

Spis treści

1. Zakup i sukcesywna dostawa warzyw i owoców świeżych	2
2. Zakup i sukcesywna dostawa warzyw i owoców mrożonych	20
3. Zakup i sukcesywna dostawa pieczywa	22
4. Zakup i sukcesywna dostawa mięsa i produktów mięsnych	25
5. Zakup i sukcesywna dostawa artykułów ogólnospożywczych	27
6. Zakup i sukcesywna dostawa ryb świeżych i mrożonych	37
7. Zakup i sukcesywna dostawa nabiału i jaj.....	38
8. Zakup i sukcesywna dostawa artykułów spożywczych specjalnego przeznaczenia	40

Zadanie 1 – Zakup i sukcesywna dostawa warzyw i owoców świeżych

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
1	Ananas	Wygląd: cały, twardy, zdrowy (bez śladów gnicia i pleśni), czysty, bez zniekształceń, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych, 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. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.	kg	54
2	Arbuz	Wygląd: cały, twardy, zdrowy (bez śladów gnicia i pleśni), czysty, bez zniekształceń, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych, dojrzały. Skóra twarda o symetrycznym kształcie, bez nieregularnych wypustek wgnieceń lub uszkodzeń. 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 ciemnozielonej, bez ciemnych plam. Prążki równomierne, bez plam i dużego kontrastu, o wyraźnie zaznaczonych kolorach. 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. Średnia waga od 2 do 3kg.	kg	160
3	Awokado	Wygląd: całe, miękkie, 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: idealnie zielona, bez ciemnych plam. 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 1 szt. min. 215g.	szt.	200

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
4	Banany	Wygląd: całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Możliwie duże jednolite kiście. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Niedopuszczalne pęknięcia skórki. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Barwa: od jasnozielonkawej do żółtej, bez ciemnych plam. 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	450
5	Bataty	Wygląd: całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Skóra gładka, sucha, niepopękana. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% warzywa. Wymienione wady nie mogą naruszać wnętrza warzywa. Bulwy batatów wydłużone lub kuliste. Barwa: w zależności od odmiany od żółtej po czerwoną. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.	kg	27
6	Bazylia - doniczka	Wygląd: liście bazylii powinny być małe, owalne, świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak 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. Barwa: zielona, jednolita, bez przebarwień. Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite w donicach pod względem pochodzenia, odmiany i fazy wzrostu.	szt.	10
7	Borówka	Wygląd: owoce borówki powinny być świeże, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Nieodgniecone. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Barwa: ciemnogrnatowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.	kg	30

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
8	Botwinka	<p>Wygląd: liście botwinki powinny być świeże, czyste, w miarę możliwości podobnej wielkości, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Łodygi powinny być niezdrewniałe, ładne wizualnie. Dopuszczalne są liście różnej wielkości, pod warunkiem że są zdrowe i niewyschnięte. Bulwa mała, bez widocznych zniekształceń i uszkodzeń.</p> <p>Barwa: zielono-czerwona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, możliwie w tym samym stopniu rozwoju. Pęczek minimum 280g.</p>	pęczek	30
9	Bób	<p>Wygląd: nasiona bobu powinny być twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Skórka świeżego bobu powinna być jędrna i gładka, a kolor jednolity.</p> <p>Barwa: jasnozielona, bez plamek i przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości. Opakowanie 500g.</p>	op.	15
10	Brokuł	<p>Wygląd: róże brokułu powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających pękach kwiatowych, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Łodygi powinny być niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów, ładne wizualnie, jednolicie zielone.</p> <p>Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd brokułu.</p> <p>Dopuszczalne są małe listki, pod warunkiem że są zdrowe, zielone, niewyschnięte i nie zakrywają róży.</p> <p>Barwa: zielona, 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 i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.</p>	kg	15
11	Brukselka	<p>Wygląd: główki brukselki powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających do siebie liściach, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd warzywa.</p> <p>Barwa: ciemnozielona, 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 i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.</p>	kg	10

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
12	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. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.	kg	30
13	Burak	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. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.	kg	150
14	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 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 słomkowobrązowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	kg	150
15	Cebula ze szczypiorkiem	Wygląd: cebula powinna być twarda, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych ściśle przylegających do siebie łupinach (łuskach), wolna od szkodników oraz 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. Szczypiorek ładny wizualnie, liście szczypiorku zdrowe, jędrne, niewyschnięte. Barwa: cebula - biała, szczypior - zielony. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości. Pęczek minimum 100g.	pęczek	130

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
16	Cukinia	<p>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.</p> <p>Barwa: jednolicie 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>	kg	60
17	Cytryna	<p>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.</p> <p>Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.</p> <p>Barwa: żółta.</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 jednej sztuki od 130g do 150g.</p>	kg	60
18	Czosnek	<p>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.</p> <p>Wymienione wady nie mogą naruszać ząbków czosnku.</p> <p>Barwa: biała.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.</p>	szt.	400
19	Dynia	<p>Wygląd: dynia powinny być świeża, twarda, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Skóra powinna być gładka i jędrna.</p> <p>Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd dyni.</p> <p>Barwa: pomarańczowa.</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	5

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
20	Fasolka szparagowa zielona	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. Barwa: zielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.	kg	10
21	Fasolka szparagowa żółta	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. Barwa: żółta. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.	kg	10
22	Gruszka	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. Barwa: w zależności od gatunku od zielonej po żółty. 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	200
23	Jabłko	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. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Barwa: w zależności od gatunku od zielonej po żółty i czerwony. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.	kg	300

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
24	Jarmuż	Wygląd: liście jarmużu powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Ładne wizualnie, jednolicie zielone, bez suchych i nieświeżych liści w opakowaniu. Liście w opakowaniu mocno potargane, kędzierzawe, pozbawione łodyg. Barwa: jasna lub ciemno-zielona. Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite pod względem pochodzenia. Jarmuż pakowany próżniowo w opakowania o pojemności 500g.	op.	5
25	Kalafior	Wygląd: róże kalafiora powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających pękach kwiatowych, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Łodygi powinny być niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów, ładne wizualnie. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd kalafiora. Barwa: biała. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	kg	10
26	Kalarepa	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. Barwa: owoc - jasnozielona, liście - ciemnozielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości. Waga minimum 240g.	szt.	26
27	Kapusta biała	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. Barwa: jasnozielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	kg	70

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
28	Kapusta biała młoda	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. Barwa: jasnozielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	kg	25
29	Kapusta czerwona	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. Barwa: czerwono-fioletowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	kg	27
30	Kapusta kiszona	W składzie wyłącznie kapusta i sól. Opakowanie 1kg, wiaderko.	op.	120
31	Kapusta pekińska	Wygląd: liście kapusty pekińskiej powinny być sprężyste, 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. Barwa: biało-zielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	kg	30
32	Kapusta włoska	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, ładna wizualnie, bez uschniętych i pożółkłych liści. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd warzywa. Kształt główki owalny lub kulisty. Barwa: jasnozielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	kg	70

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
33	Kiełki - słończnik, brokuł, rzeżucha	Kiełki powinny być sprężyste, świeże, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Ładne wizualnie, bez uschniętych i pożółkłych kiełków. Opakowanie 200g-250g. Termin przydatności do spożycia minimum 5 dni od dnia dostawy.	op.	20
34	Kiwi	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. Barwa: ciemnozielona. 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	100
35	Klementyna	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. Barwa: pomarańczowa. 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 100g do 120g.	kg	100
36	Koper ogrodowy	Ładny wizualnie, liście zdrowe, jędrne, niewyschnięte. Pęczek minimum 50g.	pęczek	600
37	Limonka	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: zielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości. Waga jednej sztuki od 100g do 120g.	szt.	100

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
38	Malina świeża	Wygląd: owoce maliny powinny być świeże, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Nieodgniecone. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Barwa: malinowa. 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.	kg	50
39	Mango	Wygląd: całe, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Skóra mango powinna być błyszcząca, bez żadnych uszkodzeń. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Barwa: czerwono - żółta. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości. Waga 1 szt. minimum 400g.	szt.	30
40	Marchew korzeń	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. Barwa: pomarańczowa, jednolita bez przebarwień. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	kg	300
41	Melisa doniczka	Wygląd: liście melisy powinny być małe, świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak 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. Barwa: zielona, jednolita bez przebarwień. Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite w donicach pod względem pochodzenia, odmiany i fazy wzrostu.	szt.	15

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
42	Melon	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. Barwa: żółta. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.	kg	30
43	Mięta doniczka	Wygląd: liście mięty powinny być małe, świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak 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. Barwa: zielona. Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite w donicach pod względem pochodzenia, odmiany i fazy wzrostu.	szt.	20
44	Morela świeża	Wygląd: owoce moreli powinny być całe, miękkie, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Kształt kulisty lub delikatnie spłaszczony. Dopuszczalne są niewielkie otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Barwa: żółto-pomarańczowa. 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	20
45	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	100
46	Ogórek kiszony	Skład: ogórki, woda, sól, przyprawy. Opakowanie 400g, worek foliowy.	op.	400

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
47	Ogórek zielony	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	150
48	Owoc granatu	Wygląd: całe, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych, ładne wizualnie, bez zadrapań. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Barwa: ciemno-czerwona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości. Waga jednej sztuki minimum 220g.	szt.	10
49	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. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.	kg	150
50	Papryka zielona	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: zielona. 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.	kg	20

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
51	Papryka żółta/pomarańczowa	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. Barwa: żółta/pomarańczowa. 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.	kg	20
52	Pietruszka korzeń	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. 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	90
53	Pietruszka liście	Ładna wizualnie, liście zdrowe, czyste, jędrne, niewyschnięte, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Pęczek minimum 40g.	pęczek	400
54	Pomarańcza	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. Barwa: pomarańczowa. 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	60
55	Pomidor	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 warzywa. Barwa: czerwona. 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	30

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
56	Pomidor malinowy	<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/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.</p>	kg	60
57	Pomidorki 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.</p> <p>Pomidorki w opakowaniach 250g.</p>	op.	420
58	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.	210
59	Porzeczka czerwona/czarna	<p>Wygląd: owoce porzeczki powinny być świeże, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych.</p> <p>Nieodgniecone.</p> <p>Barwa: czerwona/czarna.</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	5

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
60	Rabarbar	<p>Wygląd: łodygi rabarbaru powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Łodygi powinny być niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów, ładne wizualnie. Dopuszczalne są listki, pod warunkiem że są zdrowe i niewyschnięte.</p> <p>Barwa: zielono-czerwona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.</p>	kg	25
61	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.</p> <p>Jednolitość: jednolite pod względem pochodzenia, roszponka pakowana w opakowania o pojemności 500g.</p>	op.	30
62	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 nieświeżych liści w opakowaniu.</p> <p>Barwa: zielona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak.</p> <p>Jednolitość: jednolite pod względem pochodzenia. Rukola pakowana w opakowania o pojemności 500g.</p>	op.	30
63	Rzodkiew biała	<p>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.</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	10

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
64	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 minimum 180g.	pęczek	150
65	Sałata lodowa	Wygląd: sałata powinna być krucha, świeża, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających do siebie liściach (zbita), wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Ładna wizualnie, bez uschniętych i pożółkłych liści. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd warzywa. Barwa: zielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	szt.	120
66	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	140
67	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. 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.	op.	50

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
68	Szczaw świeży	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. Barwa: zielona. Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite pod względem pochodzenia.	kg	6
69	Szczypior	Ładny wizualnie, liście zdrowe, czyste, jędrne, niewyschnięte, bez oznak gnicia pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Pęczek minimum 30g.	pęczek	20
70	Szpinak świeży	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.	75
71	Śliwka węgierka	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	40
72	Truskawka świeża	Wygląd: owoce truskawki powinny być świeże, dojrzałe, słodkie, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Nieodgniecione. Owoce z nieuszkodzonymi szypułkami. Barwa: czerwona. 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.	kg	65

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
73	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	130
74	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	1400
75	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> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.</p>	kg	550

Zadanie 2 – Zakup i sukcesywna dostawa warzyw i owoców mrożonych

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
1	Bób	Opakowanie 2,5 kg. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	3
2	Brokuły - bukiet różyczek	Opakowanie 2,5 kg. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	80
3	Brukselka	Opakowanie 2,5 kg. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	15
4	Cukinia	Opakowanie 2,5 kg. Cukinia krojona w krążki. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	20
5	Bukiet warzyw	Opakowanie 2,5 kg. Skład: krojone kalafior, brokuł, marchew w różnej proporcji. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	135
6	Dynia	Opakowanie 2,5 kg. Dynia krojona w kostkę. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	53
7	Fasolka szparagowa cięta	Opakowanie 2,5 kg. Odcinki strąków z obciętymi końcami o długości od 20 mm do 40 mm. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	53
8	Groszek	Opakowanie 2,5 kg. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	46
9	Jagoda	Opakowanie 2,5 kg. Owoce całe. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	60
10	Kalafior - bukiet różyczek	Opakowanie 2,5 kg. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	56
11	Kukurydza	Opakowanie 2,5 kg, ziarna. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	3
12	Malina	Opakowanie 2,5 kg. Owoce całe, bez szypułek. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	53
13	Marchew mini	Opakowanie 2,5 kg. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	55
14	Marchew z groszkiem	Opakowanie 2,5 kg. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	25

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
15	Mieszanka kompotowa	Opakowanie 2,5 kg. Mieszanka wieloskładnikowa, owoce bez pestek. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	200
16	Mieszanka warzyw meksykańska	Opakowanie 2,5 kg. Skład: fasola czerwona, kukurydza, marchew, cebula, papryka czerwona, fasolka zielona szparagowa, groszek zielony. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	20
17	Szparagi	Opakowanie 2,5 kg. Szparagi zielone, całe. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	15
18	Szpinak	Opakowanie 2,5 kg. Szpinak rozdrobniony. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	40
19	Śliwki	Opakowanie 2,5 kg. Owoce całe. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	12
20	Truskawka	Opakowanie 2,5 kg. Owoce całe, bez szypulek. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	65
21	Wiśnie drylowane	Opakowanie 2,5 kg. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	10
22	Włoszczyzna 3-składnikowa	Opakowanie 2,5 kg. Skład: marchew, pietruszka, seler, cięte w słupki. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	250
23	Włoszczyzna 4-składnikowa	Opakowanie 2,5 kg. Skład: por, marchew, pietruszka, seler, cięte w słupki. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	150

Zadanie 3 – Zakup i sukcesywna dostawa pieczywa

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
1	Bułka grahamka	Pieczywo wypiekane z mąki mieszanej - pszennej typu graham i zwykłej, wody, soli, cukru i drożdży piekarniczych lub zakwasu piekarniczego, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt lekko owalny, delikatna chrupiąca skórka, kolor brązowy. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 90g do 100g.	szt.	280
2	Bułka kanapkowa	Pieczywo wypiekane z mąki pszennej, wody, soli, cukru, drożdży piekarniczych i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny, delikatna chrupiąca skórka, kolor złocisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 300g do 350g.	szt.	270
3	Bułka tarta	Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego, bez dodatku nasion, nadziei i zdobień. Bez grudek, zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa. Opakowanie papierowe 500g.	op.	80
4	Bułka zwykła duża	Pieczywo wypiekane z mąki pszennej, wody, soli, cukru i drożdży piekarniczych i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt okrągły, delikatna, chrupiąca skórka, kolor złoto-brązowy. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 90g do 100g.	szt.	570
5	Bułka zwykła mała typu kajzerka	Pieczywo wypiekane z mąki pszennej, wody, soli, cukru i drożdży piekarniczych, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt okrągły z charakterystycznym nacięciem, delikatna chrupiąca skórka, kolor złoto-brązowy. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 45g do 55g.	szt.	300
6	Chałka duża	Słodkie pieczywo wypiekane z mąki pszennej, jaj, cukru, drożdży, masła, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. W postaci zaplecionej warkocza, kształt podłużny, kolor złocisto-brązowy, wierz chałki z dodatkiem miodu lub kruszonki, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 300 do 350g.	szt.	100

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
7	Chleb ciemny graham	Pieczyno wypiekane z mąki pszennej typu graham i mąki pszennej typ 650, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny lub prostokątny, skórka gładka lub lekko chropowata, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 400 do 500g.	szt.	205
8	Chleb wieloziarnisty	Pieczyno wypiekane z mąki pszenno-żytniej z dodatkiem między innymi: ziaren żyta, lnu, sezamu, dyni i słonecznika, płatkami owsianymi, otrębami pszennymi oraz siemieniem lnianym, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny lub prostokątny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 400g do 500 g.	szt.	130
9	Chleb z kukurydzą	Pieczyno wypiekane z mąki kukurydzianej, zakwasu piekarniczego, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt prostokątny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, kolor złocisty, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 300g do 400g.	szt.	15
10	Chleb z żurawiną	Pieczyno wypiekane z mąki żytniej (typ razowa i graham), na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody, suszonej żurawiny i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny lub prostokątny, skórka gładka lub lekko chropowata, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 500g do 600g.	szt.	20
11	Chleb ze słonecznikiem	Pieczyno wypiekane z mąki żytniej (typ razowy i graham) na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody, łuskanych nasion słonecznika i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt prostokątny lub podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 500g do 600g.	szt.	70
12	Chleb duży zwykły	Pieczyno wypiekane z mąki pszennej, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 900g do 1000g.	szt.	200

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
13	Chleb orkiszowy	Pieczyno wypiekane z mąki żytniej i mąki orkiszowej z dodatkiem wody, zakwasu piekarskiego, ziarna orkiszowego, drożdży, soli, siemienia lnianego, oleju roślinnego, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny lub prostokątny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 400g do 500g.	szt.	220
14	Chleb 7 - ziaren	Pieczyno wypiekane z mieszanki piekarskiej (mąka pszenna razowa, mąka żytnia razowa, woda, drożdże, płatki żytnie razowe, płatki pszenne, siemię lniane, płatki jęczmienne, płatki owsiane, otręby pszenne, sezam prażony, słonecznik) na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 400g do 500g.	szt.	100
15	Chleb zwykły mały	Pieczyno wypiekane z mąki pszennej, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 500g do 600g.	szt.	450
16	Chleb żytni (krojony)	Pieczyno wypiekane z mąki żytniej razowej typ 2000 lub z mąki mieszanej żytniej razowej 2000 i pszennej typ 750, na kwasie chlebowym lub z dodatkiem drożdży, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. Kształt podłużny lub owalny, skórka gładka lub lekko chropowata, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 400g do 500g.	szt.	210
17	Rogal	Słodkie pieczywo wypiekane z mąki pszennej, jaj, cukru, drożdży, masła, oleju roślinnego, wody i soli, ewentualnie z dodatkiem naturalnych składników. W kształcie półksiężyca, kolor złocisty, aromat swoisty. Pieczywo wyrośnięte, bez uszkodzeń mechanicznych, bez wgnieceń. Waga od 90g do 100g.	szt.	100

Zadanie 4 – Zakup i sukcesywna dostawa mięsa i produktów mięsnych

Lp.	Nazwa artykułu	Opis	j.m.	Liczba
A	B	C	D	E
1	Filet z piersi indyka	Świeży, kolor różowy, mięso jędrne, sprężyste, bez skóry, bez widocznego tłuszczu, całkowicie odkostnione, zapach świeży.	kg	150
2	Filet z piersi kurczaka	Świeży, kolor różowy, mięso jędrne, sprężyste, bez skóry, bez widocznego tłuszczu, całkowicie odkostnione, zapach świeży.	kg	130
3	Karczek wieprzowy bez kości	Świeży, kolor różowy lub jasnoróżowy, bez krwawych przebarwień, mała ilość przerostów tłuszczowych koloru białego lub jasno różowego, całkowicie odkostniony, mięso lekko wilgotne, zapach delikatny lub neutralny.	kg	90
4	Kiełbaski z fileta drobiowego	Zawartość mięsa drobiowego minimum 80%, bez mięsa oddzielonego mechanicznie, bez azotynu sodu, wzmacniaczy smaku, stabilizatorów, substancji zagęszczających, barwników, syropu glukozowego, maltodekstryny.	kg	30
5	Kita – kula wieprzowa	Świeża, kolor od jasnoróżowego po czerwony, kolor jednakowy na całej powierzchni, mała ilość tłuszczu i ścięgien, lekko wilgotne, zapach delikatny, lekko wyczuwalny, kształt: kula.	kg	15
6	Królik tuszka	Świeży, kolor jasnoróżowy, bez krwawych przebarwień, minimalna ilość tłuszczu, zapach lekki lub neutralny, bez skóry.	kg	50
7	Kurczak tuszka	Świeży, kolor bladoróżowy lub delikatnie złotawy, struktura mięsa powinna być jędrna, a konsystencja elastyczna, zapach neutralny.	kg	70
8	Mięso wołowe, polędwica	Świeże, kolor ciemnoczerwony, nieznaczny przerost tłuszczowy, bez błon i ścięgien, zapach świeży, typowo mięsny.	kg	30
9	Polędwica drobiowa krojona	Zawartość mięsa z piersi kurcząt minimum 85%, bez wzmacniaczy smaku, karagenu, ekstraktu drożdżowego, tłuszczu palmowego, konserwantów, sztucznych aromatów, stabilizatorów, maltodekstryny.	kg	50
10	Polędwica sopocka krojona	Zawartość mięsa wieprzowego minimum 85%, nie dopuszcza się substancji konserwujących, wzmacniaczy smaku, sztucznych aromatów, kwasu karminowego (koszenila).	kg	20
11	Polędwiczki ze schabu	Świeże, kolor różowy lub jasnoróżowy, jednolity, nieznaczna ilość błon i ścięgien, całkowicie odkostniony, mięso lekko wilgotne, zapach delikatny lub neutralny.	kg	20
12	Schab wieprzowy bez kości	Świeży, kolor różowy lub jasnoróżowy, jednolity, nieznaczny przerost tłuszczowy, całkowicie odkostniony, mięso lekko wilgotne, zapach delikatny lub neutralny.	kg	50

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
13	Szynka wieprzowa	Świeża, kolor jednolity, jasnoróżowy, nieprzerośnięta, bez błon i ścięgien, lekko wilgotna, zapach neutralny.	kg	100
14	Udko trybowane kurczaka	Świeże, kolor bladnoróżowy lub lekko czerwony, nieprzekrwione, całkowicie odkostnione, bez skóry, zapach świeży.	kg	25
15	Udziec cielęcy tylni	Świeży, kolor jasnoróżowy, mała ilość ścięgien, bez widocznego tłuszczu, zapach świeży, neutralny.	kg	20
16	Wędlina drobiowa z indyka	Wędlina świeża, zawartość mięsa z indyka minimum 80%, nie dopuszcza się wzmacniaczy smaku, karagenu, ekstraktu drożdżowego, tłuszczu palmowego, konserwantów, sztucznych aromatów, stabilizatorów, maltodekstryny.	kg	25
17	Wędlina drobiowa z kurczaka	Wędlina świeża, zawartość mięsa drobiowego minimum 80%, nie dopuszcza się wzmacniaczy smaku, karagenu, ekstraktu drożdżowego, tłuszczu palmowego, konserwantów, sztucznych aromatów, stabilizatorów, maltodekstryny.	kg	10
18	Winerki z cielęciną	Winerki świeże, cielęco-wieprzowe, zawartość mięsa cielęcego 10-15%, zawartość mięsa wieprzowego co najmniej 83%, sól, woda, przyprawy naturalne, bez chemicznych dodatków i wypełniaczy, osłonka naturalna.	kg	40

Zadanie 5 – Zakup i sukcesywna dostawa artykułów ogólnospożywczych

Lp.	Nazwa artykułu	Opis	j.m.	Liczba
A	B	C	D	E
1	Amarantus ekspandowany	Opakowanie 120g, skład: ekspandowane nasiona amarantusa.	op.	15
2	Ananas w puszcze plastry lub kawałki	Puszka 560-600g, skład: ananas, woda, cukier, kwas cytrynowy.	op.	80
3	Bazyliia suszona	Opakowanie minimum 20g, bazyliia suszona 100%.	op.	80
4	Biszkopty	Opakowanie minimum 120g, skład: mąka pszenna typ 650, jaja świeże, miód wielokwiatowy, wodorowęglan amonu – substancja spulchniająca.	op.	40
5	Brzoskwinie półowki w syropie	Puszka minimum 850g, skład: brzoskwinie, woda, cukier, kwas cytrynowy.	op.	65
6	Chrupki kukurydziane	Opakowanie od 60g do 100g, skład: kaszka kukurydziana.	op.	160
7	Chrzan naturalny tarty	Słoik 180g, skład: korzeń chrzanu min. 70%, cukier, cytryna, woda, olej, sól, kwas cytrynowy.	op.	25
8	Ciasteczka bio	Opakowanie 1kg, skład: mąka pszenna, płatki owsiane, mleko w proszku, tłuszcz roślinny kokosowy, maksymalna zawartość soli 0,7g na 100g produktu.	op.	5
9	Ciasteczka gryczane	Opakowanie minimum 100g, skład: mąka gryczana 80%, tłuszcz kokosowy.	op.	45
10	Ciasteczka orkiszowe	Opakowanie minimum 100g, skład: BIO mąka orkiszowa, tłuszcz kokosowy, mleko w proszku, sól.	op.	40
11	Ciasteczka owsiane	Opakowanie minimum 100g, skład: BIO mąka pszenna, płatki owsiane, mleko w proszku, tłuszcz roślinny kokosowy, sól.	op.	85
12	Ciecierzycza konserwowa	Puszka 400g, skład: ciecierzycza ziarno, woda, sól, kwas askorbinowy.	op.	185
13	Ciecioraka	Opakowanie 400g, nasiona suche, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń.	op.	5
14	Cukier biały	Torebka papierowa 1kg, cukier drobno granulowany, skład: cukier buraczany 100%.	op.	300
15	Cukier puder	Opakowanie 500g, drobno granulowany, poddany procesom rozdrabniania kryształków cukier buraczany 100%.	op.	10
16	Cukier z wanilią	Opakowanie od 16g do 20g, skład: cukier, wanilia.	op.	60
17	Curry	Opakowanie minimum 20g, przyprawa mielona, bez zanieczyszczeń.	op.	100
18	Cynamon	Opakowanie 15g, przyprawa mielona, bez zanieczyszczeń.	op.	50
19	Czarnuszka	Opakowanie minimum 20g, przyprawa, nasiona suche.	op.	15
20	Czekolada gorzka	Opakowanie 100g, skład: zawartość miazgi kakaowej min. 70%, nie może zawierać oleju palmowego i E476.	op.	50

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
21	Czosnek	Opakowanie minimum 15g, przyprawa granulowana, bez zanieczyszczeń.	op.	900
22	Czosnek niedźwiedzi	Opakowanie minimum 20g, przyprawa suszona, bez zanieczyszczeń.	op.	50
23	Daktyle	Opakowanie od 150g do 200g, suszone, bez pestek, bez siarczanów i sztucznych dodatków.	op.	70
24	Drożdże świeże	Opakowanie 100g, drożdże piekarnicze.	op.	65
25	Drożdże suszone instant	Opakowanie 7g, drożdże suszone.	op.	10
26	Dżem różne smaki	Słoik od 220g do 240g, skład: owoce, cukier, substancja żelująca: pektyny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.	op.	110
27	Fasola konserwowa	Puszka 400g, fasola - różne kolory, skład: fasola, woda sól.	op.	150
28	Figi suszone	Opakowanie 200g, bez siarczanów i sztucznych barwników, sprężyste, miękkie, błyszczące, bez zanieczyszczeń.	op.	5
29	Galaretka owocowa w proszku	Opakowanie od 70g do 77g, różne smaki, bez maltodekstryny, stabilizatorów, karagenu.	op.	400
30	Gałka muskatołowa	Opakowanie do 10g do 15g, przyprawa mielona.	op.	100
31	Gofry Bio	Opakowanie od 65g do 100g, skład: woda, mąka pszenna, olej słonecznikowy, sól. Produkt gotowy do spożycia.	op.	60
32	Goździki	Przyprawa 20g, suszone, całe.	op.	10
33	Groch łuskany	Opakowanie 500g, połówki, nasiona suche, bez zanieczyszczeń.	op.	30
34	Groszek konserwowy	Puszka 400g, skład: groszek, woda, cukier, sól.	op.	25
35	Groszek ptysiowy	Opakowanie od 125g do 150g, drobny wypiek z ciasta parzonego, skład: mąka pszenna, jajka, olej roślinny, woda, sól, BIO.	op.	300
36	Herbata owocowa	Opakowanie od 20 do 25 torebek, różne składki (smaki), bez dodatku sztucznych aromatów, maltodekstryny, barwników, w tym karminu, aspartamu, cyklamianu sodu, sacharynianu sodu.	op.	80
37	Herbata czarna ekspresowa	Opakowanie 100 szt. torebek, skład: mieszanka czarnych herbat.	op.	10
38	Herbata ziołowa	Opakowanie od 20 do 25 torebek - koperkowa, czystek, lipa, melisa, mięta, rumianek.	op.	180
39	Herbatniki	Opakowanie od 100g do 150g, skład: bio mąka pszenna 91%, bio cukier trzcinowy, bio tłuszcz kokosowy, sól.	op.	60
40	Imbir	Opakowanie minimum 15g, przyprawa mielona, bez zanieczyszczeń.	op.	55
41	Kakao	Opakowanie 150g, skład: 100% kakao, obniżona zawartość tłuszczu.	op.	120

Lp.	Nazwa artykułu	Opis	j.m.	Liczba
A	B	C	D	E
42	Kardamon	Opakowanie minimum 15g, przyprawa suszona w całości.	op.	5
43	Kasza bulgur	Opakowanie 400g, gotowane, wysuszone i gniecione ziarna pszenicy durum, drobno lub średnio ziarnista, bez zanieczyszczeń, wolna od szkodników.	op.	75
44	Kasza bulgur	Opakowanie 1kg, gotowane, wysuszone i gniecione ziarna pszenicy durum, drobno lub średnio ziarnista, bez zanieczyszczeń, wolna od szkodników.	op.	10
45	Kasza gryczana	Opakowanie 1kg. Dozwolone następujące rodzaje wyrobów z gryki: - obtuszczone ziarna gryki, - kasza gryczana nieprażona cała – obtuszczone ziarna gryki, - nieprażona łamana, drobna, zwana kaszą krakowską, otrzymana z obtuskanego i połamanego ziarna gryki, - kasza gryczana prażona, cała – obtuszczone ziarno gryki prażonej, - kasza gryczana łamana: prażona i nieprażona, obtuszczone ziarno gryki prażonej i nieprażonej. Kasza kl. I. Barwa brązowa, o odcieniu charakterystycznym dla kaszy prażonej lub nieprażonej, typowy zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	op.	4
46	Kasza gryczana biała	Opakowanie 1kg, kasza kl. I. Barwa o odcieniu charakterystycznym dla kaszy białej, typowy zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	op.	16
47	Kasza jaglana	Opakowanie 1kg, bez zniekształceń. Otrzymywana z prosa, z którego ziarna usunięto okrywą owocową, a następnie obtuszone ziarno wypolerowano. Kasza kl. I. Jednolita, charakterystyczna żółta barwa, swoisty zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	op.	35
48	Kasza jęczmienna	Opakowanie 1kg, bez zniekształceń. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	op.	45
49	Kasza jęczmienna pęczak	Opakowanie 1 kg bez zniekształceń. Całe ziarno jęczmienia pozbawione łuski. Dozwolona także kasza jęczmienna wiejska, która otrzymywana jest z obtuszonego, niepolerowanego i pokrojonego ziarna pęczaku (gruba, średnia i drobna). Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	op.	10
50	Kasza kuskus	Opakowanie 1 kg. Drobna kaszka z wysokogatunkowych partii pszenicy durum, poddana gotowaniu na parze. Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	op.	55
51	Kasza manna	Opakowanie 1kg. Otrzymywana z oczyszczonego ziarna pszenicy na mąkę przez odsianie grubych kaszek. Nie dopuszcza się kaszy manny błyskawicznej. Kasza kl. I. Charakterystyczna barwa i zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	op.	40

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
52	Kasza orkiszowa	Opakowanie 1 kg. Kasza gruba – produkowana z ziarna orkiszu. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	op.	2
53	Kasza kukurydziana	Opakowanie minimum 400g BIO. Produkowana z ziarna kukurydzy pod postacią grubego grysiku, jak i drobnej kaszki. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	op.	10
54	Kawa zbożowa	Opakowanie 150g, skład: jęczmień, żyto, cykorja, burak cukrowy, bez siarczanów i wzmacniaczy smaku, wyłącznie na bazie zbóż.	op.	130
55	Kminek	Przyprawa 20g, kminek mielony.	op.	30
56	Kolendra	Przyprawa, opakowanie minimum 15 g, suszona.	op.	5
57	Koncentrat pomidorowy	Słoik szklany 200g, skład: min 30% świeżych pomidorów, bez sztucznych dodatków.	op.	200
58	Krakersy mini	Opakowanie 100g, skład: mąka pszenna, tłuszcz kokosowy, cukier trzcinowy, sól.	op.	30
59	Kukurydza konserwowa	Puszka 400g, skład: kukurydza, woda, cukier, sól, bez GMO.	op.	50
60	Kurkuma	Przyprawa, opakowanie minimum 15g, suszona.	op.	180
61	Laska wanilii	Przyprawa laska 2,5g, 100% naturalny smak.	op.	40
62	Len złoty	Opakowanie 250g, siemię lniane mielone.	op.	5
63	Liść laurowy	Opakowanie minimum 15g, suszone liście laurowe 100%.	op.	120
64	Lubczyk	Opakowanie 135g, suszone liście lubczyku 100%.	op.	30
65	Majeranek	Opakowanie minimum 15g, suszone rozdrobnione ziele majeranku 100%.	op.	170
66	Majonez	Słoik szklany 170g, skład: olej roślinny, musztarda, woda, żółtka jaj kurzych, bez E385 (EDTA), sztucznych aromatów, skrobi, substancji zagęszczających, kwasu fosforowego (E338), jaj w proszku, substancji konserwujących, substancji stabilizujących.	op.	20
67	Makaron	Opakowanie 250g, wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości. Bez dodatku glutenu. Kształt świderki. Z pszenicy durum.	op.	10
68	Makaron świderki/łazanki/rurki/pióra/spaghetti	Opakowanie 500g, w składzie wyłącznie pszenica durum i woda. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	op.	120
69	Makaron świderki/łazanki/rurki/pióra/spaghetti	Opakowanie 3 kg, w składzie wyłącznie pszenica durum i woda. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	op.	110

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
70	Makaron nitki, gwiazdki	Opakowanie 250g, skład: mąka pszenna, jaja. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	op.	55
71	Makaron orkiszowy	Opakowanie 500g, skład: wyłącznie orkisz. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	op.	4
72	Makaron pełnoziarnisty świderki/pióra/rurki	Opakowanie 500g, skład: mąka pszenna pełnoziarnista. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	op.	50
73	Makaron ryżowy	Opakowanie 500g, w składzie wyłącznie ryż. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	op.	10
74	Makaron z soczewicy	Opakowanie 500g, w składzie wyłącznie czerwona soczewica. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	op.	5
75	Makaron zacierka	Opakowanie 250g, skład: mąka pszenna, jaja, woda. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	op.	70
76	Mandarynka w puszcze	Puszka 320g, skład: mandarynka, woda, cukier, kwas cytrynowy.	op.	30
77	Masło orzechowe	Słoik 400g, skład: wyłącznie orzechy arachidowe 100%.	op.	2
78	Mąka ziemniaczana	Opakowanie 1 kg, skrobia ziemniaczana 100%. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolna od szkodników i ich pozostałości.	op.	55
79	Mąka gryczana	Opakowanie 1 kg. Mąka z ziarna gryki w procesie mielenia. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolna od szkodników i ich pozostałości.	op.	2
80	Mąka jaglana	Opakowanie 1 kg. Mąka uzyskiwana przez zmielenie ziaren prosa. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolna od szkodników i ich pozostałości.	op.	2
81	Mąka kukurydziana	Opakowanie 1 kg. Skrobia otrzymana z kukurydzy, wysuszona, zmielona i przesiana. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolna od szkodników i ich pozostałości.	op.	2
82	Mąka orkiszowa	Opakowanie 1 kg. Mąka typ 650 jasna, drobno mielona. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolna od szkodników i ich pozostałości.	op.	10
83	Mąka owsiana	Opakowanie 1 kg. Mąka z mielonego ziarna owsa. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolna od szkodników i ich pozostałości.	op.	5
84	Mąka pszenna	Opakowanie 1 kg. Mąka tortowa typ 450-550, opakowanie jednostkowe - papierowa torebka. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolna od szkodników i ich pozostałości.	op.	190
85	Migdały płatki	Opakowanie 100g. Migdały łuskane, blanszowane w płatkach.	op.	15

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
86	Miód wielokwiatowy	Słój szklany 1l. Miód naturalny, płynny, bez barwników i domieszek.	op.	20
87	Mleczko kokosowe	Puszka 400g, skład: ekstrakt z kokosa, woda, bez stabilizatorów, sztucznych aromatów, emulgatorów, gumy guar, gumy gellan, gumy ksantanowej, karagenu.	op.	80
88	Morela suszona	Opakowanie od 125g do 150g, skład: 100% morele suszone, bez pestek, bez siarczanów i sztucznych konserwantów, konsystencja elastyczna, susz sypki, bez zanieczyszczeń.	op.	30
89	Mus owocowy w tubce	Tubka 100g, w składzie wyłącznie owoce, bez konserwantów, różne smaki.	op.	5500
90	Napój/mleko kokosowe	Karton 1l, skład: wyłącznie woda, mleko kokosowe, cukier trzcinowy.	op.	60
91	Napój/mleko migdałowe	Karton 1l, skład: wyłącznie woda, mleko migdałowe, naturalne aromaty.	op.	300
92	Napój/mleko owsiane	Karton 1l, skład: woda, 12% owies, olej słonecznikowy, sól.	op.	200
93	Napój/mleko ryżowe	Karton 1l, skład: wyłącznie woda, ryż, olej słonecznikowy.	op.	20
94	Nasiona rzeżuchy	Opakowanie minimum 5g, nasiona rzeżuchy na kielki.	op.	8
95	Olej rzepakowy	Butelka plastikowa 1l, olej rzepakowy uniwersalny, rafinowany, tłoczony na zimno.	op.	200
96	Olej z pestek z winogron	Butelka szklana 1l, olej o jasnożółtej barwie, przezroczysty, bez osadów.	op.	12
97	Oliwa z oliwek	Butelka szklana 1l, naturalna oliwa z oliwek, z pierwszego tłoczenia.	op.	7
98	Oregano	Przyprawa opakowanie minimum 15g, suszone, otarte ziele.	op.	50
99	Otręby owsiane/pszenne	Opakowanie 150g. Otręby naturalne, bez dodatków smakowych i zanieczyszczeń.	op.	70
100	Papryka słodka	Przyprawa opakowanie 20g, suszona, mielona.	op.	200
101	Papryka wędzona	Przyprawa opakowanie 20g, suszona, mielona.	op.	25
102	Passata pomidorowa	Opakowanie 700g, skład: pomidory zioła i kwas cytrynowy.	op.	100
103	Pestki dyni	Opakowanie 100g, pestki dyni łuskane, bez zanieczyszczeń.	op.	5
104	Pieprz cytrynowy	Przyprawa opakowanie 20g, w składzie: pieprz czarny, skórka cytrynowa, cebula, sól, kurkuma, kwas cytrynowy - regulator kwasowości.	op.	150
105	Pieprz czarny mielony	Przyprawa opakowanie 20g, pieprz czarny mielony.	op.	75

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
106	Pieprz ziołowy	Przyprawa opakowanie 20g, w składzie: pieprz czarny, chrzan, gorczyca biała, kminek, kolendra, majeranek.	op.	25
107	Pietruszka suszona	Przyprawa opakowanie 8g, suszona, rozdrobniona natka pietruszki.	op.	25
108	Płatki gryczane	Opakowanie 400g. Płatki gryczane 100%, kl. I. Produkt suchy, o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, niesklejonych płatków. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.	op.	40
109	Płatki jaglane	Opakowanie 400g. Płatki jaglane 100%, kl. I. Produkt suchy, o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonych płatków. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.	op.	45
110	Płatki jęczmienne	Opakowanie 400g. Płatki otrzymywane z ziarna jęczmienia w procesie parowania, leżakowania, zgniatania i suszenia. Płatki kl. I. Produkt suchy, o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, niesklejonych płatków. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.	op.	20
111	Płatki kukurydziane	Opakowanie 500g, w składzie m. in. kukurydza, bez syropów cukrowych, barwników, fosforanów sodu.	op.	40
112	Płatki orkiszowe	Opakowanie 400g. Płatki orkiszowe 100%, produkowane ze zgniecionych ziaren orkiszu. Wolne od szkodników i ich pozostałości.	op.	12
113	Płatki owsiane	Opakowanie 500g. Płatki owsiane górskie, nie dopuszcza się płatków owsianych błyskawicznych. Otrzymywane z ziarna owsa oczyszczonego. Płatki kl. I. Produkt suchy, o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, niesklejonych płatków. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.	op.	85
114	Płatki pszenne	Opakowanie 300g. Płatki wytwarzane z ziaren pszenicy. Wolne od szkodników i ich pozostałości.	op.	15
115	Płatki ryżowe	Opakowanie 400g. Płatki z ziarna ryżu, które zostały poddane działaniu pary wodnej, suszeniu, a następnie prasowaniu. Wolne od szkodników i ich pozostałości.	op.	60
116	Płatki żytnie	Opakowanie 400g. Płatki otrzymywane z ziarna żyta w procesie parowania, leżakowania, zgniatania i suszenia. Płatki kl. I. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, niesklejonych płatków. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.	op.	60
117	Podpłomyki bez cukru	Opakowanie minimum 140g, skład: mąka pszenna, tłuszcz roślinny, mleko.	op.	20
118	Pomidory suszone w oleju	Słoik szklany od 535g-700g; ,ład: olej rzepakowy, pomidory suszone (pomidory, sól), mieszanka ziół, cukier.	op.	60
119	Pomidory w puszcze (krojone)	Puszka 400g, pomidory krojone, sok pomidorowy, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.	op.	200
120	Powidła śliwkowe	Słoik szklany 290-310g, skład: śliwki, cukier, kwas cytrynowy, pektyny.	op.	30

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
121	Proszek do pieczenia	Opakowanie 30g, sypki.	op.	50
122	Przecier pomidorowy 100%	Opakowanie 500g, skład: przecier pomidorowy 100%.	op.	150
123	Rodzynki	Opakowanie 100g, suszone owoce białych winogron, sprężyste, miękkie, błyszczące, susz sypki, bez zanieczyszczeń, bez siarczanów i sztucznych barwników.	op.	75
124	Rozmaryn	Przyprawa, opakowanie minimum 15g, suszony.	op.	25
125	Ryż brązowy/ pełnoziarnisty	Opakowanie 400g. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, niesklejonych ziaren. Charakterystyczny kolor, smak i zapach. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości.	op.	40
126	Ryż biały zwykły	Opakowanie 1 kg. Ryż długoziarnisty i krótkoziarnisty, obłuskany lub szlifowany, lub polerowany, lub glazurowany, w postaci całych i łamanych ziaren. Ryż kl. I. Produkt suchy, o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, niesklejonych ziaren. Charakterystyczny kolor, smak i zapach. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości.	op.	10
127	Ryż biały jaśminowy	Opakowanie 400g, ryż jaśminowy biały 100%, produkt sypki, wolny od szkodników i ich pozostałości.	op.	12
128	Ryż paraboliczny	Opakowanie 400g, skład: 100% ziarno ryżu białego, długie, preparowane termicznie ziarna z prześwitującym bielmem, o żółtobiałej barwie. Ryż kl. I. Produkt suchy, o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, niesklejonych ziaren. Charakterystyczny kolor, smak i zapach. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości.	op.	315
129	Sezam ziarno	Opakowanie 100g, oczyszczone ziarno sezamu 100%, kolor ziarna - biały. Ziarno o charakterystycznym, orzechowym aromacie i słodko-gorzkim smaku. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości.	op.	30
130	Słonecznik nasiona	Opakowanie 100g, ziarno łuskane słonecznika 100%, bez zanieczyszczeń.	op.	60
131	Skórka pomarańczowa	Opakowanie 100g, skórka pomarańczowa suszona, bez siarczanów i sztucznych dodatków.	op.	4
132	Soczewica czerwona	Opakowanie 1kg, nasiona suche, bez oznak pleśnienia, bez przebarwień, bez uszkodzeń mechanicznych. Wolne od szkodników i ich pozostałości.	op.	40
133	Soczewica zielona	Opakowanie 400g, nasiona suche, bez oznak pleśnienia, bez przebarwień, bez uszkodzeń mechanicznych. Wolne od szkodników i ich pozostałości.	op.	5
134	Soda oczyszczona	Opakowanie 80g, soda do pieczenia, sypka.	op.	9
135	Sok jabłkowy/ pomarańczowy 100%	Karton 1l, sok pasteryzowany, z soku zagęszczonego, naturalnie mętny, bez dodatku cukru i sztucznych barwników.	op.	300

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
136	Sok marchwiowy naturalny 100%	Karton 1l, przecierowy, pasteryzowany, bez dodatku cukru i sztucznych barwników.	op.	320
137	Sok pomidorowy (nie z koncentratu)	Karton 1l, skład: przecier pomidorowy 100%	op.	16
138	Sok tłoczony niefiltrowany - różne smaki	Karton 1l, sok bez dodatku cukru i sztucznych barwników, owocowy lub owocowo-warzywny.	op.	45
139	Sok z rurką 100%	Kartonik 200g, sok owocowy, bez dodatku cukru i sztucznych barwników, różne smaki.	op.	330
140	Sok wielowarzywny	Karton 1l, sok bez sztucznych aromatów, soli – w składzie przecierzy z warzyw i zioła.	op.	45
141	Sól himalajska drobna	Opakowanie 1 kg, folia, sól himalajska 100%, różowa, nieprzetworzona chemicznie.	op.	10
142	Śliwka kalifornijska suszona	Opakowanie 150g, bez siarczanów i sztucznych dodatków, bez pestek, konsystencja elastyczna, bez objawów zapleśnienia, susz sypki, bez zbryleń, wolny od szkodników i ich pozostałości.	op.	100
143	Tuńczyk w sosie własnym	Puszka 170g, w składzie: ryba – tuńczyk w całości lub kawałkach, woda, sól.	op.	420
144	Tymianek	Przyprawa opakowanie 20g, suszone ziele tymianku 100%.	op.	30
145	Wafle ryżowe naturalne	Opakowanie od 110g do 160g, w składzie wyłącznie ryż brązowy.	op.	200
146	Wafle tortowe	Opakowanie 180g, skład: mąka pszenna, tłuszcz roślinny, sól.	op.	20
147	Wafle zbożowo-ryżowe	Opakowanie 45g, skład: mąka pszenna, mąka ryżowa, zawartość soli do 0,05g na 100g produktu.	op.	350
148	Wiórki kokosowe	Opakowanie 200g, rozdrobniony, starty na wiórki miąższ orzechów kokosowych, bez siarczanów, sypkie. Wolne od szkodników i ich pozostałości.	op.	30
149	Włoszczyzna suszona	Wiaderko od 1,6 kg do 2 kg, skład: suszona mieszanka przypraw naturalnych: marchew, pasternak, por, cebula, natka pietruszki, korzeń selera, korzeń pietruszki, w różnych proporcjach, bez sztucznych dodatków.	op.	50
150	Woda gazowana	Butelka plastikowa 500ml, woda mineralna lub źródłana.	op.	36
151	Woda niegazowana	Butelka plastikowa 500ml, woda mineralna lub źródłana	op.	260
152	Woda niegazowana niskozmineralizowana	Butelka plastikowa 5l. Ph wyższe niż 7,3, nienasycona dwutlenkiem węgla, woda mineralna.	op.	700
153	Ziele angielskie mielone	Opakowanie od 15 do 20g, przyprawa, suszone ziarna ziele angielskiego, mielone.	op.	45
154	Ziele angielskie całe	Opakowanie od 20g do 25g, przyprawa suszona, całe ziele.	op.	70
155	Żelatyna spożywcza	Opakowanie 20g, substancja naturalnego, zwierzęcego pochodzenia, jasna barwa.	op.	70

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
156	Żurawina suszona	Opakowanie 1kg, naturalna, bez siarczanów i sztucznych barwników. Żurawina cała, owoce wysuszone w całości, o wyrafinowanym cierpko-słodkim smaku, konsystencja elastyczna, susz sypki, bez zbryleń. Wolna od szkodników i pozostałości po nich.	op.	2
157	Żurek śląski	Butelka 400-500 ml, skład: woda, mąka żytnia, sól, cukier, przyprawy (np. czosnek).	op.	20

Zadanie 6 – Zakup i sukcesywna dostawa ryb świeżych i mrożonych

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
1	Filet z dorsza atlantyckiego	Filet SHP, głęboko mrożony, bez zbędnej glazury. Etykieta powinna zawierać dane dotyczące gatunku, połowu, pochodzenia oraz daty do spożycia.	kg	120
2	Filet z dorsza atlantyckiego	Filet świeży - nie czerniak, zapach neutralny, mięso jasne, sprężyste i jędrne.	kg	30
3	Filet z miruny	Filet SHP, głęboko mrożony, bez zbędnej glazury. Etykieta powinna zawierać dane dotyczące gatunku, połowu, pochodzenia oraz daty do spożycia.	kg	90
4	Filet z miruny	Świeży, zapach neutralny, mięso jasne, sprężyste i jędrne.	kg	30
5	Filet z morszczuka	Filet SHP, głęboko mrożony, bez zbędnej glazury. Etykieta powinna zawierać dane dotyczące gatunku, połowu, pochodzenia oraz daty do spożycia.	kg	15
6	Łosoś atlantycki	Filet SHP, głęboko mrożony, bez zbędnej glazury. Etykieta powinna zawierać dane dotyczące gatunku, połowu, pochodzenia oraz daty do spożycia.	kg	100
7	Łosoś atlantycki	Filet świeży, zapach neutralny, mięso z lekkim połyskiem, jasnorożowe, delikatnie pół przezroczyste bez szarych obszarów ani brązowych przebarwień. Mięso powinno wyglądać na wilgotne i jędrne.	kg	20

Zadanie 7 – Zakup i sukcesywna dostawa nabiału i jaj

Lp.	Nazwa artykułu	Opis	j.m.	Liczba
A	B	C	D	E
1	Jaja kurze	Świeże, czyste, klasa A, rozmiar L (o wadze od 63g do 73g), kod systemu chowu 0. Każde jajko musi być ostemplowane numerem identyfikacyjnym wskazującym kod systemu hodowli, kod państwa oraz oznaczenie zakładu. Niedopuszczalne są jajka nieoznaczone, zbite lub popękane. Jajka mają być pakowane w pojemnikach tekturowych. Opakowanie powinno zawierać nazwę lub numer producenta, adres, klasę jakości, kategorię wagową, liczbę jaj w opakowaniu i datę pakowania.	szt.	5500
2	Jogurt kokosowy	Opakowanie od 120g do 150g, skład: mleczko kokosowe (woda, ekstrakt z kokosa), skrobia, białka bobu, wegańskie kultury bakterii jogurtowych, bez gumy guar, gumy ksantanowej, maltodekstryny, karagenu.	op.	15
3	Jogurt kozi	Opakowanie od 120 do 125g, jogurt naturalny, skład: mleko kozie pasteryzowane, białka mleka koziego, kultury bakterii jogurtowych.	op.	200
4	Jogurt naturalny	Opakowanie 1l (kubek), skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii, bez mleka w proszku.	op.	30
5	Jogurt naturalny	Opakowanie od 330g do 400g, skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii, bez mleka w proszku.	op.	970
6	Jogurt typu greckiego	Opakowanie od 330g do 400g, skład: mleko, śmietanka, białka mleka, bakterie fermentacji mlekowej, bez mleka w proszku.	op.	350
7	Kefir	Opakowanie minimum 500g, skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych, bez mleka w proszku.	op.	200
8	Masło ekstra	Opakowanie 200g (kostka), zawartość tłuszczu: min. 82%.	op.	1600
9	Masło klarowane	Opakowanie 500g (wiaderko), 99,8% tłuszczu mlecznego.	op.	60
10	Maślanka naturalna	Opakowanie 1l (karton), skład: wyłącznie maślanka i żywe kultury bakterii.	op.	120
11	Mleko	Opakowanie 1l (karton), 3,2% tłuszczu.	op.	5300
12	Parmezan	Opakowanie od 200g do 250g, skład: mleko, żywe kultury bakterii, sól, podpuszczka, substancja konserwująca (lizozy (z jaj)), bez azotanu potasu.	op.	10
13	Ser kozi	Opakowanie od 100g do 150g, ser w plastrach, skład: wyłącznie mleko kozie i bakterie fermentacji mlekowej.	op.	250
14	Ser mascarpone	Opakowanie 250g, skład: śmietanka pasteryzowana, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.	op.	35
15	Ser mozzarella	Opakowanie 200g, skład: mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka, składniki zalewy: woda, sól.	op.	80
16	Ser mozzarella mini	Opakowanie od 125g do 150g, skład: mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, podpuszczka, składniki zalewy: woda, sól.	op.	30

<i>Lp.</i>	<i>Nazwa artykułu</i>	<i>Opis</i>	<i>j.m.</i>	<i>Liczba</i>
<i>A</i>	<i>B</i>	<i>C</i>	<i>D</i>	<i>E</i>
17	Ser żółty Edam	Opakowanie 150g, ser w plastrach, skład wyłącznie: mleko pasteryzowane, sól, kultury bakterii fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna.	op.	350
18	Ser żółty Edam	Opakowanie 250g (kostka), skład: wyłącznie mleko pasteryzowane, sól, kultury bakterii fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna.	op.	40
19	Ser żółty Gouda w plastrach	Opakowanie 150g, ser w plastrach, skład: wyłącznie mleko pasteryzowane, sól, kultury bakterii fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna.	op.	100
20	Ser żółty Gouda	Opakowanie 1kg, skład: wyłącznie mleko pasteryzowane, sól, kultury bakterii fermentacji mlekowej, podpuszczka mikrobiologiczna.	op.	32
21	Serek naturalny	Opakowanie 150g, skład: ser twarogowy, białka mleka, sól, cukier, bez żelatyny, stabilizatorów, mleka w proszku, substancji zagęszczających, oleju palmowego, utwardzonego tłuszczu roślinnego.	op.	150
22	Śmietana 12%	Opakowanie 330g (kubek), skład: wyłącznie śmietanka, bakterie fermentacji mlekowej.	op.	5
23	Śmietana 18%	Opakowanie 0,5l (kartonik), skład: wyłącznie śmietanka, bakterie fermentacji mlekowej.	op.	450
24	Twaróg kozi	Opakowanie 150g, skład: wyłącznie kozie mleko i kultury bakterii fermentacji mlekowej.	op.	80
25	Twaróg półtłusty	Opakowanie 1 kg (wiaderko), skład: serek śmietankowy, twaróg.	op.	50
26	Twaróg półtłusty	Opakowanie 250g (kostka), skład: mleko, kultury bakterii mlekowych.	op.	560

Zadanie 8 – Zakup i sukcesywna dostawa artykułów spożywczych specjalnego przeznaczenia

Lp.	Nazwa artykułu	Opis	j.m.	Liczba
A	B	C	D	E
1	Kaszka bezmleczna wielozbożowa	Opakowanie minimum 250g, kaszka bez dodatku cukru, zawierająca zboża pełnoziarniste, z glutenem i bez glutenu, wszystkie smaki w ramach aktualnej oferty producenta, dostępne każdorazowo na zamówienie żłobka.	op.	70
2	Kaszka bezmleczna zbożowa	Opakowanie minimum 250g, kaszka z owocami i bez owoców, zawierająca gluten, dla niemowląt po 6, 8, 9 m-cu życia, wszystkie smaki w ramach aktualnej oferty producenta, dostępne każdorazowo na zamówienie żłobka.	op.	70
3	Kaszka mleczna wielozbożowa	Opakowanie minimum 250g, kaszka bez dodatku cukru, zawierająca zboża pełnoziarniste, z glutenem i bez glutenu, wszystkie smaki w ramach aktualnej oferty producenta, dostępne każdorazowo na zamówienie żłobka.	op.	50
4	Kaszka mleczna z owocami lub bez owoców	Opakowanie minimum 200g, dla niemowląt po 4, 6, 9 m-cu życia i dzieci po 12 m-cu życia, bez zbóż zawierających gluten, w tym kaszki mleczno-ryżowe z owocami, bez dodatku cukru, bezglutenowe, bez dodatku sztucznych barwników, wszystkie smaki w ramach aktualnej oferty producenta, dostępne każdorazowo na zamówienie żłobka.	op.	50
5	Kaszka ryżowa z owocami	Opakowanie minimum 200g, bezmleczna, bezglutenowa, dla niemowląt po 4, 6 m-cu życia, w tym kaszki bezmleczne ryżowe z owocami bez dodatku cukru, wszystkie smaki w ramach aktualnej oferty producenta, dostępne każdorazowo na zamówienie żłobka.	op.	50
6	Kleik ryżowy (bezmleczny)	Opakowanie minimum 100g, dla niemowląt po 4 m-cu życia, bez dodatku cukru.	op.	35
7	Mleko modyfikowane "BEBIKO 1, 2, 2R, 3, 3R, 4, 4R, 5" lub równoważne	Opakowanie minimum 350g, mleko bezglutenowe dla dzieci typu BEBIKO 1, 2, 2R, 3, 3R, 4, 4R, 5 lub równoważne w składzie, wszystkie rodzaje dostępne w ramach aktualnej oferty producenta zaoferowanego przez Wykonawcę – dostępne każdorazowo na zamówienie żłobka.	op.	50
8	Mleko modyfikowane "NAN pro 1HA, 2HA"	Opakowanie minimum 800g, mleko modyfikowane, hypoalergiczne "NAN pro 1HA, 2HA" – zapotrzebowanie na ten konkrety rodzaj mleka wynika ze wskazań lekarskich zawartych na zaświadczeniu, będącym podstawą do podania mleka dziecku w żłobku.	op.	15
9	Mleko modyfikowane dla dzieci "NAN pro 1,2,3"	Opakowanie minimum 800g, mleko modyfikowane dla dzieci "NAN pro 1,2,3" – zapotrzebowanie na ten konkrety rodzaj mleka wynika ze wskazań lekarskich zawartych na zaświadczeniu będącym podstawą do podania mleka dziecku w żłobku.	op.	15
10	Mleko modyfikowane dla dzieci hypoalergiczne i	Opakowanie minimum 350g, mleko modyfikowane dla dzieci hypoalergiczne i inne specjalnego przeznaczenia medycznego typu "BEBIKO HA1, HA2, AR, COMFORT" – zapotrzebowanie na ten konkrety rodzaj mleka wynika ze	op.	15

Lp.	Nazwa artykułu	Opis	j.m.	Liczba
A	B	C	D	E
	inne specjalnego przeznaczenia medycznego typu "BEBIKO HA1, HA2, AR, COMFORT"	wskazań lekarskich zawartych na zaświadczeniu będącym podstawą do podania mleka dziecku w żłobku.		
11	Mleko modyfikowane dla dzieci typu Bebilon 1, 2, 3, 4, 5	Opakowanie 800g, mleko modyfikowane dla dzieci typu Bebilon 1, 2, 3, 4, 5 – zapotrzebowanie na ten konkrety rodzaj mleka wynika ze wskazań lekarskich zawartych na zaświadczeniu będącym podstawą do podania mleka dziecku w żłobku.	op.	15
12	Mleko modyfikowane specjalistyczne dla dzieci typu Bebilon HA 1, 2, 3, AR, COMFORT"	Opakowanie 800g, mleko modyfikowane specjalistyczne dla dzieci typu Bebilon HA 1, 2, 3, AR, COMFORT" – zapotrzebowanie na ten konkrety rodzaj mleka wynika ze wskazań lekarskich zawartych na zaświadczeniu będącym podstawą do podania mleka dziecku w żłobku.	op.	15
13	Owocowy mus dla niemowląt po 4 i/lub 6 i/lub po 8 m-cu życia	Opakowanie minimum 80g, produkt bez cukru i sztucznych barwników, bez konserwantów, 100% owoców i/lub owoce z dodatkiem zbóż, i/lub owoce z warzywami, i/lub owoce z dodatkiem jogurtu lub napojów roślinnych, tj. wszystkie smaki w ramach aktualnej oferty producenta, dostępne każdorazowo na zamówienie żłobka - (tubka).	op.	120
14	Produkt zbożowy typu Alerlac lub Sinlac lub równoważny	Opakowanie minimum 400g, produkt zbożowy typu Alerlac lub Sinlac lub równoważny w składzie, produkt bezglutenowy, bezlaktozowy, bezsojowy, dla niemowląt po 4 m-cu życia, z dodatkiem mączki świętojańskiej.	op.	10
15	Owocowe batoniki	Opakowanie od 20g do 30g, dla dzieci powyżej 12 m-ca życia, produkt bez cukru, konserwantów, barwników i wzmacniaczy smaku, z rolnictwa ekologicznego.	op.	350
16	Warzywne i owocowe chrupki	Opakowanie od 25 do 30g, produkt bez cukru, konserwantów, barwników i wzmacniaczy smaku, z rolnictwa ekologicznego.	op.	350