|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Zadanie 4** |  |  |  |  |  |  |
| **Lp** | **Asortyment** | **Wymagana ilość w kg** | **cena za 1 kg** | **VAT** | **wartość netto** | **wartość brutto** | **UWAGI** |
| **1** | **Arbuzy**- arbuzy kl.I, odmian (cultivars) uprawianych z Citrullus lanatus (Thunb) Matsum i Nakai, świeże, całe (niepopękane), czyste, jędrne i wystarczająco dojrzałe; kolor i smak miąższu muszą odpowiadać wystarczającemu stopniowi dojrzałości, zdrowe (nie dopuszcza się owoców zgniłych oraz z objawami chorób i pleśni), brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.), minimalna masa owoców powinna wynosić 1,5 kg, smak  i zapach: typowy, bez obcego smaku i zapachu, dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem, opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, | **1000** |  | 5 |  |  |  |
| **2** | **Banany**- banany kl.I, odmiana podgrupy Cavendish, o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany (żółte), całe, twarde, zdrowe (nie dopuszcza się owoców zgniłych oraz z objawami chorób i pleśni), czyste, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny paluszków, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; rączki i kiście (części rączek) powinny zawierać:  - dostateczną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu, solidną i wolną od zarażenia grzybami, - wiązkę uciętą w prawidłowy sposób (nie na skos i nie rozdartą, bez fragmentów łodygi); Długość owocu, mm, nie mniej niż: 200 Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu, Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie  z aktualnie obowiązującym prawem., Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 18 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **1600** |  | 8 |  |  |  |
| **3** | **Cytryny**- cytryny kl.I, odmian (cultivars) uprawiane z gatunków Citrus limon (L.) Burm. f., świeże, całe, czyste, o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany (od cytrynowego do żółtego), zdrowe (nie dopuszcza się owoców zgniłych oraz  z objawami chorób i pleśni), brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.), Średnica owoców: 58-63 mm. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki od 5 do 10 kg wykonane  z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **250** |  | 8 |  |  |  |
| **4** | **Kiwi**- kiwi kl.I, odmiany uprawne owoców kiwi (zwanych również „Actinidia” lub „kiwi”) wyhodowanych z Actinidia chinensis Planch. oraz Actinidia deliciosa  (A. Chev.), C.F. Liang i A.R. Ferguson, świeże, całe (bez szypułki), o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany, odpowiednio jędrne (nie mogą być miękkie, zwiędnięte ani nasiąknięte wodą), zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, dobrze wykształcone, wyklucza się owoce złączone podwójnie lub wielokrotnie, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.). Masa pojedynczych owoców: 80 - 100g. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku  i zapachu. Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowania jednostkowe o masie netto od 1kg do 10 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **600** |  | 8 |  |  |  |
| **5** | **Mandarynki**- mandarynki kl.I, odmian (cultivars) uprawiane z gatunków Citrus reticulata Blanco, w tym satsumas (Citrus unshiu Marcov.), świeże, całe, czyste, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany, zdrowe (nie dopuszcza się owoców zgniłych oraz z objawami chorób i pleśni), brak uszkodzeń mechanicznych, wolne od pęknięć w zagłębieniu szypułkowym, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.), masa pojedynczych owoców: 70-90 g.  Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu, Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki od 10 do 20 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Pakowana 10-13 kg, nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia. | **450** |  | 8 |  |  |  |
| **6** | **Nektaryny**- nektaryny kl.I, odmian uprawnych brzoskwiń i nektaryn wyhodowanych  z Prunus persica Sieb. i Zucc., świeże, całe, czyste, o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany, zdrowe (nie dopuszcza się owoców zgniłych oraz z objawami chorób i pleśni), brak uszkodzeń mechanicznych, wolne od pęknięć w zagłębieniu szypułkowym, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.). Masa pojedynczych owoców: 85-105 g. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości  i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowania jednostkowe o masie netto od 1 kg do 10 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **450** |  | 5 |  |  |  |
| **7** | **Pieczarka dwuzarodnikowa** - (Agaricus bisporus (J.E. Lange, Imbach), owocniki jędrne , świeże, całkowicie zamknięte, kapelusz okrągły, blaszki całkowicie osłonięte bez napiętej błony, prostopadle przycięte trzony o długości max 10 mm, praktycznie wolne od zanieczyszczeń roślinnych i mineralnych, nie uszkodzone przez szkodniki, brak zmian chorobotwórczych, barwa kapelusza od białokremowej do szarej, średnica kapelusza od 25-55 mm, zapach i smak charakterystyczny dla pieczarek, Cechy dyskwalifikujące: niejednorodność klas i odmian w opakowaniu, obecność pieczarek z oznakami procesów gnilnych, pleśni, przemarzniętych, zaparzonych  i oślizgłych lub pieczarki ze zmianami chorobowymi, pozostałość środków ochrony roślin i preparatów grzybobójczych, przepełnione lub brudne opakowania, opakowanie, skrzynki plastikowe 5 kg +/- 0,5 kg | **600** |  | 5 |  |  |  |

………………………………………………………………………..

podpis Wykonawcy