

	A	B	C	D	E	F	G
1	Załącznik nr 1						
2	Formularz asortymentowo-cenowy do zapytania ofertowego nr 2 z dnia 28.11.2024 - Przedszkole nr 32 w Rybniku						
3	Lp	Nazwa asortymentu	Opis parametrów	Jednostka	Przewidywane zapotrzebowanie	cena jednostkowa netto	Wartość netto
4	1.	arbuz	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.	250		

	A	B	C	D	E	F	G
5	2.	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	100		

	A	B	C	D	E	F	G
6	3.	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		

	A	B	C	D	E	F	G
7	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.	330		

	A	B	C	D	E	F	G
8	5.	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.	6		

	A	B	C	D	E	F	G
9	6.	botwinka	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.	pęczek	25		

	A	B	C	D	E	F	G
10	7.	brokuł	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. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu lub zabarwienia, pod warunkiem że nie mają one wpływu na jakość i wygląd brokułu. Dopuszczalne są małe listki, pod warunkiem że są zdrowe, zielone, niewyschnięte i nie zakrywają róży. Barwa: zielona, jednolita, bez przebarwień. 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.	szt.	260		

	A	B	C	D	E	F	G
11	8.	brukselka	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. Barwa: ciemnozielona, jednolita, bez przebarwień. 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.	15		

	A	B	C	D	E	F	G
12	9.	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		

	A	B	C	D	E	F	G
13	10.	buraki czerwone	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.	300		

	A	B	C	D	E	F	G
14	11.	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 słomkowobrazowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	kg.	150		

	A	B	C	D	E	F	G
15	12.	cukinia	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 podługne, 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.	kg.	25		

	A	B	C	D	E	F	G
16	13.	cytryna	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.	kg.	17		

	A	B	C	D	E	F	G
17	14.	czosnek	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. Barwa: biała. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.	szt.	350		

	A	B	C	D	E	F	G
18	15.	dynia	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. Barwa: pomarańczowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	kg.	20		

	A	B	C	D	E	F	G
19	16.	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.	65		

	A	B	C	D	E	F	G
20	17.	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.	80		

	A	B	C	D	E	F	G
21	18.	jablko	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.	570		

	A	B	C	D	E	F	G
22	19.	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.	szt.	160		

	A	B	C	D	E	F	G
23	20.	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.	60		

	A	B	C	D	E	F	G
24	21.	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.	260		

	A	B	C	D	E	F	G
25	22.	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.	szt.	45		

	A	B	C	D	E	F	G
26	23.	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.	190		
27	24.	kapusta kiszona	W składzie wyłącznie kapusta i sól. Opakowanie- wiaderko	kg.	230		

	A	B	C	D	E	F	G
28	25.	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.	175		

	A	B	C	D	E	F	G
29	26.	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.	16		
30	27.	ki- słonecznik, 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.	60		

	A	B	C	D	E	F	G
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.	op.	75		
32	29.	koper	Ładny wizualnie, liście zdrowe, jędrne, niewyschnięte. Pęczek minimum 50g.	pęczek	320		

	A	B	C	D	E	F	G
33	30.	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.	15		

	A	B	C	D	E	F	G
34	31.	marchew	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.	400		
35	32.	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.	40		

	A	B	C	D	E	F	G
36	33.	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.	25		
37	34.	ogórek kiszony	Skład: ogórki, woda, sól, przyprawy. Opakowanie - wiaderko	kg.	85		

	A	B	C	D	E	F	G
38	35.	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.	260		

	A	B	C	D	E	F	G
39	36.	papryka	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.	260		

	A	B	C	D	E	F	G
40	37.	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.	225		
41	38.	pietruszka natka	Ładna wizualnie, liście zdrowe, czyste, jędrne, niewyschnięte, bez oznak gnicia i pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Pęczek minimum 40g.	pęczek	90		

	A	B	C	D	E	F	G
42	39.	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, nieodgniecone. 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.	30		

	A	B	C	D	E	F	G
43	40.	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.	260		

	A	B	C	D	E	F	G
44	41.	pomidor koktajlowy	Wygląd: małe, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Skóra matowa, cienka. 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. Pomidorki w opakowaniach 250g.	kg.	140		
45	42.	por	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. Barwa: biała przechodząca w zielony. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości. Minimalna waga 1 szt. 260g.	szt.	65		

	A	B	C	D	E	F	G
46	43.	porzeczka czerwona/czarna/bia	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. Barwa: czerwona/czarna. 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.	10		

	A	B	C	D	E	F	G
47	44.	rabarbar	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.	kg.	10		

	A	B	C	D	E	F	G
48	45.	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	570		

	A	B	C	D	E	F	G
49	46.	rzodkiew biała	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. 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.	10		
50	47.	sałata zielona	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. Barwa: zielona. Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite pod względem pochodzenia	szt.	400		

	A	B	C	D	E	F	G
51	48.	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.	220		

	A	B	C	D	E	F	G
52	49.	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.	225		
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	25		

	A	B	C	D	E	F	G
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,	kg.	40		

	A	B	C	D	E	F	G
55	52.	szpinak	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.	kg.	30		
56	53.	truskawka	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. Nieodgniecone. 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.	120		

	A	B	C	D	E	F	G
57	54.	ketchup	produkt o łagodnym smaku o dużej zawartości pomidorów 300-500g.	szt.	80		
58	55.	winogrona	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. Barwa: jasnozielona. 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.	40		

	A	B	C	D	E	F	G
59	56.	ziemniaki	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. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu oraz delikatne otarcia skórki pokrywające nie więcej niż 2% bulwy. Wymienione wady nie mogą naruszać wnętrza warzywa. Barwa: brązowy. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.	kg.	5000		
60	57.	pieczarki	grzyby świeże, jednolite pod względem pochodzenia, bez urazó i otarć	kg.	20		

	A	B	C	D	E	F	G
61	58.	mandarynka	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.	175		
62	59.	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.	szt.	10		

	A	B	C	D	E	F	G
63	60.	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.	szt.	5		
64	61.	Roszponka	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. Barwa: zielona. Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite pod względem pochodzenia, roszponka pakowana w opakowania o pojemności 500g.	op.	20		
65	62.	ananas w puszcze, plastry lub kaw	Puszka 560-600g, skład: ananas, woda, cukier, kwas cytrynowy.	szt.	20		
66	63.	Chrupki kukurydziane	Opakowanie od 60g do 100g, skład: kaszka kukurydziana.	szt.	20		

	A	B	C	D	E	F	G
67	64.	Ciasteczka orkiszowe	Opakowanie minimum 100g, skład: BIO mąka orkiszowa, tłuszcz kokosowy, mleko w proszku, sól.	op.	50		
68	65.	Ciasteczka bio	Opakowanie 1kg, skład: mąka pszenna, płatki owsiane, mleko w proszku, tłuszcz roślinny kokosowy, maksymalna zawartość soli 0,7g na 100g produktu.	op.	50		

	A	B	C	D	E	F	G
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.	110		
71	68.	chrzan tarty	Słoik 180g, skład: korzeń chrzanu min. 70%, cukier, cytryna, woda, olej, sól, kwas cytrynowy.	szt.	65		
72	69.	ciasteczka typu biszkopty	Opakowanie minimum 120g, skład: mąka pszenna typ 650, jaja świeże, miód wielokwiatowy, wodorowęglan amonu – substancja spulchniająca.	op.	440		
73	70.	ciasteczka typu wafelki na waga	naturalne składniki bez konserwantów	op.	60		
74	71.	cieciorka	Opakowanie 400g, nasiona suche, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń.	szt.	45		
75	72.	cukier biały	Torebka papierowa 1kg, cukier drobno granulowany, skład: cukier buraczany 100%.	kg.	470		
76	73.	cukier puder	Opakowanie 500g, drobno granulowany, poddany procesom rozdrabniania kryształków cukru buraczany 100%.	op.	10		
77	74.	pieprz typu curry, lubczyk, papryka	Opakowanie minimum 20g, przyprawa mielona, bez zanieczyszczeń.	op.	1350		
78	75.	dżem - różne smaki	Słoik od 220g do 240g, skład: owoce, cukier, substancja żelująca: pektyny, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.	szt.	420		
79	76.	fasola konserwowa	Puszka 400g, fasola - różne kolory, skład: fasola, woda sól.	szt.	25		

	A	B	C	D	E	F	G
80	77.	figi suszone	Opakowanie 200g, bez siarczanów i sztucznych barwników, sprężyste, miękkie, błyszczące, bez zanieczyszczeń.	op.	10		
81	78.	galaretka owocowa w proszku	Opakowanie od 70g do 77g, różne smaki, bez maltodekstryny, stabilizatorów, karagenu.	op.	1250		
82	79.	budyń w proszku	Opakowanie od 70g do 77g, różne smaki, bez maltodekstryny, stabilizatorów, karagenu.	op.	1200		
83	80.	kisiel w proszku	Opakowanie od 70g do 77g, różne smaki, bez maltodekstryny, stabilizatorów, karagenu.	op.	1200		
84	81.	groch	Opakowanie 500g, nasiona suche, bez zanieczyszczeń.	op.	85		
85	82.	grostek konserwowy	Puszka 400g, skład: grostek, woda, cukier, sól.	szt.	40		
86	83.	grostek ptysiowy	Opakowanie od 125g do 150g, drobny wypiek z ciasta parzonego, skład: mąka pszenna, jajka, olej roślinny, woda, sól, BIO.	szt.	100		
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.	650		
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.	55		

	A	B	C	D	E	F	G
90	87.	fasola Jaś	Opakowanie 500g, nasiona suche, bez zanieczyszczeń.	op.	85		
91	88.	kasza bulgur	Opakowanie 400g, gotowane, wysuszone i gniecione ziarna pszenicy durum, drobno lub średnio ziarnista, bez zanieczyszczeń, wolna od szkodników.	op.	35		

	A	B	C	D	E	F	G
92	89.	kasza gryczana	Opakowanie 1kg. Dozwolone następujące rodzaje wyrobów z gryki: - obłuszczone ziarna gryki, - kasza gryczana nieprażona cała – obłuszczone ziarna gryki, - nieprażona łamana, drobna, zwana kaszą krakowską, otrzymana z obłuskanego i połamane ziarna gryki, - kasza gryczana prażona, cała – obłuszczone ziarno gryki prażonej, - kasza gryczana łamana: prażona i nieprażona, obłuszczone 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. Opakowanie 400g. Dozwolone następujące rodzaje wyrobów z gryki: - obłuszczone ziarna gryki, - kasza gryczana nieprażona cała – obłuszczone ziarna gryki, - nieprażona łamana, drobna, zwana kaszą krakowską, otrzymana z obłuskanego i	op.	25		

	A	B	C	D	E	F	G
93	90.	kasza jaglana	Opakowanie 400g. bez zniekształceń. Otrzymywana z prosa, z którego ziarna usunięto okrywą owocową, a następnie obłuskane ziarno wypolerowano. Kasza kl. I. Jednolita, charakterystyczna żółta barwa, swoisty zapach. Wolna od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	op.	15		
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.	50		
95	92.	kasza jęczmienna pęczak	Opakowanie 1 kg bez zniekształceń. Całe ziarno jęczmienia pozbawione łuski. Dozwolona także kasza jęczmienna wiejska, która otrzymywana jest z obłuszczonego, 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.	80		

	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 obłuszczonego, 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.	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.	40		
98	95.	kawa zbożowa	Opakowanie 150g, skład: jęczmień, żyto, cykoria, burak cukrowy, bez siarczanów i wzmacniaczy smaku, wyłącznie na bazie zbóż.	szt.	90		
99	96.	koncentrat pomidorowy	Słoik szklany 200g, skład: min 30% świeżych pomidorów, bez sztucznych dodatków.	szt.	370		
100	97.	kukurydza konserwowa	Puszka 400g, skład: kukurydza, woda, cukier, sól, bez GMO.	szt.	170		

	A	B	C	D	E	F	G
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.	750		
102	99.	makaron pełnoziarnisty	Opakowanie 500g, skład: mąka pszenna pełnoziarnista. Wolny od zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych, szkodników i ich pozostałości.	op.	100		

	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.	100		
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.	340		
105	102.	migdały, płatki	Opakowanie 100g. Migdały łuskane, blanszowane w płatkach.	szt.	15		
106	103.	miód naturalny, różne smaki	Słój szklany 1l. Miód naturalny, płynny, bez barwników i domieszek.	szt.	30		
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.	40		
108	105.	pestki dyni	Opakowanie 100g, pestki dyni łuskane, bez zanieczyszczeń.	szt.	50		
109	106.	pestki słonecznika	Opakowanie 100g, pestki dyni łuskane, bez zanieczyszczeń.	szt.	70		
110	107.	płatki kukurydziane	Opakowanie 500g, w składzie m. in. kukurydza, bez syropów cukrowych, barwników, fosforanów sodu.	szt.	50		

	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.	70		
112	109.	podpłomyki bez cukru	Opakowanie minimum 140g, skład: mąka pszenna, tłuszcz roślinny, mleko.	szt.	60		
113	110.	pomidory w puszcze	Puszka 400g, pomidory krojone, sok pomidorowy, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.	szt.	45		
114	111.	proszek do pieczenia	Opakowanie 30g, sypki.	szt.	120		
115	112.	cukier waniliowy	Opakowanie 30g, sypki.	szt.	100		
116	113.	rodzynki	Opakowanie 100g, suszone owoce białych winogron, sprężyste, miękkie, błyszczące, susz sypki, bez zanieczyszczeń, bez siarczanów i sztucznych barwników.	szt.	75		
117	114.	żurawina	Opakowanie 100g, suszone owoce białych winogron, sprężyste, miękkie, błyszczące, susz sypki, bez zanieczyszczeń, bez siarczanów i sztucznych barwników.	szt.	35		
118	115.	wafle tortowe	Opakowanie 180g, skład: mąka pszenna, tłuszcz roślinny, sól.	op.	25		

	A	B	C	D	E	F	G
119	116	skórka pomarańczowa	Opakowanie 100g, skórka pomarańczowa suszona, bez siarczanów i sztucznych dodatków.	szt	15		
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.	35		
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.	25		
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.	320		

	A	B	C	D	E	F	G
123	120.	soczewica czerwona	Opakowanie 1kg, nasiona suche, bez oznak pleśnienia, bez przebarwień, bez uszkodzeń mechanicznych. Wolne od szkodników i ich pozostałości.	szt.	60		
124	121.	sok marchwiowy	Karton 1l, przecierowy, pasteryzowany, bez dodatku cukru i sztucznych barwników.	szt.	580		
125	122.	konserwa rybna w sosie własnym	Puszka 170g, w składzie: ryba w całości lub kawałkach, woda, sól	szt.	230		
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.	100		
128	125.	wafle zbożowo-ryżowe, chrupkie	Opakowanie 45g, skład: mąka pszenna, mąka ryżowa, zawartość soli do 0,05g na 100g produktu.	szt.	100		
129	126.	wafle ryżowe naturalne	Opakowanie od 110g do 160g, w składzie wyłącznie ryż brązowy	szt.	80		
130	127.	woda niegazowana	Butelka plastikowa 500ml, woda mineralna lub źródlana	szt.	400		
131	128.	siemie lniane	Opakowanie 100g, oczyszczone ziarno siemienia 100%. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości	szt.	25		
132	129.	musztarda	Słoik szklany 200g, bez sztucznych dodatków.	szt.	40		
133	130.	orzechy	op. 100g- czyste, łuskane, suche	op.	25		

	A	B	C	D	E	F	G
134	131.	pasztet drobiowy w puszcze	puszka 200g.zawartość mięsa minimum 70%	szt.	170		
135	132.	ogórek konserwowy	słoik 0,9-1 l	szt.	200		
136	133.	Czekolada gorzka	Opakowanie 100g, skład: zawartość miazgi kakaowej min. 70%, nie może zawierać oleju palmowego i E476.	szt.	200		
137	134	sól	Opakowanie 1000g, sypkie.	op.	100		
138	135	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	50		
139	136.	nasiona chia	drobne, okrągłe nasiona szatwii hiszpańskiej (Salvia hispanica), zwanej również chia. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolny od szkodników i ich pozostałości.	op.	20		
140	137.	bakłażan	Wygląd: bakłażan powinien być świeży, twardy, czysty, zdrowy, bez oznak gnicia i pleśni. Warzywo ładne wizualnie, jednolicie zielone. Dopuszczalne są niewielkie wady	kg.	20		
141							
142							
143							
144							
145							

	A	B	C	D	E	F	G
146							
147							
148							
149							