**Załącznik nr 2 do SIWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia – Formularz cenowy**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Asortyment** | **Wymagana ilość w kg** | **cena za 1 kg** | **Wartość netto** | **VAT** | **Wartość brutto** | **UWAGI** |
| **1** | **Arbuz**- 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, | **800** |  |  |  |  |  |
| **2** | **Banany**- 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: 1) dostateczną część wiązki o prawidłowym zabarwieniu, solidną i wolną od zarażenia grzybami, 2) 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** |  |  |  |  |  |
| **3** | **Buraki czerwone -** całe, zdrowe, czyste, korzeń o cylindrycznym kształcie, miąższ ciemnoczerwony bądź czerwony, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.). Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowania stanowią worki raszlowe 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu  z żywnością. | **900** |  |  |  |  |  |
| **4** | **Cebula czerwona** - dobrze wysuszona, bez szczypiorku, sortowana, bez uszkodzeń mechanicznych, pakowana w worki raszlowe 10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie, nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia | **100** |  |  |  |  |  |
| **5** | **Cebula - termin realizacji 01.03 - 30.06.2019 r. oraz 01.09 - 31.12.2019 r.**, cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa, dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), wystarczająco sucha, bez szczypiorku, barwa łuski suchej jasnożółta do jasnobrązowej oraz łuski mięsistej białokremowa lub kremowozielona, kształt kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona 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.). Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowania stanowią worki raszlowe 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **1200** |  |  |  |  |  |
| **6** | **Cebula MŁODA- termin realizacji 01.07 - 31.08.2019r., bez suchej łuski,** cała, ścisła, jędrna, czysta, zdrowa, dojrzała (przynajmniej 2/3 masy główki jest utworzone z liści bezblaszkowych), wystarczająco sucha, bez szczypiorku, łuski mięsiste białokremowa lub kremowozielona, kształt kulisty, lekko spłaszczony lub wydłużony, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, z zaschniętą szyjką  i korzeniami, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona 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.). Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu Opakowania stanowią worki raszlowe 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **350** |  |  |  |  |  |
| **7** | **Cukinie-** Całe, zdrowe, czyste, świeże, jędrne, owoce błyszczące, ciemnozielone, cylindryczne, proste, wyrównane, miąższ jasnokremowy, kruchy, bardzo smaczny, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.) Długość pojedynczej sztuki: 15 – 20 cm. Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku  i zapachu. Opakowania stanowią worki foliowe do 5 kg wykonane  z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **100** |  |  |  |  |  |
| **8** | **Cytryny**- 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.). 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. | **220** |  |  |  |  |  |
| **9** | **Czosnek -** główki barwy białej, zdrowe (nie dopuszcza się czosnku  z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią go niezdatnym do spożycia), twarde, nienaruszone, o odpowiednio regularnym kształcie, wysuszony, bez przerostów, ząbki ściśle przylegające do siebie, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.) Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowania stanowią pakowane w worki siatkowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **35** |  |  |  |  |  |
| **10** | **Fasola- suche ziarno -** odmiana typu Piękny Jaś, nasiona o wyrównanym kształcie i wielkości, nerkowate, bardzo duże, o białej błyszczącej okrywie, całe, zdrowe, czyste, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.). Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku  i zapachu. Opakowanie jednostkowe stanowi folia o masie 5 kg wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu  z żywnością. | **300** |  |  |  |  |  |
| **11** | **Groch łuskany -** połówki, zdrowe, czyste, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.) Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowanie jednostkowe stanowi folia o masie 5 kg wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **220** |  |  |  |  |  |
| **12** | **Gruszki deserowe**- świeże, całe, czyste, miąższ owoców musi być  w idealnym stanie, a skórka wolna od szorstkich ordzawień,  o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany, 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 pojedynczych owoców: 150 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 20 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **1100** |  |  |  |  |  |
| **13** | **Jabłka deserowe** - świeże, całe, czyste, o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany, 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, mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym, nie mniej niż 60 mm. Minimalna masa pojedynczych owoców: 150 g.  Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem, pakowane w skrzynie 15 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie, nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia | **1600** |  |  |  |  |  |
| **14** | **Jabłka kompotowe -**świeże, całe, czyste, o prawidłowym zabarwieniu typowym dla odmiany, 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, mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym, nie mniej niż 40 mm. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości  i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. | **600** |  |  |  |  |  |
| **15** | **Kalafior świeży** – kalafior koloru białego, nieprzerośnięty, bez liści, różyczki zwarte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zmian chorobowych, waga 1 sztuki kalafiora minimum 1000 g, pakowany w skrzynki plastikowe. | **300** |  |  |  |  |  |
| **16** | **Kapusta biała -** cała, zdrowa, czysta, o barwie czerwonej, główki kuliste, zwarte, bez liści zewnętrznych, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.).Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku  i zapachu. Opakowania stanowią worki siatkowe 10 kg wykonane  z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **1500** |  |  |  |  |  |
| **17** | **Kapusta biała MŁODA- termin realizacji 01.07- 31.08.2019 r.**, cała, zdrowa, czysta, główka kulista, bardzo zwięzła, bez liści zewnętrznych, liście barwy zielonej, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.)Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku  i zapachu. Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowania stanowią worki siatkowe do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **450** |  |  |  |  |  |
| **18** | **Kapusta czerwona** - cała, zdrowa, czysta, o barwie czerwonej, główki kuliste, zwarte, bez liści zewnętrznych, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych ( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.).Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku  i zapachu. Opakowania stanowią worki siatkowe 10 kg wykonane  z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **700** |  |  |  |  |  |
| **19** | **Kapusta kiszona z marchwią min 5% -** naturalnie kiszona, bez użycia octu, szatkowana w krótkie nitki, nie dopuszcza się produktów gnijących lub z objawami zepsucia. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku  i zapachu. Opakowania stanowią wiaderka plastikowe o masie 3-5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu  z żywnością. | **1200** |  |  |  |  |  |
| **20** | **Kapusta pekińska** –cała, zdrowa, czysta, ulistnienie o barwie jasnozielonej, główka cylindryczna, zwarta, bez liści zewnętrznych, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.).Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Pojedyncze sztuki pakowane  w folię wykonaną z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **300** |  |  |  |  |  |
| **21** | **Koper zielony natka -** cały, zdrowy, czysty, jędrny, aromatyczny, niezwiędnięty, o barwie zielonej, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.). Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku  i zapachu. Opakowania stanowią pęczki o wadze 100 g wykonane  z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **50** |  |  |  |  | 10 pęczków = 1kg |
| **22** | **Kiwi**- 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 1 kg do 10 kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **600** |  |  |  |  |  |
| **23** | **Mandarynki**- 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: 50-70 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** |  |  |  |  |  |
| **24** | **Marchew -** typ karotka, całe, zdrowe, czyste, bez naci, praktycznie wolne od szkodników oraz od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, niezdrewniałe, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny, bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego; tj. dostatecznie suche po umyciu, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.). Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowania stanowią worki siatkowe z tworzywa sztucznego 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **1800** |  |  |  |  |  |
| **25** | **Natka pietruszki –** świeża, barwa zielona, o dużych listkach, niezwiędnięta, zdrowa, czysta, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.) Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu Opakowania stanowią pęczki o wadze 100 g wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **35** |  |  |  |  | 10 pęczków = 1 kg |
| **26** | **Nektaryny**- 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.). Minimalna masa pojedynczych owoców: 150 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. | **500** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **27** | **Ogórek długoowocowy –** świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), barwa zielona, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.). Długość pojedynczej sztuki: 20 – 22 cm. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowania stanowią worki foliowe od 5 do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **1600** |  |  |  |  |  |
| **28** | **Ogórki kiszone –** naturalnie kiszone, twarde, zapach świeży, o barwie zielonożółtej, bez widocznych uszkodzeń mechanicznych, bez zmian biologicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.) Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowania stanowią wiaderka plastikowe  o masie 3 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **650** |  |  |  |  |  |
| **29** | **Ogórki małosolne -** ogórki kiszone w sposób naturalny nie dłużej niż  4 dni, barwa zielonożółta, twarde, aromatyczne, bez widocznych uszkodzeń mechanicznych, bez zmian biologicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.) Długość pojedynczej sztuki 8-12 cm. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowania stanowią wiaderka plastikowe  o masie 3 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **250** |  |  |  |  |  |
| **30** | **Papryki czerwona, żółta- c**ałe, zdrowe, czyste, świeże, jędrne, ciemnoczerwone owoce, miąższ ciemnoczerwony soczysty, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.)  Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku  i zapachu. Opakowania stanowią worki foliowe od 3 do 5 kg wykonane  z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **800** |  |  |  |  |  |
| **31** | **Pieczarka dwuzarodnikowa** - świeże, całkowicie zamknięte, kapelusz okrągły, blaszki całkowicie osłonięte bez napiętej błony, praktycznie wolne od zanieczyszczeń roślinnych i mineralnych, nie uszkodzone przez szkodniki, brak zmian chorobotwórczych, barwa kapelusza od białokremowej do szarej, 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 | **650** |  |  |  |  |  |
| **32** | **Pietruszki korzeniowe -** Całe, korzeń w kształcie wydłużonego stożka (miąższ biały, jędrny), zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, sortowane, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.), wolne od obcego zapachu i/lub smaku. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości  i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowania stanowią worki siatkowe z tworzywa sztucznego od 5 do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **300** |  |  |  |  |  |
| **33** | **Pomidory -** jadalne do bezpośredniego spożycia, całe, zdrowe, czyste, świeże, czerwone owoce, okrągłe, gładkie, twarde, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.). Masa pojedynczej sztuki: ok.150 g. Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie  z aktualnie obowiązującym prawem. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowania stanowią skrzynki 5 kg wykonane  z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **1600** |  |  |  |  |  |
| **34** | **Pomidory „cherry”- klasa extra, luz,** świeże, okrągłe, całe, bez ubytków i uszkodzeń, bez pęknięć, zdrowe, jędrne, bez objawów gnicia  i niezgnite, bez objawów chorób, bez odgnieceń, nieprzemrożone, czyste, bez objawów widocznych obcych zanieczyszczeń, bez ziemi, jędrne,  o świeżym wyglądzie, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych, bez uszkodzeń mechanicznych, bez otarć i odgnieceń, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów, o barwie czerwonej, niezielone, dojrzałe, nieprzejrzałe, bez zielonych piętek. Dopuszczalne są pomidory na gałązkach- szypułki  i gałązki świeże, zdrowe, czyste, bez liści i widocznych obcych zanieczyszczeń. Dopuszczalne są pomidory koktajlowe o lekko wydłużonym kształcie. Opakowania są wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **600** |  |  |  |  |  |
| **35** | **Pory typu sałatkowego -** całe, zdrowe, czyste, praktycznie nie powinny zawierać widocznych ciał obcych; jednakże korzenie mogą mieć przylegającą do nich ziemię, mieć świeży wygląd po usunięciu zgniłych  i uschniętych liści, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.), wolne od nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, to znaczy odpowiednio „osuszone”. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowania stanowią skrzynki do 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu  z żywnością. | **300** |  |  |  |  |  |
| **36** | **Rzodkiewki -** całe, zdrowe, czyste, korzeń kulisty, czerwone, bardzo gładkie, intensywnie wybarwione, błyszczące, po umyciu długo zachowujące połysk, z cienkim korzonkiem, na przekroju idealnie białe, ulistnienie do 1cm, mocno osadzone, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.), wolne od obcego zapachu i/lub smaku. Masa pojedynczego pęczka ok. 350 g. Smak i zapach: typowy, bez obcego smaku i zapachu. Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowania stanowią skrzynki do 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **500** |  |  |  |  |  |
| **37** | **Sałata lodowa -** cała, zdrowa, czysta, ulistnienie o barwie zielonej, kruche, bardzo smaczne, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.).Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku  i zapachu. Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowania stanowią skrzynki do 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **200** |  |  |  |  |  |
| **38** | **Sałata zielona masłowa -** cała, zdrowa, czysta, główki kształtne, okrągłe, liście barwy zielonej, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.) Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku  i zapachu. Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowania stanowią skrzynki do 5 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **250** |  |  |  |  |  |
| **39** | **Seler korzeniowy –** całe, zdrowe, czyste, zgrubienie korzeniowe duże, kuliste, barwa skórki biała, miąższ biały, jędrny, aromatyczny, nieciemniejący, bez skłonności do parcenia, pozbawione odrostów, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych (gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.).Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Opakowania stanowią pakowane w worki siatkowe od 5 do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **200** |  |  |  |  |  |
| **40** | **Szczypiorek -** cały, zdrowy, czysty, o barwie zielonej, o długich liściach, niezwiędnięty, długość łodygi do 30 cm, brak uszkodzeń mechanicznych, bez zanieczyszczeń mineralnych( gleba, piasek, itp.) oraz zanieczyszczeń obcego pochodzenia (insekty lub ich części, drewno, kamyki, metal, tworzywo sztuczne, itp.). Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku  i zapachu. Opakowania stanowią pęczki o wadze 100 g wykonane  z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **40** |  |  |  |  | 10 pęczków = 1 kg |
| **41** | **Ziemniaki jadalne późne realizacja dostawy w terminie 01.03 - 16.06.2019 r. oraz 01.09 - 31.12.2019 r.** Ziemniaki jadalne, żółte, bulwy dojrzałe, zdrowe, niezzieleniałe, czyste, suche, niezaparzone, niezapleśniałe, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez pustych miejsc w środku, pozbawione odrostów. Smak i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowania stanowią worki od 10 do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **20 000** |  |  |  |  |  |
| **42** | **Ziemniaki jadalne wczesne realizacja dostaw w terminie 17.06-31.08.2019 r.** Ziemniaki jadalne, żółte, bulwy dojrzałe, zdrowe, niezzieleniałe, czyste, suche, niezaparzone, niezapleśniałe, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez pustych miejsc w środku, pozbawione odrostów. Smak  i zapach: Typowy, bez obcego smaku i zapachu. Opakowania stanowią worki od 10 do 15 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | **3 000** |  |  |  |  |  |
|  |  | **47950** |  | **zł** |  | **zł** |  |

……………………………………………………..

data i podpis Wykonawcy