

## Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

### Sukcesywne dostawy owoców i warzyw na potrzeby ZAZ w Czarnem

#### Część 1 – Sukcesywne dostawy owoców i warzyw

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa warzyw i owoców wymienionych i opisanych w poniższej tabeli na potrzeby Zakładu Aktywności Zawodowej w Czarnem. Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego, tj. między innymi:
  - normy jakościowe lub atesty,
  - oznakowanie, między innymi datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,
  - odpowiedni sposób przewożenia towarów – zachowanie rozdzielności transportu,
  - dostarczany asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym i biochemicznym obniżającym jego wartość użytkową,
  - odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.

Dostarczane warzywa i owoce muszą odznaczać się charakterystycznym kształtem i zabarwieniem dla określonej odmiany, muszą być świeże, soczyste i zdrowe. Czyste i nienadmarznięte, o smaku charakterystycznym dla danej odmiany i bez śladów uszkodzeń mechanicznych.

2. Sposób transportu oraz opakowanie artykułów muszą zapewniać zabezpieczenie przed uszkodzeniami. Za zniszczenia powstałe z powodu nienależytego opakowania oraz/lub transportu odpowiedzialność ponosi Wykonawca.
3. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia w odpowiednich opakowaniach oraz specjalistycznym transportem (tzn. że dostawa przedmiotu umowy wykonywana będzie środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2023 poz. 1448) przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami, zapewniającym należyte zabezpieczenie jakościowe dostarczanego przedmiotu umowy przed czynnikami pogodowymi, uszkodzeniami itp. Wykonawca zapewni jego załadunek i rozładunek na własny koszt.
4. Zamawiający w szczególności wymaga zastosowania obniżonych temperatur (jeżeli dotyczą określone przepisy) w trakcie transportu przedmiotu zamówienia lub w wyznaczonej na etykiecie lub/i w dokumentach przewozowych, a Wykonawca zobowiązuje się do ich przestrzegania przy każdej dostawie przedmiotu umowy. Przedmiot zamówienia musi być opisany jaki gatunek jest dostarczany i należy też wskazać kraj pochodzenia dostarczonego przedmiotu zamówienia na fakturze.
5. Dostarczany przedmiot zamówienia musi być świeży i jędrny i spełniać wymagania higieniczno-sanitarne, być pierwszej jakości oraz mieć odpowiednie właściwości organoleptyczne. Zamawiający odmówi przyjęcia przedmiotu zamówienia w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej zostanie stwierdzona zła jakość, widoczne uszkodzenia itp. wady zmniejszające wartość jakościową.

6. W ramach przedmiotu umowy Zamawiający, uprawniony jest do skorzystania z prawa opcji polegającego na dodatkowych dostawach o maksymalnie 20% dla każdej z pozycji asortymentowych, na zasadach i trybie opisanym poniżej:
- 1) Zamawiający może z opisanego w SWZ prawa opcji skorzystać lub skorzystać w części;
  - 2) Zamówienie realizowane w ramach opcji jest jednostronnym uprawnieniem Zamawiającego, dlatego też nieskorzystanie przez Zamawiającego z prawa opcji nie stanowi podstawy dla Wykonawcy do dochodzenia jakichkolwiek roszczeń w stosunku do Zamawiającego;
  - 3) Zamówienie objęte prawem opcji Wykonawca będzie zobowiązany wykonać po uprzednim otrzymaniu zawiadomienia od Zamawiającego, że zamierza z prawa opcji skorzystać, zawierającego liczbę zamawianych poszczególnych pozycji asortymentowych w ramach przedmiotowego uprawnienia Zamawiającego;
  - 4) Zasady dotyczące realizacji zamówienia objętego prawem opcji będą takie same jak te, które obowiązują przy realizacji zamówienia podstawowego. Zamawiający zastrzega również, że ceny jednostkowe objęte opcją będą identyczne, jak w zamówieniu podstawowym;
  - 5) Zamawiający zastrzega, że wielkość 20% przewidziana w ramach prawa opcji jest wielkością maksymalną, dotyczy każdej pozycji asortymentowej, a ilości te mogą ulec zmniejszeniu w zależności od potrzeb Zamawiającego w trakcie trwania umowy;
  - 6) Zamawiający jest uprawniony do skorzystania z prawa opcji po wykorzystaniu ilości określonej zamówieniem podstawowym dla każdej z pozycji asortymentowej.

#### ZESTAWIENIE OWOCÓW I WARZYW NA POTRZEBY ZAKŁADU AKTYWNOŚCI ZAWODOWEJ W CZARNEM

LP.	ASORTYMENT (minimalne wymagania)	JM.	ILOŚĆ
<b>OWOCE</b>			
1.	Agrest o barwie żółtej, czerwonej lub zielonej, skórka gładka bez oznak uszkodzeń	kg	5
2.	Ananas świeży charakteryzuje się dużym, zielonym pióropuszem, proporcjonalnym do wielkości całego owocu. Jego liście mają kolor zielony, czasem mogą nieco przysychać na końcach. Liście u dołu muszą mocno trzymać się pióropusza, a żadne z nich nie mogą łatwo wypadać, skórka powinna być jędrna.	szt.	100
3.	Arbuzy bez oznak zgąbczenia miąższu. Miąższ jędrny, soczysty i słodki. Średnia waga owoca arbuza 1,5 do 2 kg.	kg	1 500
4.	Banany, waga sztuki min. 200 g. W partii dostawy jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości.. Miąższ biały, kremowy, słodki, miękki.	kg	2 500
5.	Borówka 200 g Duże, bardzo smaczne owoce o kulistym kształcie, często lekko spłaszczone, o wyrównanej wielkości Skórka owoców niebieska, pokryta bardzo intensywnym nalotem woskowym. Miąższ zielonkawy pod skórką często lekko zaróżowiony, zwarty, średnio aromatyczny, słodko-winny.	kg	50

LP.	ASORTYMENT (minimalne wymagania)	JM.	ILOŚĆ
6.	Brzoskwinie. Waga sztuki min. 100 g. W partii dostawy jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości. Smak słodki.	kg	300
7.	Cytryny. Waga sztuki min. 130 g., o jaskrawożółtej barwie i gładkiej, połyskującej skórce. Dojrzałe i lekko pachnące na końcach. Bez pofałdowań na skórce świadczących o tym, że owoc ma grubą skórę i mniej soku.	kg	800
8.	Czereśnie. W partii dostawy jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości. Czereśnie nie mogą być uszkodzone ani przebarwione. Słodki smak.	kg	10
9.	Figa świeża	szt.	20
10.	Granat owoc świeży, posiada gładką, twardą i błyszczącą skórę w kolorze żółto-brązowym albo czerwonym, słodkie, soczyste nasiona.	szt.	10
11.	Grejpfrut. Jednolite w dostawie, waga ok 250-500 g. w smaku jest słodko-kwaśny z charakterystyczną nutą goryczki.	kg	100
12.	Gruszki jednolite w dostarczonej partii pod względem pochodzenia, odmiany, wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości. Sztuka min. 120 g	kg	2 000
13.	Jabłko słodkie i słodko-kwaśne. Waga sztuki min. 150 g. W partii dostawy jednolite pod względem pochodzenia, w tym samym stopniu dojrzałości. Jabłka w klasie extra powinny być najwyższej jakości. Powinny mieć kształt, wielkość i barwę charakterystyczne dla danej odmiany, a szypułka powinna być nieuszkodzona. Owoce powinny być wolne od wszelkich wad, z wyjątkiem bardzo niewielkich wad powierzchniowych, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd owoców. Miąższ owoców całkowicie zdrowy. Np. Rubin, Szampion, Lobo	kg	4 500
14.	Jeżyna w opakowaniach 200 g	szt.	5
15.	Kiwi, sztuka min. 80 do 90 g. Jednolite w dostarczonej partii pod względem pochodzenia, odmiany, wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości. Owoce nie za twarde, dojrzałe, słodkie. Nie dopuszcza się owoców miękkich, z marszczącą się skórą.	kg	1 000
16.	Limonka. Okrągłe lub jajowate, jagodowe, o średnicy 3–5 cm. Skórka żółtawozielona lub żółta, woskowana, gorzka. Miąższ bardzo kwaśny i pachnący	szt.	5
17.	Maliny jednolite w dostarczonej partii pod względem pochodzenia, odmiany, wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości. Owoce słodkie i jędrne.	kg	50

LP.	ASORTYMENT (minimalne wymagania)	JM.	ILOŚĆ
18.	Mandarynka. Sztuka min. 80 do 100 g. Jednolite w dostarczanej partii pod względem pochodzenia, odmiany, wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości. Miąższ słodki, skórka jędrna, bez jakichkolwiek uszkodzeń.	kg	1 500
19.	Nektarynka, sztuka waga min. 120 g. jednolite w dostarczonej partii pod względem pochodzenia, odmiany, wielkości, dojrzałe	kg	300
20.	Pomarańcze, jednolite w dostarczonej partii pod względem pochodzenia, odmiany, wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości, słodkie i soczyste. Sztuka waży min. 250 g.	kg	1 700
21.	Porzeczka czerwona	kg	10
22.	Śliwki jednolite w dostarczonej partii pod względem pochodzenia, odmiany, wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości	kg	200
23.	Truskawki jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, barwy. Barwa czerwona na całej powierzchni, świadcząca o dojrzałości owoców. Miąższ słodki.	kg	500
24.	Winogrono ciemne, jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, barwy. Owoce jędrne i dojrzałe. Miąższ słodki.	kg	10
25.	Winogrono jasne jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, barwy. Owoce jędrne i dojrzałe.	kg	10
<b>WARZYWA</b>			
26.	Awokado. Okrągłe, średniej wielkości (do 400 g) owoce, nierówną, ciemno-zieloną skórę, która łatwo odchodzi od kremowego miąższu	szt.	50
27.	Bakłażan o błyszczącej fioletowej skórce i jasnym miękkim miąższu	kg	10
28.	Bazylija w doniczce. Ma orzeźwiający, goździkowy i anyżowy zapach, dorasta do około 50 cm. Łodygi są ciemno-zielone, owalne, liście mają od ok. 30 mm do ok. 100 mm długości.	szt.	30
29.	Botwina. Liście i owoce nowalijki jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości.	szt.	300
30.	Bób o białej seledynowej barwie	kg	5
31.	Brokuł, waga sztuki min. 500 g. róże brokułów świeże, jędrne, czyste, zwarte, o ściśle przylegających, zamkniętych pąkach kwiatowych	szt.	90

LP.	ASORTYMENT (minimalne wymagania)	JM.	ILOŚĆ
32.	Buraki ćwikłowe, waga sztuki min.140 g. Zdrowe, czyste, niezdrewniałe. Burak ćwikłowy musi mieć cieką skórkę, a w przekroju jednolitą barwę i błyszczący miąższ., bez marmurkowej faktury.	kg	2 000
33.	Cebula czerwona . Waga główki min. 100 g. Cebula powinna być zdrowa, łuska sucha i „szeleszcząca”, w żadnym wypadku nie pobrudzona. Łuska musi być czysta, dobrze dosuszona.	kg	10
34.	Cebula dymka 1 szt. = pęczek min. 3 szt. cebuli ze szczypiorem	szt.	20
35.	Cebula żółta. Waga główki min. 100 g. Cebula powinna być zdrowa, łuska sucha i „szeleszcząca”, w żadnym wypadku nie pobrudzona. Łuska musi być czysta, dobrze dosuszona.	kg	900
36.	Cukinia zielona. Waga sztuki min 700 g. W partii dostawy jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości. Delikatnie słodki smak.	kg	200
37.	Czosnek, główki twarde, zwarte, bez uszkodzeń, o regularnym kształcie, czyste. Sztuka waży min. 50 g.	szt.	500
38.	Dynia. Owoc dyni charakteryzuje się soczystym miąższem, zawartością dużej ilości nasion oraz twardą łupiną	kg	50
39.	Fasola szparagowa świeża. Żółta, zielona. Szerokość strąka nie więcej niż 10 mm. Długość strąka od 15 do 18 cm. W partii dostawy jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz tego samego stopnia dojrzałości.	kg	100
40.	Kalafiori z wykształconą różą w kolorach: biała, kremowa, żółta. Róża kalafiora o świeżym wyglądzie, prawidłowo przycięta, z przyciętymi liśćmi. Liści nie może być zbyt dużo max 2-3 szt.. Waga sztuki kalafiora nie mniej jak 1000 g.	szt.	150
41.	Kapusta czerwona. Waga sztuki min. 800 g. Głównka kapusty musi być zwarta o wyrównanym kształcie, prawidłowo przycięta, czysta o świeżym wyglądzie.	kg	200
42.	Kapusta pekińska. Masa główki, niemniej niż 800 g. i nie więcej jak 1200 g o kolorze zielonym lub seledynowym. Nie może być blada. Głównka kapusty powinna być ładnie wykształcona ze zwartymi liśćmi, prawidłowo przycięta, czysta, o świeżym wyglądzie.	kg	1 500
43.	Kapusta biała głowiasta w kolorze zielonkawym (nie może być całkowicie biała). Głównka kapusty musi być zwarta o wyrównanym kształcie, prawidłowo przycięta, czysta o świeżym wyglądzie. Waga powinna oscylować w przedziale między 2 kg – 4 kg. Dopuszcza się główki o innej wadze, co zostanie określone przy zamówieniu.	kg	800
44.	Kapusta włoska	szt.	20

LP.	ASORTYMENT (minimalne wymagania)	JM.	ILOŚĆ
45.	Kapusta wczesna, wiosenna kapusta powinna posiadać dobrze wykształconą główkę, może być mała, jednak nie mniejsza niż 1 kg, powinna być zwarta, i nie posiadać luźnych liści.	szt.	500
46.	Kapusta kiszona z dodatkiem marchwi. Bez octu lub innych nie naturalnych składników zakwaszających.	kg	800
47.	Kiełki. Świeże, bez oznak zepsucia, gnicia. Smak lekko pikantny.	szt.	10
48.	Koper. Pęczek min. 100g. Jędrny, o świeżym wyglądzie, barwa intensywnie zielona. Pozbawiony korzeni.	szt.	2 200
49.	Marchew, sztuka waży min. 80 g. Korzenie umyte, jędrne, nieuszkodzone, słodkie, niezdrewniałe,	kg	3 000
50.	Marchew młoda	kg	2 000
51.	Mięta w doniczce. Szerokie liście o barwie brunatnozielonej z szorstką teksturą i poszarpanymi krawędziami. Intensywny zapach i smak. Bez oznak zepsucia, więdnięcia.	szt.	5
52.	Ogórek gruntowy - nie mogą mieć żadnych ubytków lub uszkodzeń. Niedopuszczalne są świeże pęknięcia lub otarcia powstałe podczas zbioru lub przygotowywania ogórków do sprzedaży. Ogórki powinny być wolne od objawów chorobowych lub zepsucia, nie powinny wykazywać żadnych oznak utraty jędrności.	kg	300
53.	Ogórek świeży krótki lub długi. Ogórki bez śladów gnicia lub innego zepsucia, jędrne, bez uszkodzeń i gorzkiego smaku. I klasa.	kg	3 000
54.	Ogórki kiszone, na przekroju mięsiste z widocznymi nasionami, bez pustych przestrzeni, twarde i chrupiące.	kg	1 800
55.	Ogórek małosolny, na przekroju mięsiste z widocznymi nasionami, bez pustych przestrzeni, twarde i chrupiące.	kg	100
56.	Papryka słodka świeża czerwona, zielona, żółta oraz biała. Papryka musi być dobrej jakości, owoce jędrne bez wad skórki, szypułka równo przycięta w taki sposób, aby nie uszkadzała innych owoców. Owoce charakterystyczne dla danej odmiany i osiągniętego stopnia dojrzałości i zabarwienia. Papryka musi być równej wielkości, czysta o świeżym wyglądzie.	kg	500
57.	Papryczka chili	szt.	5

LP.	ASORTYMENT (minimalne wymagania)	JM.	ILOŚĆ
58.	Pieczarki białe uprawne, twarde, jędrne, czyste, bez stłuczeń i przebarwień skórki. Sztuka min. 20 g. Barwa powierzchni zewnętrznej kapelusza biała, biało-kremowa, centralnie lekko brązowawa. Blaszkki białe z odcieniem różowym, różowe. Pieczarki pochodzą od producenta, nie dopuszczam dostaw pieczarek pochodzących z marketów. Na życzenie Zamawiającego przedstawię źródło pochodzenia dostarczonej partii pieczarek. Jakość dostarczonej partii pieczarek będzie wskazywała, że dostawa zawiera pieczarki zebrane nie później niż dwa dni przed dostawą do siedziby Zamawiającego.	kg	500
59.	Pietruszka korzeń waga min. 80 g. Korzenie umyte, jędrne, nieuszkodzone, niezdrewniałe,	kg	50
60.	Pietruszka zielona. Pęczek min. 100g. Nać jędrna, o świeżym wyglądzie, barwa intensywnie zielona.	szt.	2 300
61.	Pomidory koktajlowe 500 g, dojrzałe, intensywnie czerwone, szczególnie przy szypułce. Pozbawione plam, przebarwień i uszkodzeń skórki.	op.	15
62.	Pomidory. W partii dostawy jednolite pod względem pochodzenia, odmiany i wielkości oraz dojrzałości. Pomidor musi mieć wybarwienie zgodne z zamówieniem i musi być ono równomierne dla całej partii. Pomidory z szypułką lub bez, zależy to od zamówienia. W przypadku pomidora z szypułką – musi być ona świeża, w żadnym wypadku sucha. Pomidor powinien być przede wszystkim zdrowy, czysty, bez szkodników i śladów ich żerowania, bez obcych smaków i zapachów. Waga sztuki min. 140 g	kg	2 000
63.	Pomidor malinowy. W partii dostawy jednolite pod względem pochodzenia, odmiany i wielkości oraz dojrzałości. Pomidor musi mieć wybarwienie zgodne z zamówieniem i musi być ono równomierne dla całej partii. Pomidory z szypułką lub bez, zależy to od zamówienia. W przypadku pomidora z szypułką – musi być ona świeża, w żadnym wypadku sucha. Pomidor powinien być przede wszystkim zdrowy, czysty, bez szkodników i śladów ich żerowania, bez obcych smaków i zapachów. Waga sztuki min. 170 g	kg	1 000
64.	Pomidor Cherry 500 g	op.	5
65.	Pory o średnicy 3-4 cm, z odpowiednio długą białą częścią, z dobrze obciętymi końcami liści, czyste, bez śladów gleby. Powinny być przede wszystkim świeże, zdrowe, bez żadnych odgnieceń, bez śladów wciornastka i śladów jego żerowania.	kg	150
66.	Por młody	szt.	130
67.	Rabarbar. Łodygi zdrowe, bez oznak zgniecenia, gnicia. Grube, czerwone o kwaskowatym smaku .	kg	50
68.	Rzodkiewka czerwona, pęczek min.180 g, jędrna; niedopuszczalna drewniała , przerośnięta, popękana, brudna.	szt.	1 300

LP.	ASORTYMENT (minimalne wymagania)	JM.	ILOŚĆ
69.	Sałata głowiasta masłowa. Minimalna masa główki 200 g. Główka musi być prawidłowo przycięta, czysta, o świeżym wyglądzie, liście sprężyste.	szt.	3 000
70.	Sałata lodowa. Masa główki sałaty min. 350 g. Liście zielone i jędrne	szt.	10
71.	Sałata karbowana	szt.	5
72.	Sałata mix op. min. 200 max 300g, kruche, świeże listki, nie zwiędnięte.	op.	10
73.	Sałata rozponka. Op. min .250 g max 300g . Zielone, kruche liście . Nie zwiędnięte	op.	10
74.	Sałata rukola. Op. Min .250 g max 300g . Zielone, kruche liście . Nie zwiędnięte	op.	10
75.	Sałata rzymska	szt.	10
76.	Seler korzeń min. 500 g. Twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i odrdzewień skórki	kg	2 000
77.	Seler naciowy, świeża, jędrna, intensywnie zielona.	szt.	5
78.	Szczaw świeży. Od 30 do 100 cm wysokości. Liście szczawiu są duże, zielone, skórzaste, o lancetowatym kształcie	szt.	400
79.	Szczypior, jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy. Barwa zielona. Pęczek min. 100 g	szt.	1 500
80.	Szczypior drobny. Barwa zielona. Pęczek min. 35 g. 1 sztuka = 1 pęczek	szt.	10
81.	Szpinak liście świeże. Łodygi szpinaku nie powinny być żółknięte, a liście muszą mieć jaskrawozielony kolor.	kg	5

## **Część 2 – Sukcesywne dostawy ziemniaków na potrzeby ZAZ w Czarnem**

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa ziemniaków wymienionych i opisanych w poniższej tabeli na potrzeby Zakładu Aktywności Zawodowej w Czarnem.
2. Zamawiający wymaga dostaw ziemniaków jadalnych typu B - odmiany wszechstronnego użytkowania. Wymagana średnica poprzeczna bulwy min.4 cm, a podłużna min. 5 cm. Bulwy muszą być dojrzałe, zdrowe, czyste, suche, o kształcie typowym dla danej odmiany i charakteryzować się dobrym smakiem. Ziemniaki po ugotowaniu muszą mieć właściwą konsystencję, ładny wygląd, a przede wszystkim dobry smak. Ugotowany miąższ powinien po ugotowaniu delikatnie rozsypywać się. Zamawiający wymaga opakowania w worki raszlowe do 30 kg.
3. Zamawiający nie przyjmie dostaw ziemniaków o bulwach zzieleniałych, nadmarzniętych, posiadających puste miejsca w środku i nieodpowiednie przebarwienia wewnątrz. Inne cechy dyskwalifikujące to: zaparzenie, zapleśnienie, porośnięcie kielkami powyżej 1 cm, obce zapachy.



**ZESTAWIENIE ZIEMNIAKÓW NA POTRZEBY ZAZ W CZARNEM**

<b>LP.</b>	<b>ASORTYMENT (minimalne wymagania)</b>	<b>JM.</b>	<b>ILOŚĆ</b>
1	Ziemniaki , odmiana jadalna, ogólnoużytkowa, polecana np. jako dodatek do dań obiadowych, sałatki, frytki. Bulwy okrągło-owalne, skórka żółta, miąższ jasno żółty, żółty lub kremowy np. Ibis, Irga, Bryza, Jelly itp. Wykonawca wpisze oferowane jadalne odmiany ziemniaków. Określona dostawa zawiera jedną odmianę ziemniaków.	kg	27 000
2	Ziemniaki bardzo wczesne, wczesne, młode - odmiana jadalna, ogólnoużytkowa, polecana np. jako dodatek do dań obiadowych, sałatki, frytki. Bulwy okrągło-owalne, skórka żółta, miąższ jasno żółty lub żółty, np. Denar, Amora, Miłek, Bila itp. Wykonawca wpisze oferowane jadalne odmiany ziemniaków. Określona dostawa zawiera jedną odmianę ziemniaka.	kg	12 000