

Formularz asortymentowo - cenowy

Wykonawca:

.....
.....
(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEIDG)

LP	NAZWA TOWARU	JEDN. MIARY	GRAMATURA	żłobek 1	żłobek 2	żłobek 3	żłobek 4	żłobek 5	żłobek 6	żłobek 7	żłobek 8	żłobek 10	żłobek 11	żłobek 12	żłobek 13	żłobek 14	żłobek 15	Razem ilość	cena jednostkowa brutto	wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	22
1	agrest głęboko mrożony, kl. I. Bez szypulek. Minimalna średnica 15 mm. Opakowane w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500 g	19	16	68	16	10	6	17	19	30	16	21	17	30	37	322,00		
2	brokuły głęboko mrożone - różyczki, - kl.I. różyczki brokuł, powstałe przez jej rozdzielanie na mniejsze części. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowane w folię polietylenową. Opakowanie 2,5 kg.	op	2500 g	24	20	42	21	13	7	21	24	38	21	26	21	37	46	361,00		
3	brokuły głęboko mrożone - różyczki, - kl.I. różyczki brokuł, powstałe przez jej rozdzielanie na mniejsze części. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Opakowane w folię polietylenową. Opakowanie 450g.	op	450 g	9	7	0	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	117,00		
4	brukselka głęboko mrożona - kl.I. kapusta, główki obrane z zewnętrznych liści ochronnych i uszkodzonych, całe bez uszkodzeń mechanicznych, zwarte, z przyciętym głąbikiem. Główki barwy zielonej do zielono-kremowej. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500 g	9	7	51	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	168,00		
5	brukselka głęboko mrożona - kl.I. kapusta, główki obrane z zewnętrznych liści ochronnych i uszkodzonych, całe bez uszkodzeń mechanicznych, zwarte, z przyciętym głąbikiem. Główki barwy zielonej do zielono-kremowej. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	450 g	9	7	0	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	117,00		
6	buraki puree, kl. I - produkt powstały poprzez zblanszowanie całych, zdrowych główek buraków, a następnie ich sprasowania. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. (opakowanie 450g).	op	450g -500 g	102	86	108	90	56	33	90	100	157	88	112	89	154	191	1 456,00		
7	cukinia głęboko mrożona - plastry, kl. I. wygląd charakterystyczny dla cukinii, produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Barwa charakterystyczna dla cukinii, jasno -żółta, zdrowotność - bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Smak i zapach typowy dla cukinii, bez obcego smaku i zapachu. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. (opakowanie 2,5 kg).	op	2500 g	14	11	2	11	7	4	11	14	22	11	15	11	22	27	182,00		
8	czarna porzeczka głęboko mrożona. bez szypulek; klasy I. Jednolitość odmianowa owoców. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500 g	19	16	42	17	10	6	17	19	30	16	21	17	30	37	297,00		

LP	NAZWA TOWARU	JEDN. MIARY	GRAMATURA	żłobek 1	żłobek 2	żłobek 3	żłobek 4	żłobek 5	żłobek 6	żłobek 7	żłobek 8	żłobek 10	żłobek 11	żłobek 12	żłobek 13	żłobek 14	żłobek 15	Razem ilość	cena jednostkowa brutto	wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	22
9	czerwona porzeczka głęboko mrożona. bez szypulek; klasy I. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500 g	19	16	42	17	10	6	17	19	30	16	21	17	30	37	297,00		
10	dynia głęboko mrożona, kl. I, pokrojona w kostkę, wygląd charakterystyczny dla dyni. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego	op	2500 g	19	16	20	17	10	6	17	19	30	16	21	17	30	37	275,00		
11	fasolka szparagowa głęboko mrożona zielona, żółta-cięta, - kl. I. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500g	14	11	42	11	7	4	11	14	22	11	15	11	22	27	222,00		
12	fasolka szparagowa głęboko mrożona zielona, żółta-cięta, - kl.I. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	450 g	9	7	0	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	117,00		
13	groszek zielony głęboko mrożony, kl. I, Smak, zapach i barwa swoista dla groszku. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	450 g	9	7	0	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	117,00		
14	groszek zielony głęboko mrożony. Smak, zapach i barwa swoista dla groszku. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500 g	14	11	42	11	7	4	11	14	22	11	15	11	22	27	222,00		
15	Jagoda głęboko mrożona. bez szypulek; klasy I. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500 g	19	16	24	17	10	6	17	19	30	16	21	17	30	37	279,00		
16	Jagoda głęboko mrożona. bez szypulek; klasy I. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	450 g	9	7	0	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	117,00		
17	kalafior głęboko mrożony-różyczki, - kl.I. różyczki - części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielanie na mniejsze części, z głabikami przyciętymi do 20 mm, mierząc od nasady najniższego rozgałęzienia Wielkość od 15 do 35 mm. Różyczki zwarte, bez przerastających zielonych listków, bez uszkodzeń mechanicznych, bez zlepieńców trwałych nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Zawartość różyczek rozluźnionych nie więcej niż 10%, zawartość różyczek uszkodzonych mechanicznie nie więcej niż 10%, zawartość różyczek o niewłaściwej wielkości, poza granicą dolną lub górną grupy wielkości nie więcej niż 10%. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Pakowane w folię polietylenową	op	450 g	9	7	0	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	117,00		
18	kalafior głęboko mrożony-różyczki, - kl.I. różyczki - części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielanie na mniejsze części. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500g	19	16	42	17	10	6	17	19	30	16	21	17	30	37	297,00		
19	kalarepa mrożona, produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	450g	9	7	0	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	117,00		
20	kalarepka mrożona, produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500g	9	7	13	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	130,00		
21	koper zielony krojony mrożony	op	250g	24	20	29	21	13	7	21	24	38	21	26	21	37	46	348,00		
22	malina głęboko mrożona, Bez szypulek; klasy I. Minimalna średnica 15 mm. Jednolitość odmianowa owoców innych odmian nie więcej niż 15%, wygląd, zawartość owoców uszkodzonych mechanicznie nie więcej niż 10%, dojrzałość, zawartość owoców przejrzałych nie więcej niż 12%, zdrowotność, zawartość owoców ze zmianami enzymatycznymi - 5%, suma tolerancji wad z wyjątkiem jednolitości odmian i owoców oblodzonych nie więcej niż 30%, zawartość zanieczyszczeń pochodzenia roślinnego, cm2 na 500g owoców, nie więcej niż - 2, zawartość owoców z pozostałością nasady szypulki, szt. na 500g owoców nie więcej niż - 2, zawartość zanieczyszczeń mineralnych nie więcej niż 0,05%. Opakowane w folię polietylenową. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	450 g	9	7	0	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	117,00		

LP	NAZWA TOWARU	JEDN. MIARY	GRAMATURA	żłobek 1	żłobek 2	żłobek 3	żłobek 4	żłobek 5	żłobek 6	żłobek 7	żłobek 8	żłobek 10	żłobek 11	żłobek 12	żłobek 13	żłobek 14	żłobek 15	Razem ilość	cena jednostkowa brutto	wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	22
23	malina głęboko mrożona. Bez szypulek, klasy I. Minimalna średnica 15 mm. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500g	35	30	59	30	19	11	30	35	54	30	38	30	53	66	520,00		
24	marchew głęboko mrożona - kl. I, pokrojona w kostkę, wygląd charakterystyczny dla marchewki. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500g	24	20	29	21	13	7	21	24	38	21	26	21	37	46	348,00		
25	marchewka młoda mini głęboko mrożona (Karotka-paluszek), kl. I. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500g	30	25	34	25	16	9	25	30	46	25	32	25	46	56	424,00		
26	mieszanka kompotowa głęboko mrożona (truskawki, czarne porzeczki, wiśnie bez pestek, śliwki), kl. I. Owoce bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500g	30	25	0	25	16	9	25	30	46	25	32	25	46	56	390,00		
27	mieszanka warzyw głęboko mrożona - marchew w słupkach, fasolka szparagowa zielona cięta, fasolka szparagowa żółta cięta kl. I. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500 g	9	7	10	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	127,00		
28	mieszanka warzywna głęboko mrożona (różyczki kalafiora, różyczki brokuła, plasterki marchewki) - kl. I, Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500 g	39	33	29	35	21	12	35	39	62	35	43	35	61	75	554,00		
29	mieszanka warzywna głęboko mrożona marchew z groszkiem, kl. I. marchew - kostka, groch - zielony. Smak, zapach i barwa swoista dla poszczególnych składników. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500 g	14	11	6	11	7	4	11	14	22	11	15	11	22	27	186,00		
30	mieszanka warzywna głęboko mrożona zupa jarzynowa, (marchew - 35%, fasolka szparagowa - 30%, różyczki kalafiora - 20%, pietruszka - 7,5%, por - 7,5%); kl. I. Produkt otrzymany przez wymieszanie w określonym z recepturą stosunku wagowym zgodnie z recepturą. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500 g	14	11	42	11	7	4	11	14	22	11	15	11	22	27	222,00		
31	mieszanka warzywna głęboko mrożona zupa włoska (marchew - 20%, różyczki kalafiora - 15%, kapusta brukselska - 15%, fasolka szparagowa - 10%, groch zielony - 10%, pietruszka - 10%, seler - 10%, por - 10%); kl. I. Produkt otrzymany przez wymieszanie w określonym z recepturą stosunku wagowym zgodnie z recepturą. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500 g	14	11	0	11	7	4	11	14	22	11	15	11	22	27	180,00		
32	Papryka czerwona kostka mrożona produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500g	9	7	10	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	127,00		
33	pietruszkę zieloną krojoną mrożoną	op	250g	24	20	34	21	13	7	21	24	38	21	26	21	37	46	353,00		
34	szparagi głęboko mrożone całe białe; kl. I. wygląd charakterystyczny dla szparagów (podługne, do ok. 15cm, wąskie), produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500 g	4	3	3	3	2	1	3	4	6	3	4	3	6	8	53,00		
35	szpinak głęboko mrożony-rozdrobiony, kl. I. bez lodu, wygląd w stanie zamrożonym - blok lub porcja szpinaku uformowane w jednolitą bryłę, nie oblodzone, dopuszcza się występowanie nieznacznych przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku, oszronienie produktu i opakowania nie stanowi wady. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	450 g	9	7	0	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	117,00		
36	szpinak głęboko mrożony-rozdrobiony, kl. I. Bez lodu, wygląd w stanie zamrożonym - blok lub porcja szpinaku uformowane w jednolitą bryłę, nie oblodzone, dopuszcza się występowanie nieznacznych przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku, oszronienie produktu i opakowania nie stanowi wady. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500 g	14	11	42	11	7	4	11	14	22	11	15	11	22	27	222,00		
37	śliwka mrożona bez pestek głęboko mrożona, kl. I, owoce bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	450g	9	7	0	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	117,00		
38	śliwka mrożona bez pestek głęboko mrożona, kl. I, owoce bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone, niewielkie oszronienie nie stanowi wady. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500 g	24	20	42	21	13	7	21	24	38	21	26	21	37	46	361,00		

LP	NAZWA TOWARU	JEDN. MIARY	GRAMATURA	żłobek 1	żłobek 2	żłobek 3	żłobek 4	żłobek 5	żłobek 6	żłobek 7	żłobek 8	żłobek 10	żłobek 11	żłobek 12	żłobek 13	żłobek 14	żłobek 15	Razem ilość	cena jednostkowa brutto	wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	22
39	truskawka głęboko mrożona, kl. I, bez szypulek; klasy I. Minimalna średnica 15 mm. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500g	50	43	0	44	28	16	44	49	78	43	55	44	77	95	666,00		
40	truskawka głęboko mrożona, kl. I, bez szypulek; klasy I. Minimalna średnica 15 mm. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	450 g	19	16	0	17	10	6	17	19	30	16	21	17	30	37	255,00		
41	wiśnia głęboko mrożona, kl. I, bez szypulek. Minimalna średnica 15 mm. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500g	35	30	59	30	19	11	30	35	54	30	38	30	53	66	520,00		
42	wiśnia głęboko mrożona, kl. I, bez szypulek. Minimalna średnica 15 mm. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	450 g	9	7	0	8	4	2	8	9	14	7	9	8	14	18	117,00		
43	włoszczyzna głęboko mrożona- krojona w paski (marchew - 45%, pietruszka - 20%, seler - 20%, por - 15%);kl. I; produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania: w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego	op	2500g	205	174	0	182	115	67	182	203	316	178	226	179	310	384	2 721,00		
44	włoszczyzna głęboko mrożona- krojona w paski (marchew - 45%, pietruszka - 20%, seler - 20%, por - 15%);kl. I; produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania: w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego	op	450 g	50	43	0	44	28	16	44	49	78	43	55	44	77	95	666,00		
45	włoszczyzna głęboko mrożona- krojona w paski (marchew, pietruszka, por); kl. I; produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania: w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego	op	2500g	24	20	152	21	13	7	21	24	38	21	26	21	37	46	471,00		
46	żurawina głęboko mrożona , kl. I. Bez szypulek; klasy I. Minimalna średnica 15 mm. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	450 g	19	16	0	17	10	6	17	19	30	16	21	17	30	37	255,00		
47	żurawina głęboko mrożona , kl. I. Bez szypulek; klasy I. Minimalna średnica 15 mm. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500 g	4	3	20	3	2	1	3	4	6	3	4	3	6	8	70,00		
48	ananas kawałki - kl I - produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500g	4	3	3	3	2	1	3	4	6	3	4	3	6	8	53,00		
49	mango w kostce - kl I - produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500g	4	3	3	3	2	1	3	4	6	3	4	3	6	8	53,00		
50	brzoskwinia w kostce - kl I - kl I - produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500g	4	3	3	3	2	1	3	4	6	3	4	3	6	8	53,00		
51	jeżyna - kl. I - Bez szypulek, klasy I. Minimalna średnica 15 mm. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500g	4	3	3	3	2	1	3	4	6	3	4	3	6	8	53,00		
52	kukurydza - kl. I - Smak, zapach i barwa swoista dla kukurydzy. Warunki przechowywania w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego.	op	2500g	4	3	3	3	2	1	3	4	6	3	4	3	6	8	53,00		

LP	NAZWA TOWARU	JEDN. MIARY	GRAMATURA	żłobek 1	żłobek 2	żłobek 3	żłobek 4	żłobek 5	żłobek 6	żłobek 7	żłobek 8	żłobek 10	żłobek 11	żłobek 12	żłobek 13	żłobek 14	żłobek 15	Razem ilość	cena jednostkowa brutto	wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	22
53	mieszanka warzyw (marchew, kukurydza, cebula, brokuł, papryka, fasolka) kl. I produkt nie oblodzony, bez zlepieńców trwałych, praktycznie bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Opakowana w folię polietylenową. Warunki przechowywania: w temperaturze nie wyższej niż minus 18 stopni Celsjusza z zachowaniem łańcucha chłodniczego	op	2500g	4	3	3	3	2	1	3	4	6	3	4	3	6	8	53,00		
																			razem wartość brutto	

słownie