Znak sprawy: A.2241.115.2013

Bursa Szkolna Nr 2 w Lublinie,

ul. Dolna Panny Marii 65 Załącznik Nr 2

**Część 1 – Artykuły suche i przetwory konserwowe**

| **Lp.** | **Opis** | **j. m.** | **Szacunkowa ilość** | **Cena jednostkowa netto (zł)** | **VAT**  **(%)** | **Wartość netto (zł)** | **Wartość podatku VAT(zł)** | **Wartość brutto (zł)** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** | **G** | **H** | **I** |
| 1 | **Baton** - wyrób, którego rdzeń stanowi nadzienie nugatowe i/lub karmel i/lub wafel, mogący zawierać dodatkowo orzechy ziemne i/lub płatki ryżowe, a warstwę zewnętrzną czekolada mleczna. Opakowanie jednostkowe – dopuszczone do kontaktu z żywnością o masie od 40 do 60 g. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych | szt. | 1 000 |  |  |  |  |  |
| 2 | **Bazylia**, opakowanie: torebka 20g +/- 5 % | Szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 3 | **Budyń śmietankowy**, powinien  charakteryzować się dobrą rozpuszczalnością, nie powinien podchodzić wodą po przyrządzeniu, po zagotowaniu powinien mieć wyrazisty smak, kolor i odpowiednią konsystencję, nie zawierającą grudek, opakowanie: torebka 40g +/- 5 % | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 4 | **Chipsy bananowe - luzem** | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 5 | **Chrupki muszelki czekoladowe** – op. min. 1 kg | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 6 | **Chrupki miodowe** - op. min. 1 kg | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 7 | **Chrzan tarty -** produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasku cytrynowego z dodatkiem soli i cukru, struktura – przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzeni chrzanu, smak i zapach – charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnosłodki, zawartość soli kuchennej nie więcej niż – 2,0 %, barwa biała lub biało kremowa, opakowania słoiki o pojemności do 200 ml | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 8 | **Cukier kryształ** – op. min 1 kg | kg | 900 |  |  |  |  |  |
| 9 | **Cukier wanilinowy**, opakowanie – 20 g +/- 5 % | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 10 | **Cynamon**, opakowanie: torebka 30g +/-5 % | Szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 11 | **Czosnek granulowany**, opakowanie:  torebka 1 kg +/- 5 %%- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 6 miesięcy; - smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów, konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona – wilgotna. | szt. | 3 |  |  |  |  |  |
| 12 | **Ćwikła** - op. min. 290 g – słoik. Skład: buraczki czerwone 80%, chrzan 10% | szt. | 120 |  |  |  |  |  |
| 13 | **Dżem niskosłodzony** op. min. 250 g ( wiśnia, truskawka, brzoskwinia, czarna porzeczka)  Skład: m.in. wiśnie, cukier, substancje zagęszczające – pektyna i guma guar, regulatory kwasowości – kwas cytrynowy,cytrynian sodu. Minimalna zawartość owoców: 40 g owoców/100g produktu. Łączna zawartość cukru: max 38 g na  100g produktu. Dżem z kawałkami owoców, produkt o odpowiedniej z żelowanej konsystencji, smarowna masa, wygląd – całe owoce lub ich fragmenty w z żelowanej, szklistej masie, barwa – charakterystyczna dla użytych składników, możliwie wyrównana dla owoców i galaretki smak i zapach – charakterystyczny dla użytych owoców opakowanie: słoik 250g +/- 5 % | szt. | 700 |  |  |  |  |  |
| 14 | **Fasolka konserwowa czerwona**, op. jednostkowe: puszki o poj. 400 g +/- 5 % z zamknięciem przystosowanym do  jednorazowego otwarcia z zawleczką | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 15 | **Groszek konserwowy** , op. jednostkowe: puszki z blachy powlekanej o poj. 400g +/- 5 % z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| 16 | **Hamburger drobiowy** pakowany po 5 szt | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 17 | **Herbata liściasta** – op. min. 100 g | szt. | 250 |  |  |  |  |  |
| 18 | **Herbata granulowana**– op. min. 100 g | szt | 100 |  |  |  |  |  |
| 19 | **Herbatniki** – op. min. 1 kg (różne smaki) | kg | 70 |  |  |  |  |  |
| 20 | **Herbatniki** typu PETIT – op. min. 100 g | szt. | 500 |  |  |  |  |  |
| 21 | **Kakao ciemne,** torebka foliowa hermetycznie spawana 200g +/- 5 % i dodatkowo umieszczona w pudełku | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 22 | **Kasza gryczana**, opakowanie 1 kg +/- 5% | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 23 | **Kasza jęczmienna wiejska** opakowanie 1kg +/- 5 % | kg | 80 |  |  |  |  |  |
| 24 | **Kasza manna błyskawiczna** opakowanie: woreczek 0,5 kg +/- 5 % | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 25 | **Kawa inka instant** – op. min. 150 g | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 26 | **Keczup** – op. min. 15 ml - koncentrat pomidorowy min. 40%, | szt. | 500 |  |  |  |  |  |
| 27 | **Keczup łagodny** , zawartość koncentratu pomidorowy min. 40%, opakowanie: 500 g +/- 5 % butelka plastikowa minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 3 miesiące, smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości i dobrych walorach smakowych, bez obcych posmaków i zapachów | szt. | 150 |  |  |  |  |  |
| 28 | **Kisiel różne smaki** - op. min. 40g | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 29 | **Koncentrat barszczu czerwonego** opakowanie butelka 300ml +/- 5 % | Szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 30 | **Koncentrat pomidorowy** – op. min. 200g, 30% ekstraktu | szt. | 250 |  |  |  |  |  |
| 31 | **Koncentrat pomidorowy** opakowanie: słoik 900g  30% ekstraktu | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 32 | **Koper suszony** – op. min. 250 g%- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 6 miesięcy; - smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów, konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona – wilgotna. | szt. | 2 |  |  |  |  |  |
| 33 | **Kotlet sojowy,** opakowanie 100g +/- 5 % | Szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 34 | **Krem czekoladowy do smarowania z orzechami laskowymi**– op. min. 400 g skład: m.in. cukier, olej  roślinny, orzechy laskowe (min.13%), odtłuszczona kakao (min. 7,4%), odtłuszczone mleko w proszku (min. 5%), nie zawierający szkodliwych tłuszczów utwardzalnych; opakowanie: słoik 350 g +/- 5 % | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 35 | **Kukurydza konserwowa**, opakowanie: puszka z blachy powlekanej o poj. 400G +/- 5 %  zamknięciem przystosowanym do  jednorazowego otwarcia z zawleczką. Ziarna młodej kukurydzy luzem w zalewie, konserwującej, ziarna całe nieuszkodzone, zalewa barwy żółtawej i żółta, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, konsystencja miękka – wyrównana, smak i zapach – charakterystyczny dla kukurydzy bez obcych smaków i zapachów, | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 36 | **Kurkuma-** minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 6 miesięcy; - smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów, konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona – wilgotna. | szt | 10 |  |  |  |  |  |
| 37 | **Kwasek cytrynowy**, opakowanie:  torebka 20g +/- 5, konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona – wilgotna. | szt. | 75 |  |  |  |  |  |
| 38 | **Liść laurowy**, liście całe – nie pokruszone, opakowanie: torebka 20g +/- 5 % | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 39 | **Majeranek suszony** –aromatyczny, gorzki smak, opakowanie 1kg+/- 5 %- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 6 miesięcy; - smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów, konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona – wilgotna. | szt. | 2 |  |  |  |  |  |
| 40 | **Majonez dekoracyjny**, skład: olej roślinny, żółtka jajka 6%, ocet, musztarda, cukier, sól, przyprawy, zawartość tłuszczu 80%, regulator kwasowości (kwasek cytrynowy), opakowanie słoik 700 g  minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 3 miesiące, smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości i dobrych walorach smakowych, bez obcych posmaków i zapachów. | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 41 | **Makaron łazanki** w 100% z mąki DURUM, intensywna, żółta barwa, makaron ugotowany powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach, opakowanie 1 kg +/- 5 % | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 42 | **Makaron muszelka drobna mała** w 100% z mąki DURUM, intensywna, żółta barwa, makaron ugotowany powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach, opakowanie 1kg +/- 5 % | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 43 | **Makaron kokardka** w 100% z mąki DURUM, intensywna, żółta barwa, makaron ugotowany powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach, opakowanie 1 kg +/- 5 % | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 44 | **Makaron nitka** w 100% z mąki DURUM, intensywna, żółta barwa, makaron ugotowany powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach, opakowanie 5kg +/- 5 % | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 45 | **Makaron rurka cięta** w 100% z mąki DURUM, intensywna, żółta barwa, makaron ugotowany powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach, opakowanie 5 kg +/- 5 % | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 46 | **Makaron spagetti** w 100% z mąki DURUM, intensywna, żółta barwa, makaron ugotowany powinien zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach, opakowanie 5kg +/- 5 % | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 47 | **Makaron świderki** , zawartość pszenicy DURUM 100%, intensywna, żółta barwa, makaron ugotowany powinien  zachowywać swoje właściwości podczas przetrzymywania go w grzanych bufetach, opakowanie 5 kg +/- 5 % | kg | 150 |  |  |  |  |  |
| 48 | **Mąka pszenna tortowa (typ 450),** proszek o barwie czysto białej i krystalicznie lśniącym połysku, zapach i smak swoisty. Niedopuszczalny smak kwaśny lub gorzki oraz zapach pleśni, stęchlizny, nieswoisty lub obcy, bez śladów obcych zapachów i posmaków. Wilgotność mąki max 15%, opakowanie: 1kg +/- 5 % | kg | 400 |  |  |  |  |  |
| 49 | **Mąka ziemniaczana**, skrobia otrzymana z ziemniaków, wysuszona, zmielona i przesiana. Proszek o barwie czysto białej i krystalicznie lśniącym połysku, smak i zapach swoisty, bez śladów obcych zapachów i posmaków, produkt sypki, opakowanie: 1 kg +/- 5 % | kg | 20 |  |  |  |  |  |
| 50 | **Miód pszczeli wielokwiatowy** nektarowy – op. min. 370 g –produkt naturalny, płynny, w szklanym opakowaniu | szt. | 40 |  |  |  |  |  |
| 51 | **Musztarda** typu sarepska, opakowanie: słoik 210g +/- 5% minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 3 miesiące, smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości i dobrych walorach smakowych, bez obcych posmaków i zapachów | szt. | 120 |  |  |  |  |  |
| 52 | **Musztarda stołowa -** konsystencja gęsta, kolor odpowiedni dla danego surowca, gęsta konsystencja, stonowana barwa musztardy, wykonana na bazie naturalnych surowców, nie zawierająca konserwantów i sztucznych barwników, opakowania jednostkowe do 900 g | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 53 | **Ocet spirytusowy 10%**, opakowanie:  butelki szklane z nakrętką lub w butelki z tworzywa sztucznego (materiał  opakowaniowy dopuszczony do kontaktu  z żywnością) o pojemności 0,5 l +/- 5 % | szt. | 10 |  |  |  |  |  |
| 54 | **Ogórki konserwowe** ,  **-** skład: ogórek 60 %, ocet 10 %, cukier 5 %, sól 2 %, woda 22 %, przyprawy 1 %, produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno – smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, struktura – dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona, ogórki powinny być proste w kształcie foremnym zbliżonym do walca o długości od 6 do 8 cm, smak i zapach – charakterystyczny dla ogórków konserwowych słodko – kwaśny z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw, wygląd zalewy – jasnożółta, klarowna z lekką opalizacją, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, itp.), zawartość soli kuchennej nie więcej niż 1,5 % wagi, opakowania – słoiki o pojemności do 1000 ml | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 55 | **Olej spożywczy** z pierwszego tłoczenia  100%, rafinowany olej rzepakowy, produkowany ze starannie wyselekcjonowanych odmian rzepaku, struktura i konsystencja - płynna, przejrzysta, klarowna bez osadu, smakowitość – dobra, nadający się do smażenia, pieczenia i sałatek. Nie powinien zawierać cholesterolu i substancji konserwujących, opakowanie jednostkowe: butelka plastikowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) - 1 l +/- 5 % | litr | 150 |  |  |  |  |  |
| 56 | **Oregano** – opakowanie **:** torebka 10g+/-5% | szt | 20 |  |  |  |  |  |
| 57 | **Papryka mielona słodka-**opakowanie:torebka 20g +/-5% | Szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 58 | **Papryka konserwowa -** produkt spożywczy otrzymany z papryki świeżej półsłodkiej, słodkiej, pozbawionej gniazd nasiennych i innych części niejadalnych w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno - smakowych i poddany procesowi pasteryzacji, ćwiartki, marynowana, konsystencja papryka jędrna, lekko miękka, nierozpadająca się, smak i zapach charakterystyczny dla papryki, złagodzony dodatkiem oleju, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 1,0 %, opakowanie: 750 ml -1200 ml | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 59 | **Pasztet mazowiecki** - op. min 460 g –słoik Skład: podroby wieprzowe i wołowe 30%, mięso wieprzowe 7% | szt. | 120 |  |  |  |  |  |
| 60 | **Pasztet podlaski drobiowy**– op. min. 190g min 39% mięso kurczaka (konserwa) z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką | szt. | 450 |  |  |  |  |  |
| 61 | **Pasztet drobiowo- wieprzowy z pieczarkami-** op. 130 g (alumpack) min 39% mięso kurczaka | szt | 50 |  |  |  |  |  |
| 62 | **Pieprz czarny mielony**, **-** wyrazisty, ostry aromat i piekący smak, opakowanie:  20 g +/- 5 %- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 6 miesięcy; - smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów, konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona – wilgotna. | szt. | 400 |  |  |  |  |  |
| 63 | **Pieprz ziołowy**, opakowanie: 30 g +/- 5 %- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 6 miesięcy; - smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów, konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona – wilgotna. | szt. | 200 |  |  |  |  |  |
| 64 | **Pieprz cytrynowy** – opakowanie 900g +/- 5 %- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 6 miesięcy; - smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów, konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona – wilgotna. | szt | 2 |  |  |  |  |  |
| 65 | **Płatki jęczmienne błyskawiczne –** 400 g | szt | 30 |  |  |  |  |  |
| 66 | **Płatki kukurydziane ,** opakowanie 1kg +/- 5 % | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| 67 | **Przyprawa warzywna**  – op. min. 200 g%- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 6 miesięcy; - smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów, konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona – wilgotna. | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 68 | **Mieszanka przypraw do mięsa**, opakowanie: 800 +/- 5 %- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 6 miesięcy; - smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów, konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona – wilgotna. | szt. | 5 |  |  |  |  |  |
| 69 | **Przyprawa do drobiu**, opakowanie: 800g +/- 5 %%- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 6 miesięcy; - smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów, konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona – wilgotna. | szt | 3 |  |  |  |  |  |
| 70 | **Przyprawa do ryb -**opakowanie: 900 +/- 5 %%- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 6 miesięcy; - smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów, konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona – wilgotna. | szt. | 2 |  |  |  |  |  |
| 71 | **Przyprawa kebab-gyros**, opakowanie jedn. 20g +/- 5 %%- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 6 miesięcy; - smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów, konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona – wilgotna. | szt | 20 |  |  |  |  |  |
| 72 | **Przyprawa do zup i potraw** w płynie  opakowanie butelka 1000 g +/- 5 % | litr | 25 |  |  |  |  |  |
| 73 | **Rodzynki** typu sułtańskie, opakowanie: 1 kg +/- 5 % | kg | 10 |  |  |  |  |  |
| 74 | **Rosół z kury o smaku grzybowym w kostkach** -900 g | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 75 | **Rosół z kury w kostkach** -900 g | kg | 5 |  |  |  |  |  |
| 76 | **Ryż biały paraboliczny** - op. min. 1kg | kg | 50 |  |  |  |  |  |
| 77 | **Ryż biały zwykły (1kg) -** ziarno ryżu długie preparowane termicznie (100%), po ugotowaniu sypkie, lekkie, puszyste, niesklejone, ziarna powinny się rozdzielać, | kg | 100 |  |  |  |  |  |
| 78 | **Sałatka wielowarzywna** w zalewie octowej– op. min 900 g | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 79 | **Sałatka z czerwonej kapusty** konserwowa– op. min. 900 g | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 80 | **Seler konserwowy** cienki, jasny,  opakowanie: słoik 320 g +/- 5 % | szt. | 25 |  |  |  |  |  |
| 81 | **Słonecznik łuskany** – op. min. 1 kg | kg | 6 |  |  |  |  |  |
| 82 | **Sos boloński** – proszek, opakowania do 1000 g, | szt. | 5 |  |  |  |  |  |
| 83 | **Sos brokułowo–serowy** – proszek, op. min 1000 g | szt. | 3 |  |  |  |  |  |
| 84 | **Sos czosnkowy** – płynny, op. min 880g | szt. | 30 |  |  |  |  |  |
| 85 | **Sos do hamburgerów** –płynny, op. min 880 g | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 86 | **Sos meksykański** – płynny, op. min. 880kg | szt. | 20 |  |  |  |  |  |
| 87 | **Sos sałatkowy** – proszek, op. min. 1000 g | szt. | 5 |  |  |  |  |  |
| 88 | **Sos węgierski** – proszek, op. min 1 kg | szt. | 5 |  |  |  |  |  |
| 89 | **Sól spożywcza jodowana**, masa netto 1kg +/- 5 % chlorek sodu min. 99,0% | kg | 160 |  |  |  |  |  |
| 90 | **SYROP owocowy** malina, wiśnia, truskawka, pojemność 5 L +/- 5 %. Ekstrakt min 60% | szt. | 60 |  |  |  |  |  |
| 91 | **Wafel w czekoladzie** typu „Princessa” lub produkt równoważny - op. min. 45 g. Skład: cukier biały rafinowany, utwardzony tłuszcz roślinny, maka pszenna, miazga kakaowa 16%, kakao w proszku, serwatka w proszku. | szt. | 2 500 |  |  |  |  |  |
| 92 | **Wiórki kokosowe**, opakowanie: 200g+/- 5 %  - minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 6 miesięcy; - smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów, konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona – wilgotna. | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 93 | **Ziele angielskie**, 1 gat., opakowanie:  20 +/- 5 %- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 6 miesięcy; - smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów, konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona – wilgotna. | szt. | 50 |  |  |  |  |  |
| 94 | **Zioła do sałatek** – op. min. 450 g- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 6 miesięcy; - smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów, konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona – wilgotna. | szt. | 3 |  |  |  |  |  |
| 95 | **Zioła prowansalskie** – op. min. 10 g +/- 5 %- minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy minimum 6 miesięcy; - smak i zapach charakterystyczny dla w/w artykułów, o dobrej jakości bez obcych posmaków i zapachów, konsystencja sypka, nie zlepiająca się lub zbrylona – wilgotna. | szt. | 100 |  |  |  |  |  |
| **RAZEM (pozycje 1-95)** | | | | | | |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Opakowania** | |
| **Artykuły spożywcze powinny być dostarczane w oryginalnych, nienaruszonych opakowaniach zawierających oznaczenia fabryczne, tzn. rodzaj,** |
| **nazwę wyrobu, datę przydatności do spożycia, ilość, datę nazwę i adres producenta oraz inne oznakowania zgodne z obowiązującymi** |
| **w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego** |

Podpis i pieczęć Wykonawcy…………………………………….

Data…………………………………………………………………………