**SP32.I.270.2.2016** Załącznik nr 2 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** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Barszcz biały- koncentrat Kowalewski lub równoważne** | Producent: Kowalewski. Koncentrat barszczu białego. Opakowanie: butelka szklana poj. 300-350 ml netto. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 280 |  |  |  |  |  | 8% |  |
|  | **Cukier** | 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 | kg. | 300 |  |  |  |  |  | 8% |  |
|  | **Cukier wanilinowy** | Masa netto min. 20g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 200 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Cynamon mielony Prymat lub równoważny** | 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. | 100 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Herbata czarna liściasta** | Herbata czarna liściasta, cejlońska, opakowanie jednostkowe masa netto min. 100 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 200 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Kakao (kakao w proszku)** | Wyrób otrzymany przez sproszkowanie oczyszczonych, odtłuszczonych i prażonych ziaren kakaowych, o zawartości tłuszczu kakaowego od 10 do 12% suchej masy. Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonym opakowaniu nie wpływającym na zmiany jakościowe, straty ilościowe i stan higieniczny produktu. Konsystencja: Proszek sypki, jednolity, dopuszcza się lekkie zbrylenia łatwo rozsypujące się, barwa jasnobrązowa do brunatnoczerwonej, smak i zapach charakterystyczna dla kakao, wyczuwalna goryczka. Zawartość suchej masy % nie mniej niż 93%.  Masa netto opakowania jednostkowego produktu powinna wynosić 150g – 200g.  Niedopuszczalna obecność szkodników, zanieczyszczeń, oznak zepsucia lub zawilgocenia.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 150 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Herbata owocowa Malina, Malwa lub równoważna** | Producent: Malwa. Herbata owocowa, skład: jabłko, jarzębina, dzika róża, aronia, bez czarny, kwiat hibiskusa, aromat, owoc maliny. Waga netto 100 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 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Kasza jęczmienna wiejska średnia** | Opakowania jednostkowe – torby papierowe lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 1 kg.  Wartość odżywcza w 100g minimum:   * białko – 12,0g * węglowodany – 65,0g   Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | kg | 200 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Kasza jaglana** | Opakowania jednostkowe – torby papierowe lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto min. 500 g max. 1000 g.  Wartość odżywcza w 100g minimum:   * białko – 12g * węglowodany – 72g   Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | kg. | 50 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Kwas cytrynowy** | Opakowanie masa netto min. 50g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 120 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Koncentrat pomidorowy- Pudliszki lub równoważny** | Opakowania jednostkowe słój szklany; masa netto min. 900 g.  Zawartość ekstraktu 30 % - +/-2%;  Skład minimum:   * Wartość energetyczna-105 kcal * Tłuszcz – 0,8 g, * Białko - 4,9g, * Węglowodany 18,2g w tym cukry 14,2g   Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące 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 100g produktu minimum: białko 13,5g, węglowodany 65g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | kg | 20 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Kasza gryczana prażona cała** | Opakowania jednostkowe –torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 5 kg  Wartość odżywcza w 100g produktu minimum: białko 13,5g, węglowodany 65g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | kg | 300 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Kasza manna** | Kasza manna - produkt otrzymany z ziarna pszenicy, przeznaczona do celów konsumpcyjnych. Barwa biała z odcieniem żółtawym. Zapach swoisty, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty. Smak po ugotowaniu swoisty, niedopuszczalny smak gorzki i inny nieswoisty. Wilgotność, % nie więcej niż 15,3%. Niedopuszczalna obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników oraz domieszek.  Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto produktu w opakowaniu jednostkowym 1 kg.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | kg | 50 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Kawa zbożowa Inka klasyczna lub równoważna** | Napój zbożowy rozpuszczalny. Skład produktu: jęczmień, żyto, cykoria, buraki cukrowe – prażone (zboża - 72 %). Nie zawiera kofeiny.  Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonym opakowaniu nie wpływającym na zmiany jakościowe, straty ilościowe i stan higieniczny produktu. Konsystencja: Proszek sypki, jednolity, dopuszcza się lekkie zbrylenia łatwo rozsypujące się, barwa jasnobrązowa do brunatnej, smak i zapach charakterystyczna dla kawy zbożowej, wyczuwalna goryczka.  Masa netto opakowania jednostkowego produktu powinna wynosić 200 – 250 g.  Niedopuszczalna obecność szkodników, zanieczyszczeń, oznak zepsucia lub zawilgocenia.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 80 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Ketchup łagodny** | 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 480 g i nie więcej niż 800 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 160 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Liść laurowy Prymat lub równoważny** | 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. | 170 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Mąka pszenna tortowa typ 450** | Mąka pszenna typ 450 - otrzymana z oczyszczonego ziarna pszenicy (Triticum aestivum ssp. vulgare). Opakowania jednostkowe – torby papierowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 1kg.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | kg | 520 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Mąka ziemniaczana** | Opakowania jednostkowe – torby papierowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 500g lub 1000 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | kg | 20 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Majeranek** | Ziele majeranku otarte. Opakowanie jednostkowe: masa netto min. 8g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 90 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Makaron penne (pióra) Lubella lub równoważny** | Opakowanie jednostkowe masa netto 500 g lub 2 kg  Skład: mąka makaronowa pszenna, woda.  Wartości odżywcze w 100g produktu suchego minimum:   * wartość energetyczna 354kcal * białko 12,41g * węglowodany 72,72g   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. | kg. | 60 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Makaron pełne ziarno Lubella penne (pióra)** | Opakowanie jednostkowe masa netto 400 g.  Skład: mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista, woda.  Wartości odżywcze w 100g produktu suchego minimum:   * wartość energetyczna 340 kcal * białko 15 g * błonnik 9,5 g * węglowodany 58 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. | 70 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Makaron spaghetti Lubella lub równoważny** | Opakowanie jednostkowe masa netto 500g lub 2 kg  Skład: mąka makaronowa pszenna, woda  Wartości odżywcze w 100g produktu minimum:  Wartość energetyczna 351kcal   * 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 | kg. | 180 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Makaron pełne ziarno spaghetti Lubella lub równoważny** | Opakowanie jednostkowe masa netto 400g.  Skład: mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista, woda  Wartości odżywcze w 100g produktu suchego minimum:   * wartość energetyczna 340 kcal * białko 15 g * błonnik 9,5 g * węglowodany 58 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. | 250 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Makaron wstążki cięte Lubella lub równoważny** | Opakowanie jednostkowe: masa netto 500g lub 2 kg  Skład: mąka makaronowa pszenna, woda  Wartości odżywcze w 100g produktu minimum:  wartość energetyczna 351kcal   * białko 13g * węglowodany 70g   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. | kg. | 460 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Makaron pełne ziarno gniazda wstążki Lubella lub równoważny** | Opakowanie jednostkowe: masa netto 400g  Skład: mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista, woda  Wartości odżywcze w 100g produktu suchego minimum:   * wartość energetyczna 340 kcal * białko 15 g * błonnik 9,5 g * węglowodany 58 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. | 150 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Makaron świderki Lubella lub równoważny** | Opakowanie jednostkowe: masa netto 500g lub 2 kg  Skład: mąka makaronowa pszenna, woda  Wartości odżywcze w 100g produktu minimum:  wartość energetyczna 351kcal   * białko 13g * węglowodany 70g   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. | kg | 125 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Makaron pełne ziarno świdry Lubella lub równoważny** | Opakowanie jednostkowe: masa netto 400g.  Skład: mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista, woda  Wartości odżywcze w 100g produktu suchego minimum:   * wartość energetyczna 340 kcal * białko 15 g * błonnik 9,5 g * węglowodany 58 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. | 100 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Makaron nitki Lubella lub równoważny** | Opakowanie jednostkowe: masa netto 500g lub 2 kg  Skład: mąka makaronowa pszenna, woda  Wartości odżywcze w 100g produktu minimum:  wartość energetyczna 350kcal   * białko 13,2g * węglowodany 70,2g   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 | kg. | 135 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Makaron łazanki Lubella lub równoważny** | Opakowanie jednostkowe: masa netto 500g lub 2 kg  Skład: mąka makaronowa pszenna, woda  Wartości odżywcze w 100g produktu minimum:  wartość energetyczna 352kcal   * białko 13,2g * węglowodany 70,2g   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 | kg. | 40 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Makaron zacierka Lubella lub równoważny** | Opakowanie jednostkowe: masa netto 250g  Skład: mąka pszenna, woda, jaja minimum 6%  Wartości odżywcze w 100g produktu minimum:  wartość energetyczna 361kcal   * białko 12,1g * węglowodany 72,2g   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. | 70 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Makaron muszelka mała Lubella lub równoważny** | Opakowanie jednostkowe: masa netto 500g lub 2 kg  Skład: mąka makaronowa pszenna, woda  Wartości odżywcze w 100g produktu minimum:  wartość energetyczna 352kcal   * białko 13,2g * węglowodany 70,2g   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 | kg | 25 |  |  |  |  |  | 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 60g/100g miodu nektarowego.  Opakowanie jednostkowe: słój szklany, szczelnie zakręcony, poj. netto min. 0,9l.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić **nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy** | szt. | 200 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Mus 100 % z owoców i warzyw – Kubuś lub równoważny** | Produkt przecierowy, pasteryzowany, częściowo z soku zagęszczonego bez dodatku cukru ( w tym syropu glukozowo – fruktozowego ) i konserwantów. Przeciery z owoców i warzyw 100 % .  Opakowanie jednostkowe: tubka zakręcana 100g.  Wartości odżywcze w 100g produktu minimum:   * Białko – 0,4 g * Tłuszcz – 0,4 g * Węglowodany – 10,8 g   Smaki:   * Banan – jabłko, * Marchew – jabłko – banan, * Marchew - jabłko – banan - truskawka   Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | szt. | 1600 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Płatki kukurydziane** | Sypkie płatki otrzymane z mąki bądź kaszy kukurydzianej (min. 92%), o nieregularnym, owalnym kształcie, powierzchnia chropowata, niedopuszczalne zlepienia. Barwa: złocista do jasnobrązowej, konsystencja chrupka. Smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny.  Opakowania jednostkowe - torby z folii zgrzewane, 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. | 40 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Płatki jęczmienne błyskawiczne** | Produkt pozyskiwany z oczyszczonego ziarna jęczmienia i poddane obróbce hydrotermicznej.  Barwa złocisto-jasnobrązowa. Smak swoisty; smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny. Zapach swoisty; zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny.  Cechy dyskwalifikujące: zawartość szkodników, domieszek obcych, oznaki zawilgocenia, pleśnienia lub inne oznaki psucia.  Opakowania jednostkowe - torby z folii lub polietylenowej spawane lub z papieru wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto produktu min. 400 g max. 500 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | kg. | 6 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Płatki ryżowe błyskawiczne** | Produkt pozyskiwany z ziaren ryżu poddanych działaniu pary wodnej i prasowaniu przez zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna ryżu i poddanie obróbce hydrotermicznej.  Struktura i konsystencja – sypka, w postaci drobnych płatków bez grudek, barwa – biała z różnymi odcieniami. Smak swoisty; smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny. Zapach swoisty; zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny.  Cechy dyskwalifikujące: zawartość szkodników, domieszek obcych, oznaki zawilgocenia, pleśnienia lub inne oznaki psucia.  Opakowania jednostkowe - torby z folii lub polietylenowej spawane lub z papieru wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto produktu min. 400 g max. 500 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | kg. | 6 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Płatki owsiane błyskawiczne** | Produkt otrzymany przez zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna owsa i poddane obróbce hydrotermicznej.  Barwa szarobiała o różnych odcieniach. Smak swoisty, lekko orzeszkowy, smak kwaśny; gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny. Zapach swoisty; zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny.  Cechy dyskwalifikujące: zawartość szkodników, domieszek obcych, oznaki zawilgocenia, pleśnienia lub inne oznaki psucia.  Opakowania jednostkowe - torby z folii lub polietylenowej spawane lub z papieru wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto produktu min. 400 g max. 500 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | kg | 9 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Olej rzepakowy - Kujawski lub równoważny** | Opakowanie jednostkowe butelka z tworzywa sztucznego, obj. netto: 3l  Skład: 100% nierafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłocznia, filtrowany na zimno, zawierające 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. | l. | 400 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Olej rzepakowy - Kujawski lub równoważny** | Opakowanie jednostkowe butelka z tworzywa sztucznego, obj. netto: 1l  Skład: 100% nierafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłocznia, filtrowany na zimno, zawierające 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. | l. | 200 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Olej ryżowy** | Skład olej ryżowy 100%. Opakowanie jednostkowe butelka szklana, poj. netto 1 l.  Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 50 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Olej z pestek winogron** | Skład olej z pestek winogron 100%. Opakowanie jednostkowe butelka szklana, poj. netto 0,5l.  Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 30 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Pieprz czarny mielony Prymat lub równoważny** | Produkt otrzymany z wysuszonych i zmielonych ziaren pieprzu czarnego, używany do poprawy smaku potraw. Opakowanie jednostkowe masa netto min. 20 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 90 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Pieprz ziołowy Prymat lub równoważny** | Opakowanie jednostkowe masa netto min. 20g. Skład: gorczyca, kminek, kolendra, papryka słodka, czosnek, chili, chrzan, majeranek. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 100 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Przyprawa do kurczaka Prymat lub równoważna** | Masa netto min. 20 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 60 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Przyprawa naturalna bez soli i glutaminianu sodu, RAFEX lub równoważna** | Producent: RAFEX. Skład w różnych proporcjach: pasternak, marchewka, cebula, pietruszka, kurkuma, pieprz czarny, lubczyk, curry, czosnek. Opakowanie jednostkowe: woreczek foliowy wykonany z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Zawartość przyprawy min. 300 g netto. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 60 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Bazylia Prymat lub równoważny** | Ziele bazylii otarte. Opakowanie jednostkowe masa netto min. 10g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 60 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Oregano Prymat lub równoważny** | Ziele oregano otarte. Opakowanie jednostkowe masa netto min. 10g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 60 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Cukier brzozowy (ksylitol)** | Produkt pozyskiwany z kory brzozy. Konsystencja i barwa: białe kryształki (ksylitol krystaliczny). Opakowanie jednostkowe: min. 1 kg max 5 kg.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | kg | 10 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Ryż biały długoziarnisty 100%** | 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. | kg | 450 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Ryż brązowy naturalny – Kupiec lub równoważne** | Opakowanie jednostkowe worek foliowy lub papierowy, masa netto min. 400 g.  Wartości odżywcze w 100 g produktu minimum:   * Tłuszcz – 2,1 g * Węglowodany – 61,3 g * Białka – 8,5 g   Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | kg | 80 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Przecier pomidorowy – Łowicz lub równoważny** | Opakowanie jednostkowe karton masa netto min. 500g.  Wartości odżywcze w 100g 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. | 100 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Pomidory w puszce-Łowicz lub równoważne** | Opakowanie jednostkowe puszka masa netto min. 400 g.  Skład: całe pomidory bez skóry w soku pomidorowym, sól  Wartości odżywcze w 100g produktu minimum:  wartość energetyczna 20 kcal   * białko 1,1g, * węglowodany 3,0 g. * tłuszcz - 0,3 g   Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt | 200 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Przyprawa do pieczeni wieprzowej – Kotanyi lub równoważny** | Bez glutaminianu sodu, bez konserwantów  Opakowanie jednostkowe – masa netto min. 30 g  Skład: sól jodowana, czosnek, cebula, kminek, kolendra, pieprz, korzeń pietruszki, pasternak, korzeń lubczyku, gorczyca, papryka  Wartości odżywcze w 100g produktu minimum:   * Białko – 6,1 g * Węglowodany – 17,9 g * Tłuszcz – 3,0 g   Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 100 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Przyprawa do indyka – Kotanyi lub równoważny** | Bez glutaminianu sodu, bez konserwantów  Opakowanie jednostkowe – masa netto min. 25 g  Skład: sól jodowana, tymianek, papryka, cukier, czosnek, cebula, pieprz, majeranek, cytryna w proszku, rozmaryn.  Wartości odżywcze w 10g produktu minimum:   * Białko – 4,2 g * Węglowodany – 21,1 g * Tłuszcz – 2,5 g   Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 100 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Sos Bolognese (boloński) instant** | Opakowanie jednostkowe min. 46g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 100 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Sól niskosodowa SANTE lub równoważna** | Producent: Sante A. Kowalski Sp. j. Skład: 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. | kg | 300 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Sól zmiękczająca mięso – Kotanyi lub równoważna** | Bez konserwantów, bez glutaminianu sodu  Opakowanie jednostkowe masa netto 30g  Skład: sól jodowana, mąka kukurydziana, cytryna w proszku, enzym papaina  Wartości odżywcze w 100g produktu minimum:   * Białko – 1,0 g * Węglowodany – 5,3 g * Tłuszcz – 0,2 g   Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 80 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Syrop owocowy Herbapol lub równoważny** | Smaki: malina  Opakowanie jednostkowe: zawartość netto 2,85 l  Skład: syrop owocowy o ekstrakcie ogólnym minimum 65%, bez barwników.  Wartości odżywcze w 100g produktu minimum:  Wartość energetyczna-318kcal,  Węglowodany – 80 g,  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | l. | 600 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Ziele angielskie** | Opakowanie jednostkowe min. 15 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy | szt. | 150 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Szczaw konserwowy.** | 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. 280g maks. 350g.  Okres przydatności do spożycia szczawiu konserwowanego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy | szt. | 80 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Kiszona kapusta** | Produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąbu, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, poddanej fermentacji mlekowej, nie pasteryzowany.  Opakowania jednostkowe torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością masa netto 1 kg, lub wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie netto 3 lub 5 kg.  Okres przydatności do spożycia kapusty kwaszonej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy. | kg | 670 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Ogórek kwaszony** | Produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego - w przypadku opakowań niehermetycznych, lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.  Wygląd: ogórków - barwa oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; zalewy - barwa od białoszarej do zielonkawo szarej, bez oznak śluzowacenia i zapleśnienia. Konsystencja: ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione. Smak i zapach charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów.  Opakowania jednostkowe: wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie netto bez zalewy 6 kg.  Okres przydatności do spożycia ogórków kwaszonych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy | szt. | 80 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Jaja kurze świeże klasa AM** | Jaja w skorupie pochodzące od kury domowej. Jaja spożywcze klasy A - jaja klasy pierwszej jakościowej. Jaja M – jaja określane w kategorii wagowej jako średnie, ważące od 53 do 63g.  O normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta, nieczyszczona. Na skorupce oznakowanie jaj pieczęcią z co najmniej literą M i kodem początkowym o nr od 0 do 2.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy. Jaja zapakowane w wytłaczanki chroniące przed uszkodzeniem. | szt. | 3600 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Mieszanka kompotowa** | Owoce utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC. Mieszanka 6 składnikowa, skład: truskawka, śliwka, porzeczka, wiśnia, agrest, aronia.  Opakowanie jednostkowe torba z tworzywa termozgrzewalna, wykonana z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością, masa netto min. 2,5 kg.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | opak. | 230 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Kukurydza konserwowa** | Produkt otrzymany z ziarn kukurydzy cukrowej zalanych roztworem cukru i soli kuchennej, utrwalony termicznie.  Opakowanie jednostkowe puszka metalowa 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. | 70 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Sok jabłkowy Lubsad lub równoważny** | Sok naturalny z jabłek. Do wytworzenia 1 l produktu zużywa się nie mniej niż 1,5 kg owoców. Wyrób nie zawiera dodatku wody, cukru ani konserwantów. Opakowanie jednostkowe typu Bag in Box o poj. netto 5 l.  Okres przydatności do spożycia kukurydzy konserwowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | l. | 2250 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Sok owocowy Tymbark, Hortex lub równoważny** | Sok 100% z zagęszczonego soku, pasteryzowany, bez konserwantów i dodatku cukru ( w tym syrop glukozowo-fruktozowy ).  Opakowanie jednostkowe – butelka z zakrętką z tworzywa sztucznego typu PET (opakowanie posiada atest PZH o przeznaczeniu do kontaktu z żywnością), poj. 300- 330 ml.  Wartości odżywcze w 100g produktu minimum:  Wartość energetyczna – 45 kcal  Białko – 0,6 g  Węglowodany – 10 g  Tłuszcz – 0 g  Smaki:  Jabłko  Pomarańcza  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 7200 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Woda niegazowana Żywiec Zdrój, Nałęczowianka lub równoważna** | Udostępniana w opakowaniach jednostkowych naturalna woda źródlana lub mineralna, posiadająca pozytywną opinię Instytutu Matki i Dziecka.  Opakowanie jednostkowe – butelka z zakrętką z tworzywa sztucznego typu PET (opakowanie posiada atest PZH o przeznaczeniu do kontaktu z żywnością), objętość netto 0,33 – 0,5 l.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy | szt. | 7200 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Ziarna słonecznika łuskane** | Ziarna słonecznika, łuskane. Opakowanie jednostkowe torba foliowa termozgrzewalna min. 1 kg, maks. 2 kg. Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Bez zanieczyszczeń, śladów zepsucia, pleśni lub gnicia, niedopuszczalne oznaki zawilgocenia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | kg | 10 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Ziarna dyni łuskane** | Ziarna dyni, łuskane. Opakowanie jednostkowe torba foliowa termozgrzewalna min. 1 kg, maks. 2 kg. Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Bez zanieczyszczeń, śladów zepsucia, pleśni lub gnicia, niedopuszczalne oznaki zawilgocenia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | kg | 10 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Filet rybny miruna ze skórą SHP** | Płat mięsa z miruny o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatterpack). Waga jednego płata do 170g.  Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla miruny. Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy. | kg. | 300 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Filet rybny z dorsza ze skórą SHP** | Płat mięsa z dorsza o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony; filety ułożone warstwowo w bloki z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiające łatwe oddzielenie każdego fileta (shatterpack).  Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń; tkanka mięsna jasna, o naturalnej barwie, charakterystycznej dla dorsza. Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy. | kg | 630 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Zielony groszek – Iglotex lub równoważny** | Produkt uzyskany przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC zielonego groszku (100%). Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto min. 2,5 kg.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | opak. | 36 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Fasolka szparagowa zielona cięta** | Fasola szparagowa zielona w postaci strąków poprzecznie ciętych na odcinki, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18st.C.  Producent: Iglotex. Produkt głęboko mrożony,100% fasolka szparagowa.  Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto min. 2,5 kg.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | opak. | 96 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Bukiet warzyw-Hortex, Iglotex lub równoważny** | Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku masowym, kilku gatunków warzyw zamrożonych całych lub pokrojonych w kostkę lub inne formy, np. plastry, słupki lub paski, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC. Skład: brokuł różyczki, kalafior różyczki, marchew plastry. Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto min. 2,5 kg  Wartości odżywcze w 100g produktu minimum:  Wartość energetyczna – 28 kcal   * Białko - 1,9 g * Węglowodany - 3,1 g * Tłuszcz - 0,3 g   Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | opak. | 200 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Warzywa na patelnię – Hortex, Iglotex lub równoważny** | Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku masowym, kilku gatunków warzyw zamrożonych całych lub pokrojonych w kostkę lub inne formy, np. plastry, słupki lub paski, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18oC. Skład minimum: brokuł różyczki, marchew plastry karbowane, fasola szparagowa, kukurydza, cebula, papryka czerwona (bez ziemniaków).  Opakowania jednostkowe - torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto min. 2,5 kg  Wartości odżywcze w 100g produktu minimum:  Wartość energetyczna – 63 kcal   * Białko – 2,1 g * Węglowodany – 8,5 g * Tłuszcz – 1,7 g   Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | opak. | 130 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **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 100g – 150g. 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 |  |
|  | **Ciasteczka zbożowe/owsiane SANTE (niskocukrowe) z żurawiną lub z wiśnią lub równoważne** | Produkt zbożowy bez dodatku pszenicy, składający się minimum w 60,7% z pełnego ziarna owsa, z dodatkiem suszonej żurawiny lub wiśni. Masa netto opakowania minimum-33 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | opak. | 3000 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Powidła niskosłodzone ze śliwek węgierek** | Produkt otrzymany przez gotowanie po oddzieleniu części niejadalnych, śliwek węgierek, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących(pektyn), syropu skrobiowego, kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem. Do sporządzenia 100 g. produktu użyto min. 180 g śliwek. Łączna zawartość cukru 54 g na 100 g produktu.  Konsystencja gęsta, smarowna masa z ewentualnymi fragmentami miąższu owoców, skórki i innych użytych składników. Barwa właściwa dla danego gatunku owoców, smak słodko-kwaśny, bez posmaków obcych, zapach charakterystyczny dla powideł, bez zapachów obcych; niedopuszczalne oznaki zepsucia lub zapleśnienia.  Opakowania jednostkowe słoiki szklane z zakrętką, masa netto 280-340 g. Produkt pasteryzowany, nie może być konserwowany chemicznie.  Okres przydatności do spożycia powideł deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | szt. | 20 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Dżem niskosłodzony z truskawek, wiśni lub jabłek** | Produkt otrzymany przez gotowanie po oddzieleniu części niejadalnych, odpowiednich gatunków owoców, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp z dodatkiem cukru, oraz ewentualnym dodatkiem substancji żelujących(pektyn), syropu skrobiowego, kwasów spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem. Do sporządzenia 100 g dżemu użyto min.40 g. owoców. Łączna zawartość cukru 54 g na 100 g produktu.  Łączna zawartość cukru nie mniej niż 28 g i nie więcej niż 50 g na 100 g.  Konsystencja gęsta, smarowna masa z ewentualnymi fragmentami miąższu owoców, skórki i innych użytych składników. Barwa właściwa dla danego gatunku owoców, smak słodko-kwaśny, bez posmaków obcych, zapach charakterystyczny dla powideł, bez zapachów obcych; niedopuszczalne oznaki zepsucia lub zapleśnienia.  Opakowania jednostkowe słoiki szklane, z zakrętką, masa netto 280-340 g. Produkt pasteryzowany, nie może być konserwowany chemicznie.  Okres przydatności do spożycia powideł deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | szt. | 20 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Makrela wędzona tusza** | Makrela pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem skośnym lub prostym, z płatami brzusznymi przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, poddana procesowi wędzenia. Tusze całe, o wadze 250-300 g, bez obcych zanieczyszczeń, skóra błyszcząca o barwie od brunatnej do złotobrunatnej. Tkanka mięsna jędrna, równomiernie wywędzona; mięso soczyste, delikatne. Smak i zapach charakterystyczny dla makreli wędzonej, niedopuszczalny jełki, gorzki, pleśni, gnilny, inny obcy. Zawartość soli kuchennej 1,5-3%.  Wady niedopuszczalne ryb wędzonych:  - zapach i smak mięsa: jełki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy,  - mazista tekstura tkanki mięsnej,  - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd,  - zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury,  - obecność plechy pleśni.  Okres przydatności do spożycia powideł deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | szt. | 40 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Szprotka wędzona** | Szprotka wędzona: mięso białe, tłuste, zawiera mało ości smak bardzo delikatny, obrabiane w całości – nie oczyszczony z łusek, jedynie z wnętrzności, nie ściągnięta skóra i nie filetowany; po obróbce wędzenia mięso soczyste i jędrne; wygląd: młodego śledzia.  Wady niedopuszczalne ryb wędzonych:  - zapach i smak mięsa: jełki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy,  - mazista tekstura tkanki mięsnej,  - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd,  - zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury,  - obecność plechy pleśni.  Tusze całe o wadze 100-250 g, bez obcych zanieczyszczeń, skóra błyszcząca o barwie od brunatnej do złotobrunatnej; tkanka mięsna jędrna, równomiernie wywędzona; mięso soczyste, delikatne; smak i zapach charakterystyczny dla szprotki wędzonej, niedopuszczalny jełki, gorzki, pleśni, gnilny, inny obcy; okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni, od daty dostawy. | szt. | 15 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Sardynki wędzone 100-250g** | Konserwa rybna; skład: sardynka (nie mniej niż 50%), olej roślinny, sól, glutaminian sodu, ocet, seler, cebula. Opakowanie jednostkowe: puszka łatwo otwieralna, waga 125 g do 300 g. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 15 |  |  |  |  |  | 5 |  |
| **RAZEM** | | | | | | | | |  |  |  |

**Pakowanie**

Opakowania 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. Dostawa produktów mrożonych powinna nastąpić w sposób zapewniający stałą temperaturę chłodniczą podczas transportu, np. z zastosowaniem opakowań zbiorczych (transportowych) izotermicznych.

**Znakowanie**

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

* nazwę produktu,
* termin przydatności do spożycia,
* nazwę dostawcy – producenta, adres,
* warunki przechowywania,
* oznaczenie partii produkcyjnej

oraz inne informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

Podpis i pieczątka osoby/osób

upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy