

	A	B	C	D	E	F	G
1	Załącznik nr 1						
2	<b>Formularz asortymentowo-cenowy do zapytania ofertowego nr 1 Przedszkole nr 32 w Rybniku z dnia 06.12.2022r.</b>						
3	Lp	Nazwa asortymentu	Opis parametrów	Jednostka	Przewidywane zapotrzebowanie	cena jednostkowa netto	Wartość netto
4	1.	arbuz	<p>Wygląd: cały, twardy, zdrowy (bez śladów gnicia i pleśni), czysty, bez zniekształceń, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych, dojrzały.</p> <p>Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Liście zdrowe, zielone, niewyschnięte, trudne do wyrwania.</p> <p>Barwa: lekko złota, charakterystyczna dla tego owocu.</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.	120		

	A	B	C	D	E	F	G
5	2.	awokado	<p>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.</p> <p>Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.</p> <p>Barwa: idealnie zielona, bez ciemnych plam.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości. Waga 1 szt. min. 215g.</p>	szt	30		

	A	B	C	D	E	F	G
6	3.	ananas	<p>Wygląd: cały, twardy, zdrowy (bez śladów gnicia i pleśni), czysty, bez zniekształceń, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych, dojrzały.</p> <p>Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.</p> <p>Listki zdrowe, zielone, niewyschnięte, trudne do wyrwania.</p> <p>Barwa: lekko złota, charakterystyczna dla tego owocu.</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>	szt.	20		

	A	B	C	D	E	F	G
7	4.	banany	<p>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.</p> <p>Barwa: od jasnozielonkawej do żółtej, bez ciemnych plam.</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.	260		
8	5.	borówka	<p>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.</p> <p>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.</p>	kg.	14		

	A	B	C	D	E	F	G
9	6.	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. Barwa: zielono-czerwona. Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, możliwie w tym samym stopniu rozwoju. Pęczek minimum 280g.</p>	pęczek	50		

	A	B	C	D	E	F	G
10	7.	brokuł	<p>Wygląd: róże brokołu powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających pęczkach kwiatowych, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Łodygi powinny być niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów, ładne wizualnie, jednolicie zielone. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd brokołu. 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>	szt.	150		

	A	B	C	D	E	F	G
11	8.	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.	30		
12	9.	brzoskwinia świeża	<p>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.</p> <p>Barwa: skórka owocu żółta lub jasnopomarańczowa, z intensywnym rumieńcem.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.</p>	kg.	30		

	A	B	C	D	E	F	G
13	10.	buraki czerwone	<p>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.</p> <p>Barwa: czerwono-fioletowy.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.</p>	kg.	500		
14	11.	cebula	<p>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.</p> <p>Barwa: słomkowa lub słomkowobrązowa.</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.	140		



	A	B	C	D	E	F	G
15	12.	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. Barwa: jednolicie zielona. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.</p>	kg.	50		
16	13.	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. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Barwa: żółta. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości. Waga jednej sztuki od 130g do 150g.</p>	kg.	25		

	A	B	C	D	E	F	G
17	14.	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. 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.	300		
18	15.	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. 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.	20		

	A	B	C	D	E	F	G
19	16.	fasolka szparagowa żółta	<p>Wygląd: strąki fasoli jędrne, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Młoda fasolka szparagowa, pozbawiona łuski, ładna wizualnie, bez otarć i zniekształceń.</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.</p>	kg.	30		
20	17.	gruszka	<p>Wygląd: całe, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Skóra matowa, cienka. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.</p> <p>Barwa: w zależności od gatunku od zielonej po żółty.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.</p>	kg.	30		

	A	B	C	D	E	F	G
21	18.	jablko	<p>Wygląd: całe, dojrzałe, soczyste, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Skóra jabłka gładka, bez śladów spalenizny lub brązowych, smugowatych plam.</p> <p>Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu.</p> <p>Barwa: w zależności od gatunku od zielonej po żółty i czerwony.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.</p>	kg.	500		
22	19.	kalafior	<p>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.</p> <p>Barwa: biała.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.</p>	szt.	100		

	A	B	C	D	E	F	G
23	20.	kalarepa	<p>Wygląd: owoc kalarepy powinien być świeży, jędrny, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni. Łodygi powinny być cienkie, niezdrewniałe, koloru jasnozielonego lub białego. Liście zdrowe, zielone, niewyschnięte. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd kalarepy.</p> <p>Barwa: owoc - jasnozielona, liście - ciemnozielona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości. Waga minimum 240g.</p>	szt.	80		
24	21.	kapusta biała	<p>Wygląd: główka kapusty powinna być świeża, twarda, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających do siebie liściach (zbita), wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych.</p> <p>Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd warzywa. Kształt główki owalny lub kulisty.</p> <p>Barwa: jasnozielona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.</p>	kg.	260		

	A	B	C	D	E	F	G
25	22.	kapusta biała, młoda	<p>Wygląd: główka kapusty powinna być świeża, jędrna, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających do siebie liściach (zbita), wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych.</p> <p>Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd warzywa. Kształt główki owalny lub kulisty.</p> <p>Barwa: jasnozielona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.</p>	szt.	45		
26	23.	kapusta czerwona	<p>Wygląd: główka kapusty powinna być świeża, jędrna, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających do siebie liściach (zbita), wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych.</p> <p>Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd warzywa. Kształt główki owalny lub kulisty.</p> <p>Barwa: czerwono-fioletowa.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.</p>	kg.	180		
27	24.	kapusta kiszona	<p>W składzie wyłącznie kapusta i sól.</p> <p>Opakowanie- wiaderko</p>	kg.	400		

	A	B	C	D	E	F	G
28	25.	kapusta pekińska	<p>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.</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.	120		
29	26.	kapusta włoska	<p>Wygląd: główka kapusty powinna być świeża, jędrna, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia i pleśni, o zwartych, ściśle przylegających do siebie liściach (zbita), wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych, 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.</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.	20		

	A	B	C	D	E	F	G
30	27.	kiełki- słońcecznik, brokuł, rzodkiew	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.	80		
31	28.	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.	szt.	21		
32	29.	koper	ładny wizualnie, liście zdrowe, jędrne, niewyschnięte. Pęczek minimum 50g.	pęczek	450		



	A	B	C	D	E	F	G
33	30.	malina świeża	<p>Wygląd: owoce maliny powinny być świeże, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Nieodgniecone. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Barwa: malinowa.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości i rozwoju.</p>	kg.	7		
34	31.	marchew	<p>Wygląd: marchewki powinny być świeże, twarde, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd marchewki. Korzeń pozbawiony naci.</p> <p>Barwa: pomarańczowa, jednolita bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.</p>	kg.	650		

	A	B	C	D	E	F	G
35	32.	melon	<p>Wygląd: całe, twarde, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych, dojrzałe. Skóra twarda, bez plam, wgnieceń i pęknięć. Barwa: żółta. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.</p>	kg.	15		
36	33.	nektaryna	<p>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.</p>	kg.	25		
37	34.	ogórek kiszony	<p>Skład: ogórki, woda, sól, przyprawy. Opakowanie - wiaderko</p>	kg.	120		

	A	B	C	D	E	F	G
38	35.	ogórek zielony	<p>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.</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.	250		
39	36.	papryka	<p>Wygląd: papryka powinna być świeża, jędrna, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia pleśni, wolna od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd papryki. Ładna wizualnie, z błyszczącą skórą.</p> <p>Barwa: 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.	190		

	A	B	C	D	E	F	G
40	37.	pietruszka korzeń	<p>Wygląd: korzeń pietruszki powinien być świeży, twardy, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni, wolny od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd pietruszki. Korzeń pozbawiony naci.</p> <p>Barwa: biała, jednolita, bez przebarwień.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.</p>	kg.	230		
41	38.	pietruszka natka	<p>Ładna wizualnie, liście zdrowe, czyste, jędrne, niewyschnięte, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Pęczek minimum 40g.</p>	pęczek	80		
42	39.	pomarańcza	<p>Wygląd: całe, dojrzałe, soczyste, słodkie, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Skóra idealnie gładka, nieodgniecione.</p> <p>Barwa: pomarańczowa.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.</p>	kg.	30		

	A	B	C	D	E	F	G
43	40.	pomidor	<p>Wygląd: całe, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Skóra matowa, cienka.</p> <p>Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu warzywa.</p> <p>Barwa: czerwona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości.</p>	kg.	350		
44	41.	pomidor koktajlowy	<p>Wygląd: małe, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Skóra matowa, cienka.</p> <p>Barwa: czerwona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości. Pomidorki w opakowaniach 250g.</p>	szt.	120		

	A	B	C	D	E	F	G
45	42.	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.	300		
46	43.	porzeczka czerwona/czarna/biała	<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. 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.	8		

	A	B	C	D	E	F	G
47	44.	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. Barwa: zielono-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.</p>	kg.	10		
48	45.	rzodkiewka	<p>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.</p>	pęczek	500		

	A	B	C	D	E	F	G
49	46.	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		
50	47.	sałata zielona	<p>Wygląd: liście sałaty powinny być świeże, czyste, zdrowe, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Ładne wizualnie, jednolicie zielone, bez suchych i nieświeżych liści w opakowaniu. Liście w opakowaniu nieuszkodzone.</p> <p>Barwa: zielona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite pod względem pochodzenia</p>	szt.	500		



	A	B	C	D	E	F	G
51	48.	sałata lodowa	<p>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.</p> <p>Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd warzywa.</p> <p>Barwa: zielona.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.</p>	szt.	100		
52	49.	seler korzeń	<p>Wygląd: korzeń selera powinien być świeży, twardy, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni, wolny od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych.</p> <p>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.	250		

	A	B	C	D	E	F	G
53	50.	szczypiorek	ładny wizualnie, liście zdrowe, czyste, jędrne, niewyschnięte, bez oznak gnicia pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Pęczek minimum 30g.	pęczek	50		
54	51.	śliwki	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. 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.	30		

	A	B	C	D	E	F	G
55	52.	szpinak	<p>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.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite pod względem pochodzenia.</p>	kg.	30		
56	53.	truskawka	<p>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.</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.	80		
57	54.	ketchup	<p>produkt o łagodnym smaku o dużej zawartości pomidorów 300-500g.</p>	szt.	80		

	A	B	C	D	E	F	G
58	55.	winogrona	<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.	30		
59	56.	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.	5500		
60	57.	pieczarki	<p>grzyby świeże, jednolite pod względem pochodzenia, bez urazó i otarć</p>	kg.	35		

	A	B	C	D	E	F	G
61	58.	mandarynka	<p>Wygląd: całe, dojrzałe, soczyste, słodkie, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% owocu. Wymienione wady nie mogą naruszać miąższu owocu. Dopuszcza się owoce wraz z łodygami i listkami, jeśli mają kolor zielony. Nieodgniecione.</p> <p>Barwa: pomarańczowa.</p> <p>Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach.</p> <p>Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości i możliwie w tym samym stopniu dojrzałości. Waga jednej sztuki od 100g do 120g.</p>	kg.	160		
62	59.	grozek mrożony	Opakowanie 2,5 kg. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	20		
63	60.	kukurydza mrożona	Opakowanie 2,5 kg, ziarna. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	20		
64	61.	kalafior mrożony	Opakowanie 2,5 kg. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	15		

	A	B	C	D	E	F	G
65	62.	jagoda mrożona	Opakowanie 2,5 kg. Owoce całe. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	2		
66	63.	szpinak mrożony	Opakowanie 2,5 kg. Szpinak rozdrobniony. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	15		
67	64.	truskawka mrożona	Opakowanie 2,5 kg. Owoce całe, bez szypułek. Produkt głęboko mrożony, sypki, niezbrlony. Wewnątrz opakowania brak wyczuwalnych dużych kawałków zespolonej ze sobą zawartości.	op.	10		
68	65.	bułka tarta	Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień. Bez grudek, zapach charakterystyczny dla suszonego pieczywa. Opakowanie papierowe 500g.	op.	250		
69	66.	kasza amarantus	Opakowanie 120g, skład: ekspandowane nasiona amarantusa.	op.	12		
70	67.	brzoskwinie połówki w syropie	Puszka minimum 850g, skład: brzoskwinie, woda, cukier, kwas cytrynowy.	szt.	60		
71	68.	chrzan tarty	Stoik 180g, skład: korzeń chrzanu min. 70%, cukier, cytryna, woda, olej, sól, kwas cytrynowy.	szt.	60		
72	69.	ciasteczka typu biszkopty	Opakowanie minimum 120g, skład: mąka pszenna typ 650, jaja świeże, miód wielokwiatowy, wodorowęglan amonu – substancja spulchniająca.	op.	50		
73	70.	ciasteczka typu wafelki na wagę	naturalne składniki bez konserwantów	kg.	60		

	A	B	C	D	E	F	G
74	71.	ciociorka	Opakowanie 400g, nasiona suche, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń.	szt.	40		
75	72.	cukier biały	Torebka papierowa 1kg, cukier drobno granulowany, skład: cukier buraczany 100%.	kg.	560		
76	73.	cukier puder	Opakowanie 500g, drobno granulowany, poddany procesom rozdrabniania kryształków cukier buraczany 100%.	op.	40		
77	74.	wypieki typu curry, lubczyk, papryka	Opakowanie minimum 20g, przyprawa mielona, bez zanieczyszczeń.	op.	1000		
78	75.	dżem - różne smaki	Stoik od 220g do 240g, skład: owoce, cukier, substancja żelująca: pektyny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.	szt.	500		
79	76.	fasola konserwowa	Puszka 400g, fasola - różne kolory, skład: fasola, woda sól.	szt.	20		
80	77.	figi suszone	Opakowanie 200g, bez siarczanów i sztucznych barwników, sprężyste, miękkie, błyszczące, bez zanieczyszczeń.	op.	20		
81	78.	galaretka owocowa w proszku	Opakowanie od 70g do 77g, różne smaki, bez maltodekstryny, stabilizatorów, karagenu.	op.	1300		
82	79.	budyń w proszku	Opakowanie od 70g do 77g, różne smaki, bez maltodekstryny, stabilizatorów, karagenu.	op.	1100		
83	80.	kisiel w proszku	Opakowanie od 70g do 77g, różne smaki, bez maltodekstryny, stabilizatorów, karagenu.	op.	1100		
84	81.	groch	Opakowanie 500g, nasiona suche, bez zanieczyszczeń.	op.	100		
85	82.	grostek konserwowy	Puszka 400g, skład: grostek, woda, cukier, sól.	szt.	45		
86	83.	grostek ptysiowy	Opakowanie od 125g do 150g, drobny wypiek z ciasta parzonego, skład: mąka pszenna, jajka, olej roślinny, woda, sól, BIO.	szt.	110		

	A	B	C	D	E	F	G
87	84.	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.	580		
88	85.	herbata zwykła	Opakowanie 100 szt. torebek, skład: mieszanka czarnych herbat.	op.	10		
89	86.	kakao	Opakowanie 150g, skład: 100% kakao, obniżona zawartość tłuszczu.	szt.	50		
90	87.	fasola Jaś	Opakowanie 500g, nasiona suche, bez zanieczyszczeń.	op.	70		
91	88.	kasza bulgur	Opakowanie 400g, gotowane, wysuszone i gniecione ziarna pszenicy durum, drobno lub średnio ziarnista, bez zanieczyszczeń, wolna od szkodników.	op.	30		



	A	B	C	D	E	F	G
92	89.	kasza gryczana	<p>Opakowanie 1kg. Dozwolone następujące rodzaje wyrobów z gryki:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obtuszczone ziarna gryki,</li> <li>- kasza gryczana nieprażona cała – obtuszczone ziarna gryki,</li> <li>- nieprażona łamana, drobna, zwana kaszą krakowską, otrzymana z obtuskanego i połamanego ziarna gryki,</li> <li>- kasza gryczana prażona, cała – obtuszczone ziarno gryki prażonej,</li> <li>- 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.</li> </ul> <p>Opakowanie 400g. Dozwolone następujące rodzaje wyrobów z gryki:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- obtuszczone ziarna gryki,</li> <li>- kasza gryczana nieprażona cała – obtuszczone ziarna gryki,</li> <li>- nieprażona łamana, drobna, zwana kaszą krakowską, otrzymana z obtuskanego i połamanego ziarna gryki,</li> <li>- kasza gryczana prażona, cała – obtuszczone ziarno gryki prażonej,</li> <li>- 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.</li> </ul>	op.	30		

	A	B	C	D	E	F	G
93	90.	kasza jaglana	Opakowanie 400g. bez zniekształceń. Otrzymywana z prosa, z którego ziarna usunięto okrywkę owocową, a następnie obfuskane ziarno wypolerowano. Kasza kl. I. Jednolita, charakterystyczna żółta barwa, swoisty zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	op.	30		
94	91.	kasza kuskus	Opakowanie 400g.. Drobną kaszką 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.	40		
95	92.	kasza jęczmienna pęczak	Opakowanie 1 kg bez zniekształceń. Całe ziarno jęczmienia pozbawione łuski. Dozwolona także kasza jęczmienna wiejska, która otrzymywana jest z obfuszczonego, 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	kg.	50		

	A	B	C	D	E	F	G
96	93.	kasza mazurska	Opakowanie 1 kg bez zniekształceń. Całe ziarno jęczmienia pozbawione łuski. Dozwolona także kasza jęczmienna wiejska, która otrzymywana jest z obtuszonego, niepołerowanego 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	kg.	120		
97	94.	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.	kg.	80		
98	95.	kawa zbożowa	Opakowanie 150g, skład: jęczmień, żyto, cykorja, burak cukrowy, bez siarczanów i wzmacniaczy smaku, wyłącznie na bazie zbóż.	szt.	50		
99	96.	koncentrat pomidorowy	Stoik szklany 200g, skład: min 30% świeżych pomidorów, bez sztucznych dodatków.	szt.	500		
100	97.	kukurydza konserwowa	Puszka 400g, skład: kukurydza, woda, cukier, sól, bez GMO.	szt.	90		
101	98.	makaron o różnym kształcie	Opakowanie 500g, w składzie wyłącznie pszenica durum i woda. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	op.	700		
102	99.	makaron pełnoziarnisty	Opakowanie 500g, skład: mąka pszenna pełnoziarnista. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	op.	25		

	A	B	C	D	E	F	G
103	100.	mąka ziemniaczana	Opakowanie 1 kg, skrobia ziemniaczana 100%. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolna od szkodników i ich pozostałości.	kg.	140		
104	101.	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.	kg.	480		
105	102.	migdały, płatki	Opakowanie 100g. Migdały łuskane, blanszowane w płatkach.	szt.	20		
106	103.	miód naturalny, różne smaki	Stój szklany 1l. Miód naturalny, płynny, bez barwników i domieszek.	szt.	40		
107	104.	morela suszona	Opakowanie od 125g do 150g, skład: 100% morele suszone, bez pestek, bez siarczanów i sztucznych konserwantów, konsystencja elastyczna, susz sypki, bez zanieczyszczeń.	szt.	30		
108	105.	pestki dyni	Opakowanie 100g, pestki dyni łuskane, bez zanieczyszczeń.	szt.	40		
109	106.	pestki słonecznika	Opakowanie 100g, pestki dyni łuskane, bez zanieczyszczeń.	szt.	50		
110	107.	płatki kukurydziane	Opakowanie 500g, w składzie m. in. kukurydza, bez syropów cukrowych, barwników, fosforanów sodu.	szt.	70		

	A	B	C	D	E	F	G
111	108.	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.	szt.	30		
112	109.	podpłomyki bez cukru	Opakowanie minimum 140g, skład: mąka pszenna, tłuszcz roślinny, mleko.	szt.	100		
113	110.	pomidory w puszcze	Puszka 400g, pomidory krojone, sok pomidorowy, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.	szt.	20		
114	111.	proszek do pieczenia	Opakowanie 30g, sypki.	szt.	200		
115	112.	cukier waniliowy	Opakowanie 30g, sypki.	szt.	200		
116	113.	rodzynki	Opakowanie 100g, suszone owoce białych winogron, sprężyste, miękkie, błyszczące, susz sypki, bez zanieczyszczeń, bez siarczanów i sztucznych barwników.	szt.	80		
117	114.	żurawina	Opakowanie 100g, suszone owoce białych winogron, sprężyste, miękkie, błyszczące, susz sypki, bez zanieczyszczeń, bez siarczanów i sztucznych barwników.	szt.	20		
118	115.	żurawina	produkt suszony, pakowany w torebki 100-200g	szt.	30		
119	116	skórka pomarańczowa	Opakowanie 100g, skórka pomarańczowa suszona, bez siarczanów i sztucznych dodatków.	szt	20		
120	117.	śliwka 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.	szt.	30		

	A	B	C	D	E	F	G
121	118.	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.	40		
122	119.	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.	kg.	280		
123	120.	soczewica czerwona	Opakowanie 1kg, nasiona suche, bez oznak pleśnienia, bez przebarwień, bez uszkodzeń mechanicznych. Wolne od szkodników i ich pozostałości.	szt.	20		
124	121.	sok marchwiowy	Karton 1l, przecierowy, pasteryzowany, bez dodatku cukru i sztucznych barwników.	szt.	600		
125	122.	konserwa rybna w sosie własnym	Puszka 170g, w składzie: ryba w całości lub kawałkach, woda, sól.	szt.	200		
126	123.	żelatyna spożywcza	Opakowanie 20g, substancja naturalnego, zwierzęcego pochodzenia, jasna barwa.	szt.	20		
127	124.	żurek śląski	Butelka 400-500 ml, skład: woda, mąka żytnia, sól, cukier, przyprawy (np. czosnek).	szt.	120		
128	125.	wafle zbożowo-ryżowe, chrupkie	Opakowanie 45g, skład: mąka pszenna, mąka ryżowa, zawartość soli do 0,05g na 100g produktu.	szt.	200		

	A	B	C	D	E	F	G
129	126.	wafle ryżowe naturalne	Opakowanie od 110g do 160g, w składzie wyłącznie ryż brązowy	szt.	160		
130	127.	woda niegazowana	Butelka plastikowa 500ml, woda mineralna lub źródłana	szt.	350		
131	128.	siemie lniane	Opakowanie 100g, oczyszczone ziarno siemienia 100%. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości	szt.	12		
132	129.	musztarda	Słoik szklany 200g, bez sztucznych dodatków.	szt.	80		
133	130.	ryba - filet z dorsza	Filet SHP, głęboko mrożony, bez zbędnej glazury. Etykieta powinna zawierać dane dotyczące gatunku, połowu, pochodzenia oraz daty do spożycia.	kg.	300		
134	131.	pasztet drobiowy w puszcze	puszka 200g.zawartość mięsa minimum 70%	szt.	180		
135	132.	ogórek konserwowy	słoik 0,9-1 l	szt.	250		
136	133.	ketchup	Opakowanie 200g, skład: min 30% świeżych pomidorów, bez sztucznych dodatków.	sz.	120		
137	134.	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.	szt	30		