**CZĘŚĆ 6- WARZYWA I OWOCE**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.P** | **Produkt** | **Gramatura** | **Jednostka miary** | **Ilość** | **Cena jednostkowa netto (zł.)** | **Stawka Vat %** | **Cena jednostkowa brutto (zł)** | **Wartość netto (zł)** | **Wartość podatku VAT (zł)** | **Wartość brutto (zł)** |
| 1 | Banan | 1kg | kg | 1110 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Brzoskwinia | 1kg | kg | 315 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Gruszka | 1kg | kg | 680 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Jabłko | 1kg | kg | 2406 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Kiwi | 1kg | kg | 515 |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Malina | 1kg | kg | 5 |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Mandarynka | 1kg | kg | 1610 |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Nektarynka | 1kg | kg | 221 |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Pomarańcza | 1kg | kg | 779 |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Winogron | 1kg | kg | 314 |  |  |  |  |  |  |
| 11 | Cebula | 1kg | kg | 160 |  |  |  |  |  |  |
| 12 | Burak | 1kg | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 13 | Cytryna | 1kg | kg | 32,5 |  |  |  |  |  |  |
| 14 | Czosnek | główka | szt | 54 |  |  |  |  |  |  |
| 15 | Kapusta biała | 1kg | kg | 180 |  |  |  |  |  |  |
| 16 | Kapusta czerwona | 1kg | kg | 128 |  |  |  |  |  |  |
| 17 | Kapusta kwaszona | 1kg | kg | 288 |  |  |  |  |  |  |
| 18 | Kapusta pekińska | 1kg | kg | 123 |  |  |  |  |  |  |
| 19 | Koper pęczek | 20 g +/- 20 % | pęczek | 60 |  |  |  |  |  |  |
| 20 | Szczypiorek pęczek | 20 g +/- 20 % | pęczek | 113 |  |  |  |  |  |  |
| 21 | Natka pietruszki pęczek | 20 g +/- 20 % | pęczek | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 22 | Marchew | 1kg | kg | 1584 |  |  |  |  |  |  |
| 23 | Ogórek | 1kg | kg | 437,5 |  |  |  |  |  |  |
| 24 | Pieczarka | 1kg | kg | 124 |  |  |  |  |  |  |
| 25 | Pietruszka | 1kg | kg | 499 |  |  |  |  |  |  |
| 26 | Pomidor czerwony | 1kg | kg | 270 |  |  |  |  |  |  |
| 27 | Por | 1kg | kg | 96 |  |  |  |  |  |  |
| 28 | Ziemniaki | 1kg | kg | 11395 |  |  |  |  |  |  |
| 29 | Zioła mięta pęczek | 20 g +/- 20 % | pęczek | 48 |  |  |  |  |  |  |
| 30 | Papryka | 1kg | kg | 105 |  |  |  |  |  |  |
| 31 | Seler | 1kg | kg | 524 |  |  |  |  |  |  |
| 32 | Sałata lodowa |  | szt | 180 |  |  |  |  |  |  |
| 33 | Rzodkiewka pęczek | 20 g +/- 20 % | pęczek | 220 |  |  |  |  |  |  |
| 34 | Sałata maślana |  | szt | 492 |  |  |  |  |  |  |
| 35 | Sałata fantazja |  | szt | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 36 | Brokuły świeże |  | sztuk | 26 |  |  |  |  |  |  |
| 37 | Kalafior świeży |  | sztuk | 38 |  |  |  |  |  |  |
| 38 | Morela |  | kg | 70 |  |  |  |  |  |  |
| 39 | Ogórek kiszony |  | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 40 | Włoszczyzna młoda pęczek |  | sztuk | 12 |  |  |  |  |  |  |
| 41 | Fasolka szparagowa | 1kg | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 41 | Śliwka renkloda |  | kg | 90 |  |  |  |  |  |  |
| 42 | Śliwka węgierka |  | kg | 90 |  |  |  |  |  |  |
| 43 | Śliwka brzoskwiniowa |  | kg | 90 |  |  |  |  |  |  |
| 44 | Arbuz |  | kg | 100 |  |  |  |  |  |  |
| 45 | Truskawka |  | kg | 80 |  |  |  |  |  |  |
| 46 | Wiśnia |  | kg | 70 |  |  |  |  |  |  |
| 47 | Kapusta włoska |  | kg | 120 |  |  |  |  |  |  |
| 48 | Burak gotowany |  | kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 49 | Burak gotowany wiórki |  | Kg | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 50 | Pomidor czerwony malinowy |  | kg | 250 |  |  |  |  |  |  |
| 51 | Sałata rukola | 100g | Op. | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 52 | Mix sałat | 180g | Op. | 200 |  |  |  |  |  |  |
| 53 | Sałata rzymska |  | sztuk | 180 |  |  |  |  |  |  |
| 54 | Seler naciowy |  | pęczek | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 55 | Cebula czerwona |  | kg | 20 |  |  |  |  |  |  |
| 56 | Rzepa biała |  | kg | 50 |  |  |  |  |  |  |
| 57 | Szpinak świeży | 200g | op | 25 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**WYMAGANIA:** Dostarczony towar ma być czysty, oczyszczony, suchy, świeży, jędrny, bez oznak pleśni, bez plam, bez oznak podgnicia i pogniecenia, bez zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, bez zanieczyszczeń biologicznych oraz bakterii chorobotwórczych, w kolorze naturalnym dla danego asortymentu, wysokiej jakości I gatunku, bez wad fizycznych i jakościowych.