	ROZMARYN	doniczka 0,5l, ładny duży krzak; świeży; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	szt	30,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
68	ROZMARYN CIĘTY	cięty opakowanie 200g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	15,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
69	RZODKIEW BIAŁA	zdrowa, jędrna, cała; średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu zgrubienia: 50-90mm; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	300,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		

70	RZODKIEWKA	czysta, niezwiędnięta, zdrowa, nieuszkodzona, jednolita odmianowo, minimalna średnica 20mm; pecek 15-25g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	30,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
71	SALATA KARBOWANA	ładne liście, niezwiędnięte, zdrowe, całe bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	100,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
72	SALATA LODOWA	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 mniej niż 300 g; każda sztuka sałaty powinna być zapakowana w worek foliowy perforowany. opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	400,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
73	SALATA RUKOLA	liście wydłużone, wąskie o nierównych brzegach i barwie ciemnozielonej, świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; opakowania 125-150g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	szt	400,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
74	SALATA RZYMSKA	ładne liście, niezwiędnięte, zdrowe, całe bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	200,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
75	SELER KORZENIOWY	kształtny, twardy, jędrny, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czysty, bez stłuczeń i ordzawień skórki, zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolny od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego; średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu od 70 do 130 mm; dopuszczalna różnica średnic największego i najmniejszego selera w każdym opakowaniu nie więcej niż 30 mm; barwa: biała do białokremowej; obrany; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	200,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
76	SELER NACIOWY	łodygi ładne, jędrne, niezwiędnięte, zdrowe, całe bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	100,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		

77	SZCZYPIOR	ładny, niezwiędnięty, zdrowy, bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	50,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
78	SZPARAGI	sezonowo; ładne, jędrne, niezwiędnięte, zdrowe, całe bez uszkodzeń mechanicznych i przez szkodniki; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	100,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
79	SZPINAK	młody, opak. 120-150g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	100,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
80	TRUSKAWKI	sezonowo; truskawki klasy ekstra (najwyższej jakości) nie mogą mieć żadnych ubytków lub uszkodzeń powstałych zarówno podczas wzrostu, zbioru, pakowania jak i innych operacji związanych z przygotowaniem ich do sprzedaży; nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia; truskawki powinny być całkowicie wolne od jakichkolwiek oznak chorób lub zmian, które znacząco wpływają na ich wygląd, przydatność do spożycia oraz wartość handlową. Szczególnie niedopuszczalne są ślady gnicia, nawet jeśli są niewielkie, ale mogą spowodować, że w momencie końcowej sprzedaży truskawki będą już niezdatne do spożycia; Czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych: ziemia, kurz, pozostałości środków ochrony roślin lub innych zanieczyszczeń; powinny być o świeżym wyglądzie, ale nie myte - niedopuszczalne są truskawki, których wygląd wskazuje, że są stare (o ciemnej nienaturalnej barwie, z nieświeżą szypułką i kielichem); wolne od szkodników; wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; z kielichem; kielich i szypułka powinny być świeże i zielone; wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego; w momencie wysyłki truskawki nie powinny być nadmiernie wilgotne, co powoduje znaczne obniżenie trwałości i przydatności do transportu; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	30,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
81	TYMIANEK	ładny, duży, o intensywnym kolorze, krzak w doniczce 0,5l. ; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	szt	30,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
82	TYMIANEK CIĘTY	cięty, opakowanie 200g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	50,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
83	WINOGRONO BIAŁE	białe bezpestkowe; Masa gron, nie mniej niż: winogrona deserowe uprawiane pod szkłem – 250 g, winogrona deserowe uprawiane w gruncie z wyjątkiem odmian drobnoowocowych – 150 g, winogrona deserowe uprawiane w gruncie, odmiany drobnoowocowe – 100 g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	60,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		

84	WINOGRONO CIEMNE	ciemne bezpestkowe; Masa gron, nie mniej niż: winogrona deserowe uprawiane pod szkłem – 250 g, winogrona deserowe uprawiane w gruncie z wyjątkiem odmian drobnoowocowych – 150 g, winogrona deserowe uprawiane w gruncie, odmiany drobnoowocowe – 100 g; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	40,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
85	ZIEMNIAK KOSTKA	ziemniaki jadalne, obrane, czyste, zdrowe, jednoodmianowe, pokrojone w kostkę 10x10mm, o barwie typowej dla odmiany (kremowa, jasnożółta, żółta), bez uszkodzeń mechanicznych, o dobrym smaku. Opakowania próżniowe: 5 kg z nadrukowaną informacją o nazwie środka spożywczego, nazwie i adresie producenta, dacie przydatności do spożycia (min. 3 dni) oraz gramaturze. okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	200,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
86	ZIEMNIAKI OBRANE - typu "B"	ziemniaki jadalne, obrane, czyste, zdrowe, jednoodmianowe, bulwy dojrzałe, niezzieleniałe, niezaparzone, niezapleśniałe, o barwie typowej dla odmiany (kremowa, jasnożółta, żółta), o wyrównanej wielkości, bez uszkodzeń mechanicznych, o dobrym smaku, bez pustych miejsc w środku, o średnicy 2-4 cm. Opakowania próżniowe: 5 kg z nadrukowaną informacją o nazwie środka spożywczego, nazwie i adresie producenta, dacie przydatności do spożycia (min. 3 dni) oraz gramaturze; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	2 000,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
87	ZIEMNIAKI OBRANE - typu "B"	ziemniaki jadalne, obrane, czyste, zdrowe, jednoodmianowe, bulwy dojrzałe, niezzieleniałe, niezaparzone, niezapleśniałe, o barwie typowej dla odmiany (kremowa, jasnożółta, żółta), o wyrównanej wielkości, bez uszkodzeń mechanicznych, o dobrym smaku, bez pustych miejsc w środku, o średnicy 4-6 cm. Opakowanie próżniowe 5 kg z nadrukowaną informacją o nazwie środka spożywczego, nazwie i adresie producenta, dacie przydatności do spożycia (min. 3 dni) oraz gramaturze; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	1 000,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		
88	ZIEMNIAK MŁODY	ziemniaki jadalne, nieobrane, sezonowe, jednoodmianowe dostawy, czyste, zdrowe, bulwy dojrzałe, niezzieleniałe, niezaparzone, niezapleśniałe, o barwie typowej dla odmiany (kremowa, jasnożółta, żółta), o wyrównanej wielkości, bez uszkodzeń mechanicznych, o dobrym smaku, bez pustych miejsc w środku, o średnicy 2-4 cm. Opakowanie 15 kg z nadrukowaną informacją o nazwie środka spożywczego, nazwie i adresie producenta, dacie przydatności do spożycia (min. 3 dni) oraz gramaturze; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	1 000,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł		

89	ZIEMIENIAK - typu "C"	ziemniaki jadalne, nieobrane, nie sezonowe, średnica poprzeczna nie mniejsza niż 6-8 cm, czyste, zdrowe, jednodmianowe, bulwy dojrzałe, niezzieleniałe, niezaparzone, niezapleśniałe, o barwie typowej dla odmiany (kremowa, jasnożółta, żółta), o wyrównanej wielkości, bez uszkodzeń mechanicznych, o dobrym smaku, bez pustych miejsc w środku, o średnicy 4-6 cm. Opakowanie 5 kg z nadrukowaną informacją o nazwie środka spożywczego, nazwie i adresie producenta, dacie przydatności do spożycia (min. 3 dni) oraz gramaturze; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	kg	1 000,00			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł				
							0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł				
							Wartość całkowita złożonej oferty:			0,00 zł	0,00 zł	0,00 zł	

Uwagi:

Wartość całkowitą brutto z podatkiem VAT, czyli cenę należy przenieść do Formularza ofertowego, stanowiącego Załącznik nr 1 do SIWZ.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wpisał w kolumnie K producenta produktu oferowanego przez Wykonawcę.

Wykonawca, który stosuje preferencyjne stawki VAT zobowiązany jest do załączenia do oferty wyjaśnienia dla zastosowanych stawek VAT.

Tam, gdzie w opisie przedmiotu zamówienia zostało wskazane pochodzenie (marka, znak towarowy, producent) produktów spożywczych, Zamawiający dopuszcza oferowanie produktów równoważnych. Gramatura oferowanego produktu równoważnego nie może być niższa niż gramatura produktu wskazanego w Formularzu asortymentowo-cenowym. Zaoferowane produkty równoważne muszą posiadać te same walory organoleptyczne (smak, zapach, barwa, estetyka, konsystencja) oraz zawierać w swoim składzie te same surowce użyte do produkcji, co produkt określony przez Zamawiającego. Jeśli Wykonawca zaoferuje produkt równoważny, zobowiązany jest umieścić w Formularzu ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ opis pozycji równoważnych z podaniem nazw ich producentów.

Warzywa i owoce muszą spełniać następujące wymagania minimalne, czyli muszą być:

1. klasy I,
2. świeże, całe, zdrowe (bez oznak chorobowych, zepsucia oraz przemrożenia, bez śladów pleśni),
3. czyste i jędrne,
4. wolne od uszkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
5. wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego,
6. wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków,
7. wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe,
8. w stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w stanie nieuszkodzonym,
9. oznakowane krajem pochodzenia,
10. zamawiane produkty dostarczane będą przez Wykonawcę w opakowaniach typu kosz / skrzynka / karton / worek wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością. Każde opakowanie musi zawierać etykietę informacyjną zawierającą dane, w szczególności: nazwę i adres producenta, nazwę produktu, klasę jakości, termin przydatności do spożycia oraz inne elementy wymagane przepisami prawa. Opakowania jednostkowe dla produktów muszą być suche, czyste i bez uszkodzeń mechanicznych i obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni oraz powinny zapewnić ochronę przed uszkodzeniami mechanicznymi oraz zanieczyszczeniem, jak również odpowiednie warunki w czasie przechowywania i transportu.

podpis i pieczęć Wykonawcy