Znak postępowania: ZŻM.2600.1.2026

Formularz oferty

1. Oferta złożona w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym bez negocjacji pn.

„Zakup i sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych
na potrzeby Zespołu Żłobków Miejskich w Rybniku z podziałem na zadania:
Zadanie 1 – Zakup i sukcesywna dostawa warzyw i owoców świeżych”

2. Dane dotyczące Wykonawcy:

   ……
   (imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

   Działając w imieniu i na rzecz:

   ……
   (pełna nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)

   Adres: ……..
   Kraj: ……..
   REGON: ……..
   NIP: ……..
   Tel.: ……..
   Adres e-mail: ……..

3. Rodzaj przedsiębiorstwa, jakim jest Wykonawca *(zaznaczyć właściwą opcję)* – w przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną należy wypełnić dla każdego podmiotu osobno:

   ☐ **Mikroprzedsiębiorstwo**

(Przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR)

☐ **Małe przedsiębiorstwo**
(Przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR)

☐ **Średnie przedsiębiorstwo**
(Przedsiębiorstwo, które nie jest mikroprzedsiębiorstwem ani małym przedsiębiorstwem i które zatrudnia mniej niż 250 osób, i którego roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR)

☐ **Jednoosobowa działalność gospodarcza**

☐ **Osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej**

☐ **Inny rodzaj**

W przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną, należy wypełnić dla każdego podmiotu osobno.

4. Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami specyfikacji warunków zamówienia za łączną cenę

netto……zł

brutto ..... zł.

Na powyższą cenę łączną składają się następujące elementy:

Lp.	*Nazwa artykułu*	*Opis*	*j.m.*	*Liczba*	*Cena jednostkowa netto*	*Wartość netto (E x F)*	*Stawka VAT*	*Cena jednostkowa brutto*	*Wartość brutto (E x I)*
A	*B*	*C*	*D*	*E*	*F*	*G*	*H*	*I*	*J*
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. Waga 1 szt. min. 1,5 kg.	szt.	100					
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	kg	200					

		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.							
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.	300					

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 jasno zielonkawej 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	1000					
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	80					

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. Nieodgniecione. Dopuszczalne są niewielkie wady kształtu. Barwa: ciemnogranatowa. 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	60					

8	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	100					
9	Bób	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. Barwa: jasnozielona, bez plamek i przebarwień. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości. Opakowanie 500g.	op.	10					

10	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. Waga 1 szt. min. 500g.	szt.	40					

11	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	10					
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 słomkowo-brązowa. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości.	kg	140					

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	50					
16	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 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.	kg	50					

17	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	60					
18	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.	200					

19	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	15					
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	400					

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	1200					
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 200g.	op.	40					

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. Waga 1 szt. min. 1 kg.	szt.	20					
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.	80					

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	90					
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. Waga 1 szt. min. 1,5 kg.	szt.	30					

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	30					
30	Kapusta kiszona	W składzie wyłącznie kapusta i sól. Opakowanie 1kg, wiaderko.	op.	130					
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	20					

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. Waga 1 szt. min. 1,5 kg.	szt.	40					
33	Kiełki - słonecznik, 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.	40					

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. Waga 1 szt. min. 95 g.	kg	200					
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	50					
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					
38	Lubczyk	Ładny wizualnie, liście zdrowe, jędrne, niewyschnięte, bez oznak gnicia pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Pęczek minimum 50g.	Szt.	100					
39	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. Nieodgniecione. 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					

40	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.	200					
41	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	350					

42	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.	20					
43	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. Waga 1 szt. min 720 g.	szt.	100					
44	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.	szt.	60					

		Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite w donicach pod względem pochodzenia, odmiany i fazy wzrostu.							
45	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	40					
46	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					
47	Ogórek kiszony	Skład: ogórki, woda, sól, przyprawy. Opakowanie 600g, worek foliowy lub słoik.	op.	400					

48	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	300					
49	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					

50	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	200					
51	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	5					

52	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	5					
53	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	120					
54	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	50					

55	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					
56	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					

57	Pomidor malinowy	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/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.	kg	60					
58	Pomidorki koktajlowe	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.	kg	90					

59	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. piętką 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.	120					
60	Porzeczka czerwona/ czarna	Wygląd: owoce porzeczki powinny być świeże, dojrzałe, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), czyste, bez zniekształceń, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich spowodowanych. Nieodgniecione. 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	5					

61	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	25					
62	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					

63	Rukola	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. Barwa: zielona. Smak i zapach: niedopuszczalne obcy zapach, smak czy posmak. Jednolitość: jednolite pod względem pochodzenia. Rukola pakowana w opakowania o pojemności 500g.	op.	20					
64	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	5					

65	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	400					
66	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.	70					

67	Sałata masłowa	Wygląd: sałata powinna mieć miękkie, wiotkie i gładkie liście, 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.	10					
68	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					

69	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.	szt.	100					
70	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					
71	Szczypior	Ładny wizualnie, liście zdrowe, czyste, jędrne, niewyschnięte, bez oznak gnicia pleśni, wolne od szkodników oraz uszkodzeń przez nich spowodowanych. Pęczek minimum 30g.	pęczek	50					

72	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.	50					
73	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					

74	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	100					
75	Winogrona jasne	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	100					

76	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	2600					
77	Ziemniaki młode	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. Barwa: brązowy. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy smak, posmak czy zapach. Jednolitość: jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, jakości, wielkości.	kg	550					
Razem (suma pozycji kolumny G i J od 1 do 77)									

Powyższa cena obejmuje pełny zakres zamówienia określony w warunkach przedstawionych w SWZ.

5. Wybór oferty prowadzić będzie do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług:
   1) w zakresie następujących towarów lub usług: ……. *(wypełnić, jeśli dotyczy)*,
   2) wartość ww. towarów lub usług bez kwoty podatku wynosi: ……. *(wypełnić, jeśli dotyczy)*,
   3) stawka podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy będzie miała zastosowanie: ……. *(wypełnić, jeśli dotyczy)*.

   Powyższe pola w pkt 5 należy wypełnić, o ile wybór oferty prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towaru i usług, w przeciwnym razie zostawić niewypełnione.

6. Oświadczam, że uważam się za związanego niniejszą ofertą na okres wskazany w SWZ.

7. Oświadczam, że:
   1) zapoznałem się z SWZ i akceptuję wszystkie warunki w niej zawarte,
   2) uzyskałem wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania i złożenia niniejszej oferty,
   3) oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia w terminie zgodnie z zapisami przedstawionymi w SWZ.

8. Oświadczam, że:
   1) przedmiot zamówienia wykonam *(zaznaczyć właściwe)*:
      ☐ sam
      ☐ z udziałem podwykonawców
   2) podwykonawcom zamierzam powierzyć następujące części zamówienia:

Lp.	*Nazwa części zamówienia*	*Nazwa podwykonawcy*

(w przypadku niewskazania udziału podwykonawców, Zamawiający przyjmie, że całe zamówienie zostanie wykonane przez Wykonawcę, bez udziału Podwykonawcy).

3) zapoznałem się z projektowanymi postanowieniami umowy określonymi w załączniku nr 3 do SWZ,
4) akceptuję warunki płatności określone przez Zamawiającego.

9. Potwierdzam, iż nie uczestniczę w innej ofercie dotyczącej tego samego postępowania.

10. W przypadku wybrania mojej oferty zobowiązuję się do:
    1) podpisania umowy na warunkach zawartych w SWZ, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego,
    2) wyznaczenia osoby odpowiedzialnej za realizację umowy: ..... *(imię i nazwisko)*, tel. ....., e-mail .....

11. Oświadczam na podstawie art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, że wskazane poniżej informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i w związku z niniejszym nie mogą być udostępnione, w szczególności innym uczestnikom postępowania.

Lp.	*Oznaczenie rodzaju (nazwy) informacji*	*Nazwa pliku*

Wykazanie, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa …….

(w przypadku, gdy żadna z informacji zawartych w ofercie nie stanowi tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca nie wypełnia pkt 11).

12. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu *(w przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO, treści oświadczenia Wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie)*.

Uwaga: dokument należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy i przekazać zamawiającemu wraz z dokumentem (-ami) potwierdzającymi prawo do reprezentacji wykonawcy przez osobę lub osoby podpisujące ofertę.