SP2.Kśw.261.1.2020 Załącznik nr 2.1 do SIWZ

**Formularz asortymentowo-cenowy**

Opis przedmiotu zamówienia

| **L.p.** | **Nazwa artykułu** | **Opis cech charakterystycznych** | **J.m.** | **Liczba** | **Nazwa i producent oferowanego artykułu**  **(należy podać)** | **Oferowana wielkość opakowania jednostkowego**  **(należy podać)** | **Oferowana ilość opakowań**  **(należy zaokrąglić do pełnych opakowań)** | **Cena jednostkowa netto za opakowanie** | **Wartość netto** | **Stawka VAT** | **Wartość brutto** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Baton muesli o smaku owocowym** | Produkt o stałej konsystencji otrzymany z kompozycji suszonych owoców i różnych ziaren zbożowych, całych, lub zgniecionych, lub preparowanych z dodatkiem substancji smakowych, deklarowanych na etykiecie opakowania jednostkowego, z dodatkiem owoców, w waflu lub bez, w opłatku lub bez, w polewie lub bez.  Kształt prostokątny, dopuszcza się lekkie wykruszenie krawędzi batonu w waflu lub opłatku, w batonie bez wafla lub opłatka widoczne składniki owocowo-zbożowe deklarowane w nazwie, powierzchnia sucha, charakterystyczna dla tego typu wyrobu, niedopuszczalne zawilgocenia powierzchni. Barwa charakterystyczna dla surowców wymienionych w nazwie, konsystencja stała, charakterystyczna dla użytych surowców; krucha, nie dopuszcza się zbyt miękkiej lub zbyt twardej. Smak i zapach charakterystyczne dla użytych surowców i dodatków, bez posmaków i zapachów obcych.  Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż 80%.  Masa netto powinna wynosić 35-40 g. Opakowanie jednostkowe – torebki z folii lub papieru zamknięte zgrzewem. | szt. | 1200 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Bazylia suszona Kamis lub równoważne** | Ziele bazylii otarte. Opakowanie jednostkowe masa netto min. 10 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 220 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Brzoskwinia w syropie Kier lub równoważne** | Produkt otrzymany ze świeżych brzoskwiń pokrojonych na połówki, w syropie cukrowym, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Owoce zdrowe, obrane, pokrojone na połówki o wyrównanej wielkości, bez pestek, bez uszkodzeń mechanicznych; niedopuszczalne brzoskwinie częściowo zielone, ze skazami, pozostałością skórki; mięsiste, miękkie, lecz nie rozpadające się. Zalewa klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki owoców.  Opakowanie jednostkowe: puszka metalowa. Masa netto powinna wynosić 820g. Masa owoców odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu nie mniej niż 480 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 200 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Cebula suszona Prymat lub równoważne** | Cebula suszona. Opakowanie jednostkowe masa netto min. 15g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 200 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Chrzan tarty Krakus lub równoważne** | Produkt otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki, tartych korzeni chrzanu z dodatkiem oleju, octu, kwasku cytrynowego, soli i cukru oraz przeciwutleniacza. Wygląd: jednolita przetarta masa o barwie białej lub białokremowej; dopuszcza się odcień szarawy oraz rozwarstwienia. Smak i zapach: kwaśno-słodki, charakterystyczny dla chrzanu, bez posmaków i zapachów obcych.  Opakowanie jednostkowe: słoik szklany szczelnie zakręcony, masa netto produktu nie mniej niż 180 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 80 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Ciastka zbożowe/owsiane** | Produkt zbożowy składający się z płatków owsianych z mąką pszenną, z dodatkiem suszonych i liofilizowanych owoców (min. 23%). Produkt nie dosładzany, zawiera tylko naturalnie występujące w użytych produktach cukry. Masa netto opakowania minimum 20 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 2000 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Cukier kryształ** | Cukier biały kryształ. Opakowania jednostkowe – torby papierowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 1 kg.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | szt. | 250 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Curry** | Produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych następujących składników: kurkumy, kolendry, kminu rzymskiego, gorczycy czarnej i chilli; możliwy jest także dodatek goździków, cynamonu, gałki muszkatołowej, czosnku pospolitego, kardamonu, kozieradki, soli i szalotki. Wygląd ogólny - sypki proszek. Barwa - niejednolita, właściwa użytym składnikom. Smak i zapach – charakterystyczny dla użytych ziół, bez posmaków i obcych zapachów.  Opakowanie jednostkowe: masa netto min. 30 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 50 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Cynamon mielony** | Wysuszona kora zdjęta z gałęzi różnych gatunków drzewa rodzaju Cinnammonum, przygotowana w formie proszku. Opakowanie jednostkowe: masa netto min. 15 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 50 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Czosnek granulowany** | Czosnek suszony, przygotowany w formie proszku (granulat). Opakowanie jednostkowe: masa netto min. 15 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 250 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Czosnek niedźwiedzi suszony** | Czosnek niedźwiedzi suszony. Opakowanie jednostkowe: masa netto min. 20 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 60 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Fasola czerwona konserwowa Bonduelle lub równoważne** | Produkt otrzymany z nasion fasoli czerwonej, w zalewie konserwującej z wody i soli, nasiona luzem, całe nieuszkodzone, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, pasteryzowane. Zalewa barwy jasno bordowej, mętna. Wygląd nasiona całe, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości, odcień bordo. Konsystencja jędrna, wyrównana w opakowaniu. Smak i zapach charakterystyczny dla fasoli czerwonej, bez posmaków i zapachów obcych.  Opakowania jednostkowe stanowią puszki metalowe, masa netto deklarowana przez producenta nie mniej niż 400 g. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | szt. | 50 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Gałka muszkatołowa Kotanyi lub równoważne** | Produkt spożywczy otrzymany z wysuszonych i zmielonych nasion drzewa muszkatałowca. Przyprawa aromatyzująca w postaci sypkiego proszku o barwie jasnobrązowej do brązowej.  Opakowanie jednostkowe: masa netto min. 15 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 50 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Groszek konserwowy Pudliszki lub równoważne** | Produkt otrzymany z nasion grochu, w zalewie konserwującej z wody i soli, nasiona luzem, całe nieuszkodzone, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, pasteryzowane. Zalewa barwy jasnej, lekko mętna. Wygląd nasiona całe, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości, odcień zieleni. Konsystencja jędrna, wyrównana w opakowaniu. Smak i zapach charakterystyczny dla grochu, bez posmaków i zapachów obcych.  Opakowania jednostkowe stanowią puszki metalowe, masa netto deklarowana przez producenta nie mniej niż 400 g. Masa produktu po odsączeniu nie mniej niż 60% deklarowanej masy netto. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | szt. | 50 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Herbata czarna granulowana Lipton lub równoważna** | Herbata produkowana tylko i wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, w szczególności procesów więdnięcia, fermentacji, napowietrzania i suszenia liści pochodzących z delikatnych pędów gatunku Camellia sinensis (L.) Kuntze, uznanych za odpowiednie do przygotowania herbaty do spożycia jako napoju; herbata w postaci kuleczek jednakowej wielkości (granulatu) produkowanych metodą CTC (zgniecenie, rozerwanie i zwinięcie liści). Wygląd: Granulat jednolity, wolny od zanieczyszczeń. Niedopuszczalna obecność szkodników, oznak zepsucia lub zawilgocenia. Smak, wygląd i zapach naparu charakterystyczne dla herbaty czarnej, niedopuszczalny matowy, mulisty. Opakowanie jednostkowe masa netto min. 100 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 200 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Herbatniki** | Wyrób ciastkarski o strukturze wielowarstwowej, wypieczony z ciasta poddanego procesowi laminowania, w kształcie prostokąta, otrzymany z mąki, tłuszczu roślinnego, środków spulchniających lub bez środków spulchniających z dodatkiem cukru oraz innych naturalnych dodatków i aromatów.  Opakowanie jednostkowe – torebki z folii zamknięte zgrzewem od 100 g do 200 g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 1000 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Imbir mielony** | Produkt spożywczy otrzymany z byliny z rodziny imbirowatych , zmielony. Przyprawa aromatyzująca. Wygląd ogólny- niezbyt sypki z widocznymi częściami włóknistymi. Barwa- żółta, z odcieniem kremowym  Opakowanie jednostkowe: masa netto min. 20 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 35 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Jabłka prażone** | Produkt o odpowiedniej zżelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie po oddzieleniu części niejadalnych, jabłek świeżych, pasteryzowanych z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących (pektyn), syropu skrobiowego, kwasów spożywczych, kwasu askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem. Wygląd i konsystencja gęsta, zżelowana masa z kawałkami owoców. Barwa charakterystyczna dla jabłek. Smak słodko-kwaśny, bez posmaków obcych. Zapach charakterystyczny dla jabłek, bez zapachów obcych. Niedopuszczalne: obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, zafermentowania, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, obecność szkodników, rozhermetyzowanie słoika.  Opakowania jednostkowe stanowią słoiki szklane szczelnie zakręcone. Masa netto deklarowana przez producenta od 0,7 kg – 1,0 kg.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 150 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Kasza gryczana prażona cała** | Opakowania jednostkowe – torby papierowe lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 1 kg  Wartość odżywcza w 100 g produktu minimum: białko 13,5 g, węglowodany 65 g.  Zapach i barwa swoiste, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty. Smak po ugotowaniu swoisty, niedopuszczalny smak gorzki i inny nieswoisty. Niedopuszczalna obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników oraz domieszek.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | kg | 350 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Kasza jęczmienna mazurska średnia (perłowa)** | Opakowania jednostkowe – torby papierowe lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto opakowania 400 g, 500 g lub 1 kg.  Zapach i barwa swoiste, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty. Smak po ugotowaniu swoisty, niedopuszczalny smak gorzki i inny nieswoisty. Niedopuszczalna obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników oraz domieszek.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | kg | 300 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Ketchup łagodny Pudliszki lub równoważne** | Produkt otrzymany ze świeżych lub/i przetworzonych pomidorów minimum 190 g na 100 g ketchupu, utrwalonych metodami fizycznymi, z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych lub/i wyciągów z warzyw lub/i przypraw, dozwolonych środków słodzących, soli, kwasów spożywczych i ewentualnym dodatkiem substancji zagęszczających, utrwalone termicznie (produkt pasteryzowany). Barwa typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym. Zapach i smak łagodny, charakterystyczny dla poszczególnych sosów w zależności od użytych składników, bez obcych zapachów i posmaków. Konsystencja półpłynna do gęstej, jednorodna, przetarta masa bez ziarnistości.  Opakowanie jednostkowe – butelki z tworzywa sztucznego, wykonane z materiału opakowaniowego dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Opakowanie szczelne. Masa netto produktu w opakowaniu jednostkowym nie mniej niż 450 g i nie więcej niż 600 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 70 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Kiełki rzodkiewki, słonecznika, lucerny, brokułu** | Rodzaj kiełków do wyboru przez Zamawiającego.Opakowania jednostkowe: torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 100 g – 150 g. Kiełki umyte gotowe do spożycia. Okres przydatności do spożycia sałaty deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. | opak. | 80 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Kminek** | Produkt spożywczy otrzymany z owocu ziela kminku, poddanego suszeniu, przesortowany. Wygląd ogólny- nasiona. Barwa- odcień brązu.  Opakowanie jednostkowe: masa netto min. 15 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 45 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Koncentrat pomidorowy Pudliszki lub równoważne** | Produkt otrzymany ze świeżych lub mrożonych, dojrzałych, czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, koncentrat 30%. Wygląd i konsystencja przetarta, jednorodna masa; niedopuszczalne objawy zapleśnienia i zafermentowania, rozhermetyzowanie słoika. Smak i zapach właściwy dla pomidorów poddanych obróbce termicznej, słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych.  Zawartość ekstraktu 30 % - +/-2%;  Opakowania jednostkowe słój szklany; masa netto min. 200 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 800 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Kukurydza konserwowa Pudliszki lub równoważne** | Produkt otrzymany z ziaren kukurydzy cukrowej zalanych roztworem cukru i soli kuchennej, utrwalony termicznie.  Opakowanie jednostkowe puszka metalowa z otwieraczem, o masie min. 400 g, masa po odsączeniu zalewy min. 220 g.  Okres przydatności do spożycia kukurydzy konserwowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 150 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Liść laurowy Kamis lub równoważne** | Wysuszone liście zebrane z drzewa laurowego (Laurus nobilis L.). Opakowanie jednostkowe: masa netto min. 6 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 200 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Majeranek Kamis lub równoważne** | Ziele majeranku otarte. Opakowanie jednostkowe: masa netto min. 8 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 300 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Majonez Dekoracyjny Winiary lub równoważne** | Wyrób otrzymany przez zemulgowanie oleju roślinnego jadalnego (olejów roślinnych jadalnych) w fazie wodnej, w obecności żółtka jaja kurzego. Dopuszcza się występowanie w składzie co najwyżej następujących surowców i dodatków: oleju roślinnego, wody, jaj kurzych, cukru, soli, kwasów spożywczych (octowego, cytrynowego, mlekowego, jabłkowego i winowego), musztardy, przypraw oraz substancji dodatkowych dozwolonych przy produkcji majonezu: kwasu cytrynowego oraz przeciwultleniacza. Zawartość żółtka jaja kurzego- nie mniej niż 6,0%. Nie dopuszcza się użycia w składzie substancji konserwujących: benzoesanu sodu i sorbinianu potasu oraz barwników.  Barwa - jasnokremowa do jasnożółtej; dopuszczalna obecność niewielkich przebarwień pochodzących z rozdrobnionych przypraw, niedopuszczalne zmiany barwy, np. ciemnienie. Konsystencja - jednolita, gładka, niedopuszczalne rozwarstwienie lub obecność widocznych kropel oleju. Smak - charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalne obce posmaki. Zapach - właściwy, charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalna obecność obcych zapachów.  Niedopuszczalne: obecność syntetycznych barwników organicznych, zanieczyszczenia mechaniczne, obecność pleśni, oznaki psucia, obce zapachy i posmaki, obecność szkodników i ich pozostałości, rozhermetyzowanie słoika, uszkodzenia mechaniczne opakowań, ich zanieczyszczenia, brak oznakowania.  Opakowanie jednostkowe: szczelnie zamknięte słoje szklane o pojemności 400 ml – 700 ml.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy. | szt. | 150 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Makaron kokardki mini Lubella lub równoważne** | Opakowanie jednostkowe: masa netto 400 g.  Skład: mąka makaronowa pszenna, woda  Wartości odżywcze w 100g produktu minimum:  wartość energetyczna 190 kcal   * białko 6,6 g * węglowodany 38 g   Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy | szt. | 75 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Makaron kokardki Lubella lub równoważne** | Opakowanie jednostkowe: masa netto min. 2 kg.  Skład: mąka makaronowa pszenna, woda  Wartości odżywcze w 100 g produktu minimum:  wartość energetyczna 351 kcal   * białko 13 g * węglowodany 70 g   Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 75 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Makaron łazanki Lubella lub równoważne** | Opakowanie jednostkowe: masa netto min. 500 g. Skład: mąka makaronowa pszenna, woda  Wartości odżywcze w 100 g produktu minimum:  wartość energetyczna 352 kcal   * białko 13,2 g * węglowodany 70,2 g   Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy | szt. | 400 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Makaron muszelki** | Opakowanie jednostkowe: masa netto min. 2 kg  Skład: mąka makaronowa pszenna, woda  Wartości odżywcze w 100 g produktu minimum:  wartość energetyczna 352 kcal   * białko 13,2 g * węglowodany 70,2 g   Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy | szt. | 15 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Makaron krajaneczka/nitka Lubella lub równoważne** | Opakowanie jednostkowe masa netto 300-400 g.  Skład: Mąka makaronowa pszenna, masa jajowa pasteryzowana (min. 6%)  Wartości odżywcze w 100 g produktu minimum:  Wartość energetyczna 359 kcal   * Białko 12 g * węglowodany 72 g   Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy | szt. | 1500 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Makaron spaghetti Lubella lub równoważne** | Opakowanie jednostkowe masa netto min. 500 g.  Skład: mąka makaronowa pszenna, woda  Wartości odżywcze w 100 g produktu minimum:  Wartość energetyczna 351 kcal   * Białko 13 g * węglowodany 70 g   Długość makaronu nie mniejsza niż 24cm.  Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy | szt. | 1600 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Makaron świderki Lubella lub równoważne** | Opakowanie jednostkowe: masa netto min. 500 g  Skład: mąka makaronowa pszenna, woda  Wartości odżywcze w 100 g produktu minimum:  wartość energetyczna 351 kcal   * białko 13 g * węglowodany 70 g   Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 800 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Makaron świderki kolorowe Lubella lub równoważne** | Opakowanie jednostkowe: masa netto 400 g  Skład: mąka makaronowa pszenna, woda, pomidory w proszku, szpinak w proszku. Niedopuszczalne barwniki sztuczne.  Wartości odżywcze w 100 g produktu minimum:  wartość energetyczna 356 kcal   * białko 14 g * węglowodany 70 g   Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 75 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Mąka kukurydziana** | Mąka kukurydziana - otrzymana z przemiału ziaren kukurydzy. Opakowania jednostkowe – torby papierowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 1 kg.  Zapach i barwa swoiste, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty. Niedopuszczalna obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników oraz domieszek.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | kg | 40 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Mąka pszenna poznańska typ 500** | Mąka pszenna poznańska typ 500 - otrzymana z oczyszczonego ziarna pszenicy (Triticum aestivum ssp. vulgare). Opakowania jednostkowe – torby papierowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 1 kg.  Zapach i barwa swoiste, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty. Niedopuszczalna obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników oraz domieszek.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 1000 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Mąka ziemniaczana Kupiec lub równoważne** | Otrzymana przez mechaniczne oddzielenie ziarenek skrobi od pozostałych części składowych ziemniaka. Produkt w formie białego proszku. Opakowania jednostkowe – torby papierowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 500 g.  Zapach i barwa swoiste, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty. Niedopuszczalna obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników oraz domieszek.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 30 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Mąka żytnia typ 720** | Mąka żytnia typ 720 - otrzymana z oczyszczonego ziarna żyta (secale cereale L.). Opakowania jednostkowe – torby papierowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 1 kg.  Zapach i barwa swoiste, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty. Niedopuszczalna obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników oraz domieszek.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | kg | 50 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Miód naturalny pszczeli** | Miód nektarowy, przeznaczony do spożycia. Produkt naturalny, wytwarzany przez pszczoły. Barwa: od prawie bezbarwnej do ciemnobrązowej; konsystencja: płynna, lepka, częściowo lub całkowicie skrystalizowana, dopuszczalna niejednorodna konsystencja, brak ciał obcych; smak – słodki, zmienny w zależności od odmiany, niedozwolony smak nietypowy, obcy dla danej odmiany miodu, smak mogący wskazywać zepsucie; bez konserwantów i innych dodatkowych, w tym organicznych lub nieorganicznych substancji obcych; niedopuszczalne są oznaki fermentacji.  **Niedopuszczalny produkt o sztucznie zmienionej kwasowości lub którego naturalne enzymy zostały częściowo lub całkowicie zniszczone przez ogrzewanie. Niedopuszczalne jest zafałszowanie miodu sacharozą, syropem skrobiowym, melasą, sztucznym miodem**.  Zawartość wody nie więcej niż 20%, zawartość fruktozy i glukozy nie mniej niż 60 g/100 g miodu nektarowego.  Opakowanie jednostkowe: słój szklany, szczelnie zakręcony, poj. netto min. 0,9 l.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy** | szt. | 300 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Musztarda sarepska / stołowa** | Przyprawa otrzymana z ziarna gorczycy, wody, soli, cukru, octu i innych składników smakowo-zapachowych, bez dodatku lub z dodatkiem przypraw. Stan opakowania- opakowanie zamknięte, nieuszkodzone, bez śladów wycieku zawartości. Barwa i wygląd- właściwa dla zastosowanych surowców i ewentualnie dodanych składników smakowo-zapachowych; dopuszcza się obecność czarnych punktów w przypadku stosowania gorczycy czarnej. Konsystencja- masa jednolita, gęsta z niedopuszczalną obecnością drobnych cząstek. Smak- piekący, silny **dla musztardy sarepskiej lub stołowej**; bez obcych posmaków. Zapach- właściwy dla musztardy, z wyczuwalnym zapachem przypraw i użytych składników smakowo-zapachowych; bez zapachów obcych.  Niedopuszczalne: obecność syntetycznych barwników organicznych, konserwantów, zanieczyszczenia mechaniczne, obecność pleśni, oznaki psucia, obce zapachy i posmaki, obecność szkodników i ich pozostałości, rozhermetyzowanie/rozszczelnienie słoika, uszkodzenia mechaniczne opakowań, ich zanieczyszczenia, brak oznakowania.  Opakowanie jednostkowe zabezpieczone zdejmowanym wieczkiem lub nakrętką, kubeczki lub słoje wykonane z materiału opakowaniowego dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Masa netto produktu deklarowana przez producenta: od 180 g do 220 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 300 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Ocet jabłkowy winny Kamis lub równoważne** | Produkt przeznaczony do spożycia, wytwarzany z soku jabłkowego w procesie fermentacji octowej. Stężenie kwasu octowego w occie jabłkowym od 6 do 10%. Inne składniki i materiały pomocnicze zgodnie z obowiązującym prawem.  Opakowanie jednostkowe – ocet winny pakowany w butelki szklane z nakrętką (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o pojemności od 0,25 l do 0,33 l.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 30 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Ogórki konserwowe Krakus lub równoważne** | Produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym.  Powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; lekkie otarcie brodawek nie stanowi wady. Barwa zalewy jasnożółta; klarowna z lekką opalizacją; dopuszcza się osad pochodzący z przypraw. Konsystencja: ogórki jędrne, chrupkie; na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona. Smak kwaśno-słodki z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw; bez posmaków i zapachów obcych. Długość ogórków 6-11 cm.  Opakowanie: słoik szklany zakręcany. Masa netto nie mniej niż 865 g. Stosunek masy ogórków odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż 50%.  Niedopuszczalne: obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, rozhermetyzo-wanie słoika, obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 300 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Olej rzepakowy - Kujawski lub równoważny** | Opakowanie jednostkowe butelka z tworzywa sztucznego, obj. netto: 1 l  Skład: 100% nierafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, zawierający kwasy: **Omega-3 do Omega-6 w stosunku 1:1.**  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 1000 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Oliwa z oliwek Extra Virgin** | Oliwa z oliwek uzyskana bezpośrednio z oliwek i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych. Oliwa z pierwszego tłoczenia. Extra Virgin. Wygląd: płyn klarowny, przejrzysty, bez osadu. Barwa jasnozielonkawa.  Smak i zapach- charakterystyczny, bez zapachów i posmaków obcych. Niedopuszczalne: zanieczyszczenia mechaniczne, nalot pleśni, oznaki psucia, jełczenia, obecność szkodników i ich pozostałości, obce zapachy i posmaki, uszkodzenia mechaniczne opakowań, ich zanieczyszczenia, brak oznakowania.  Opakowania jednostkowe - opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o pojemności 0,5- 1 litra.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy | l | 50 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Oregano suszone Kamis lub równoważne** | Ziele oregano otarte. Opakowanie jednostkowe masa netto min. 10 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 250 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Papryka konserwowa (marynowana) krojona** | Produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki półsłodkiej, słodkiej, pozbawionej części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację. Wygląd zewnętrzny papryki - strąki krojone na ćwiartki lub połówki, o wyrównanej wielkości, barwa właściwa dla danej odmiany; zalewy- opalizująca z zawiesiną i osadem z tkanki warzyw. Konsystencja- papryka jędrna lub lekko miękka, lecz nierozpadająca się. Smak i zapach - słodko-kwaśny, złagodzony dodatkiem oleju, charakterystyczny dla papryki marynowanej, bez posmaków i zapachów obcych.  Zawartość papryki uszkodzonej mechanicznie oraz z plamami pochodzenia fizjologicznego- nie więcej niż 5%. Stosunek masy papryki po oddzieleniu zalewy do deklarowanej masy netto- nie mniej niż 45%. Chlorek sodu- nie więcej niż 1,0%.  Niedopuszczalne: obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, rozhermetyzo-wanie słoika, obecność szkodników, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.  Opakowania jednostkowe stanowią słoiki szklane szczelnie zakręcane, masa netto deklarowana przez producenta nie mniej niż 680 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 150 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Papryka mielona słodka Kamis lub równoważne** | Przyprawa naturalna otrzymywana z wysuszonych i zmielonych owoców papryki.  Wygląd ogólny- sypki proszek. Barwa- charakterystyczna dla użytego składnika. Smak i zapach – łagodny i słodki, charakterystyczny dla użytego składnika, bez posmaków i obcych zapachów.  Opakowanie jednostkowe masa netto min. 15 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 500 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Pieprz biały Kamis lub równoważne** | Produkt otrzymany z wysuszonych, pozbawionych zewnętrznej warstwy owocni i zmielonych ziaren pieprzu czarnego, używany do poprawy smaku potraw. Opakowanie jednostkowe masa netto min. 15 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 100 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Pieprz czarny mielony Kamis lub równoważne** | Produkt otrzymany z wysuszonych i zmielonych ziaren pieprzu czarnego, używany do poprawy smaku potraw. Opakowanie jednostkowe masa netto min. 15 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 800 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Pieprz ziołowy Kamis lub równoważne** | Opakowanie jednostkowe masa netto min. 15g. Skład (podano minimalne wartości %): gorczyca biała, kolendra 23,5%, papryka słodka, kminek 14,5%, majeranek 14%, chili 3%, liście laurowe. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 900 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Pomidory w puszce-Łowicz lub równoważne** | Opakowanie jednostkowe puszka masa netto min. 400 g.  Skład: całe pomidory bez skóry w soku pomidorowym, sól  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 300 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Proszek do pieczenia** | Jest to proszek przeznaczony do spulchniania ciast. Składnikami są: środki spulchniające, kwaśny węglan sodowy, mąka pszenna. Wygląd ogólny- sypki proszek. Barwa- biała. Smak i zapach – bez posmaków i obcych zapachów.  Opakowanie jednostkowe – opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie 30- 50 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 20 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Przecier pomidorowy – Łowicz lub równoważny** | Opakowanie jednostkowe karton masa netto min. 500g.  Wartości odżywcze w 100 g produktu minimum:  Wartość energetyczna–24 kcal   * Tłuszcz – 0,25 g * Węglowodany – 3,75 g * Białko – 1,25 g   Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 250 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Przyprawa do mięsa drobiowego w proszku Kamis lub równoważne** | Produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: mieszanka curry, papryka słodka, chili, czosnek, imbir, pieprz czarny, sól, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych (mięso drobiowe). Wygląd ogólny - sypki, dopuszcza się niewielkie zbrylenia. Barwa - niejednolita, właściwa dla użytych składników. Smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i obcych zapachów.  Opakowania jednostkowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto minimum 1 kg.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 20 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Przyprawa do ryb w proszku Kamis lub równoważne** | Produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: sól, czosnek, bazylia, gorczyca, imbir, cukier, tymianek, natka pietruszki, kwas cytrynowy; rozmaryn, cebula, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych (ryb). Wygląd ogólny - sypki, dopuszcza się niewielkie zbrylenia. Barwa - niejednolita, właściwa dla użytych składników. Smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i obcych zapachów.  Opakowania jednostkowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto minimum 1 kg.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 50 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Przyprawa do ziemniaków Kamis lub równoważne** | Produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: sól, czosnek (min.15,5%), cząber (min. 8,3%), kolendra, cebula, papryka słodka, majeranek, koperek, chili, pieprz czarny, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych(dań z ziemniaków). Wygląd ogólny - sypki, dopuszcza się niewielkie zbrylenia. Barwa - niejednolita, właściwa dla użytych składników. Smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i obcych zapachów.  Opakowania jednostkowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto minimum 25 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 150 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Przyprawa KUCHAREK SMAK NATURY lub równoważne** | Kompozycja różnych suszonych i rozdrobnionych przypraw, ziół i warzyw, zawiera: sól, warzywa suszone (min. 27%): marchew, cebula, pasternak, korzeń selera, korzeń pietruszki, natka pietruszki, por, kapusta, papryka, pomidor, czosnek, cukier, maltodekstrynę, ekstrakty drożdżowe, aromat naturalny, kurkumę, pieprz czarny, hydrolizat białka roślinnego, olej rzepakowy. Przeznaczenie: dodatek smakowy do sosów, makaronów, ryżu, warzyw, do dań mięsnych i zup. Wygląd ogólny- sypki proszek. Barwa- niejednolita, właściwa użytym składnikom. Smak i zapach – charakterystyczny dla użytych przypraw, ziół i warzyw , bez posmaków i obcych zapachów. Niedopuszczalne użycie w składzie: glutaminianu sodu, konserwantów, barwników syntetycznych. Niedopuszczalne: obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność zanieczyszczeń mechanicznych brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.  Opakowania jednostkowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie minimum 150 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 1000 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Rozmaryn Kamis lub równoważne** | Produkt otrzymany przez wysuszenie, rozdrobnienie ziela rozmarynu. Opakowanie jednostkowe masa netto min. 10 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 40 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Ryż biały długoziarnisty, Kupiec lub równoważne** | Ryż biały bardzo dobrze szlifowany, cały, długoziarnisty. Opakowanie jednostkowe worek foliowy lub papierowy, masa netto 1 kg.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 1000 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Sezam** | Produkt spożywczy otrzymany z owocu rośliny sezamu, ziarno łuskane. Wygląd ogólny- nasiona. Barwa- od białej do brązowej. Smak i zapach – charakterystyczny dla sezamu, lekko orzechowy smak, bez posmaków i obcych zapachów. Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie 300 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 20 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Sezam** | Produkt spożywczy otrzymany z owocu rośliny sezamu, ziarno łuskane. Wygląd ogólny- nasiona. Barwa- od białej do brązowej. Smak i zapach – charakterystyczny dla sezamu, lekko orzechowy smak, bez posmaków i obcych zapachów. Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie 200 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 10 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Soda oczyszczona** | Wodorowęglan sodu, NaHCO3. Opakowanie jednostkowe min. 60 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 40 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Sok wieloowocowy Tymbark lub równoważny** | Produkt otrzymany z więcej niż dwóch rodzajów deklarowanych na etykiecie soków owocowych surowych lub zagęszczonych (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie. Sok 100% pasteryzowany, bez konserwantów i dodatku cukru (w tym syropu glukozowo-fruktozowego).  Opakowanie jednostkowe – karton ze słomką przeznaczony do kontaktu z żywnością, poj. 200- 300 ml.  Smaki do wyboru Zmawiającego minimum:  - jabłko, banan, cytryna;  - jabłko, brzoskwinia;  - malina, jabłko, wiśnia, winogrono;  - pomarańcza, jabłko, brzoskwinia, cytryna;  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 10000 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Sos koperkowo-ziołowy Kamis lub równoważne** | Produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: cukier, sól, laktoza (z mleka), skrobia modyfikowana, natka pietruszki 7,5%, maltodekstryna, kwas: kwas cytrynowy; regulator kwasowości: dwuoctan sodu; koperek 4%, aromaty, gorczyca biała, cebula liofilizowana, czosnek, szczypiorek, kurkuma, olej roślinny rzepakowy, substancja przeciwzbrylająca: dwutlenek krzemu; przeciwutleniacz: ekstrakty z rozmarynu. Przyprawy i zioła: 21%, w tym zioła: 13%. Opakowanie jednostkowe min. 8 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 200 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Sos sałatkowy-włoski Kamis lub równoważne** | Produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: Cukier, sól, maltodekstryna, laktoza (z mleka), kwas: kwas cytrynowy; regulator kwasowości: dwuoctan sodu; natka pietruszki, skrobia modyfikowana, cebula (w tym liofilizowana), czosnek, oregano 4%, papryka słodka 2%, pomidory suszone, bazylia, olej roślinny rzepakowy, tymianek, kurkuma, aromaty, substancja przeciwzbrylająca: dwutlenek krzemu; przeciwutleniacz: ekstrakty z rozmarynu. Opakowanie jednostkowe min. 8 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 200 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Sól o obniżonej zawartości sodu** | Sól morska jodowana drobnoziarnista o obniżonej zawartości sodu z magnezem i potasem.  Zawartość w 100 g produktu:  Potas - 15570 mg  Jod - 2300 µg  Magnez - 56,4 mg  Opakowanie jednostkowe o masie min. 350 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 400 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Sól zmiękczająca mięso – Kotanyi lub równoważna** | Bez konserwantów, bez glutaminianu sodu  Opakowanie jednostkowe masa netto 30 g  Skład: sól jodowana, mąka kukurydziana, cytryna w proszku, enzym papaina  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 80 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Suszone pomidory z czosnkiem i bazylią** | Produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: pomidory suszone płatki – min. 60%, czosnek grys – min. 20%, bazylia – min. 5%, sól, oregano. Opakowanie jednostkowe min. 15 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy | szt. | 30 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Szałwia** | Produkt otrzymany przez wysuszenie, rozdrobnienie ziela szałwii. Opakowanie jednostkowe masa netto min. 15 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 10 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Szczaw konserwowy Smak lub równoważne** | Produkt otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej lub solonych przetartych liści szczawiu, utrwalonych przez pasteryzację.  Opakowanie jednostkowe słoik szklany; masa netto min. 280 g maks. 350 g.  Okres przydatności do spożycia szczawiu konserwowanego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy | szt. | 50 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Tuńczyk w sosie własnym** | Produkt otrzymany z mięsa tuńczyka (w ilości nie mniejszej niż 70%) w zalewie z wody i soli, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.  Wygląd: kawałki mięsa tuńczyka w zalewie z wody i soli, niedopuszczalne mięso zbite w jedną całość nie rozpadające się pod wpływem nacisku oraz bardzo rozdrobnione. Barwa: Różowa z odcieniem beżowym. Tekstura: włóknista. Smak i zapach: charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych.  Opakowanie jednostkowe puszka metalowa z otwieraczem, masa netto 170 g-200 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 250 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Tymianek** | Wysuszone ziele tymianku, poddane rozdrobnieniu. Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie min. 15 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 100 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Przyprawa typu vegeta Vegeta Natur lub równoważne** | Kompozycja różnych suszonych i rozdrobnionych przypraw, ziół i warzyw, zawiera: sól, suszone warzywa 30% (marchew, pasternak, cebula, ziemniaki, seler, por, papryka, natka pietruszki, czosnek), cukier, ekstrakt drożdżowy, przyprawy (pieprz czarny, kurkuma, koper). Niedopuszczalne: zawartość syntetycznych barwników i wzmacniaczy smaku. Przeznaczenie: dodatek smakowy do sosów, makaronów, ryżu, warzyw, do dań mięsnych i zup. Wygląd ogólny- sypki proszek. Barwa- niejednolita, właściwa użytym składnikom. Smak i zapach – charakterystyczny dla użytych przypraw, ziół i warzyw, bez posmaków i obcych zapachów. Niedopuszczalne użycie w składzie: glutaminianu sodu, konserwantów, barwników syntetycznych. Niedopuszczalne: obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność zanieczyszczeń mechanicznych brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.  Opakowania jednostkowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie minimum 150 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 160 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Ziarna słonecznika Kresto lub równoważne** | Produkt spożywczy otrzymany z łuskanych całych (niełamanych) ziaren słonecznika. Wygląd ogólny- nasiona. Barwa- od białej do kremowej. Smak i zapach – charakterystyczny dla słonecznika, bez posmaków i obcych zapachów. Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie 200-250 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | kg | 10 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Ziele angielskie Kamis lub równoważne** | Opakowanie jednostkowe min. 15 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy | szt. | 200 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Zioła do drobiu Kamis lub równoważne** | Produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: bazylia, majeranek, mięta, tymianek, szałwia, cebula i czosnek. Opakowanie jednostkowe min. 15 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy | szt. | 150 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Zioła greckie** | Produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: cebula, rozmaryn, tymianek, bazylia, papryka, oregano, szałwia, mięta. Opakowanie jednostkowe min. 15 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy | szt. | 50 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Zioła prowansalskie Kamis lub równoważne** | Produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: rozmaryn, bazylia, tymianek, szałwia, mięta pieprzowa, cząber ogrodowy, lebiodka i majeranek. Opakowanie jednostkowe min. 10 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy | szt. | 200 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Zioła toskańskie Kotanyi lub równoważne** | Produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: płatki pomidorowe (pasta pomidorowa, skrobia kukurydziana), sól jodowana, bazylia, czosnek, oregano, cebula, pietruszka. Opakowanie jednostkowe min. 15 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy | szt. | 50 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Lubczyk suszony** | Produkt otrzymany przez wysuszenie, rozdrobnienie liści ziela lubczyka. Opakowanie jednostkowe masa netto min. 10 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 20 |  |  |  |  |  | 23 |  |
| RAZEM | | | | | | | | |  |  |  |

**Pakowanie**

Opakowania jednostkowe, zbiorcze i transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

**Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

1. nazwę produktu,
2. termin przydatności do spożycia,
3. nazwę dostawcy – producenta, adres,
4. warunki przechowywania,
5. oznaczenie partii produkcyjnej
6. oraz inne informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

………………..,data…………………………. ......................................................................

Podpis i pieczątka osoby/osób

upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy