INT.261.1.2019 Załącznik nr 2.4 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** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Ananas w kawałkach puszka** | Skład: Ananasy, woda, cukier, regulator kwasowości.  Opakowanie: puszka, masa netto min. 560 g, masa netto po odsączeniu min. 340 g. | szt. | 50 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **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. | 200 |  |  |  |  |  | 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. | 30 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Brzoskwinia w syropie** | 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. | 40 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Chrupki kukurydziane długie (pałeczki)** | Produkt spożywczy wytworzony w 100% z grysu kukurydzianego, bezglutenowy, bez dodatku cukru i substancji słodzących oraz bez środków konserwujących. Opakowanie jednostkowe masa netto min. 60 g. Pojedyncze chrupki w formie prostych pałeczek.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 70 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Chrzan tarty** | Produkt otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki, tartych korzeni chrzanu (minimum 70% m/m) z dodatkiem co najwyżej cytryny, kwasku cytrynowego, wody, soli, cukru i oleju rzepakowego. 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 | 50 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **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. | 1000 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Crunchy klasyczne pełnoziarniste płatki Sante lub równoważne** | Pełnoziarniste płatki owsiane 47%, mąka: jęczmienna, kukurydziana; syrop glukozowy, nierafinowany cukier trzcinowy, nieutwardzony tłuszcz palmowy, grys kukurydziany, melasa trzcinowa, płatki kokosowe, cynamon, ekstrakt słodu jęczmiennego, sól morska, aromat.  Wartość odżywcza:  Białko 8,4 g  Błonnik 6 g  Węglowodany 68 g  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt | 50 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **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 | 400 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Cukier puder** | Cukier puder. Opakowania jednostkowe – torby papierowe lub foliowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 0,5 kg.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy | szt | 10 |  |  |  |  |  | 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. | 50 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Curry -przyprawa** | Opakowanie masa netto min. 50g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 20 |  |  |  |  |  | 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. | 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. | 30 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Drożdże piekarnicze** | Opakowanie masa netto 100 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 10 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **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. | 35 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Filety z makreli w sosie pomidorowym – konserwa rybna** | Zawartość puszki po otwarciu stanowią filety makreli w sosie pomidorowym, dopuszcza się niewielką ilość wydzielonego oleju. Masa mięsa ryb w stosunku do masy netto deklarowanej, w % (m/m), nie mniej niż 60%.  Opakowanie jednostkowe puszka metalowa z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, masa netto od 160 g do 200 g,  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 40 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Galaretka owocowa: truskawkowa, malinowa, wiśniowa**  **Dr. Oetker lub równoważny** | Galaretka owocowa w składzie: cukier, żelatyna wieprzowa, aromat, ekstrakt z czarnej marchwi i hibiskusa, barwniki (karoteny), bez konserwantów i sztucznych barwników. Wartość odżywcza:  Białko 1,7 g  Węglowodany 11,00 g  Opakowanie masa netto 75g – 77 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt | 50 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Groszek konserwowy** | 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 400g. Masa produktu po odsączeniu nie mniej niż 60% deklarowanej masy netto. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością.  Okres przydatności do spożycia powideł deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy. | szt. | 120 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **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. | 350 |  |  |  |  |  | 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. | 380 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **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. | 4000 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **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 brunatno-czerwonej, 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. | 20 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Kasza bulgur** | Kasza z pszenicy durum, 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: błonnik 12g, węglowodany 65g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | kg | 80 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **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 | 250 |  |  |  |  |  | 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. | 35 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **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 | 250 |  |  |  |  |  | 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 | 20 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Kasza pęczak jęczmienny** | Opakowania jednostkowe – torby papierowe lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto opakowania 400g, 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.  Wartość odżywcza w 100g minimum:   * białko – 8,4 g * węglowodany – 70,0g   Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | kg. | 170 |  |  |  |  |  | 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. | 20 |  |  |  |  |  | 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. | 15 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **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 |  |
|  | **Koper suszony** | Produkt otrzymany przez kopru. Opakowanie jednostkowe masa netto min. 6 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 100 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Ksylitol** | Ksylitol – cukier brzozowy. Opakowanie jednostkowe 250 g – 1kg. | kg | 90 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Kukurydza konserwowa** | Produkt otrzymany z ziarna 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. | 80 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **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. | 20 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **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. | 230 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **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 |  |
|  | **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. | 50 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Majonez Kielcki lub równoważny** | 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, żółtek jaj kurzych, cukru, soli, kwasów spożywczych (octowego, cytrynowego, mlekowego, jabłkowego i winowego), musztardy, przypraw. Zawartość żółtka jaja kurzego- nie mniej niż 7,0%. 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. | 50 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **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. | 60 |  |  |  |  |  | 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 | 40 |  |  |  |  |  | 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. | 150 |  |  |  |  |  | 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. | 50 |  |  |  |  |  | 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. | 50 |  |  |  |  |  | 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. | 50 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **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. | 110 |  |  |  |  |  | 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. | 270 |  |  |  |  |  | 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 | 170 |  |  |  |  |  | 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. | 500 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **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. | 20 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **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 | 250 |  |  |  |  |  | 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 |  |
|  | **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. | 160 |  |  |  |  |  | 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. | 1000 |  |  |  |  |  | 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 pojemnika, 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. | 50 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **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 1:2.**  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | l. | 580 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Olej lniany** | Olej lniany tłoczony na zimno. 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. | 60 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Olej słonecznikowy** | Olej słonecznikowy tłoczony na zimno. Opakowanie jednostkowe butelka szklana lub z tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością, poj. netto 1l.  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. | l. | 20 |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **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 1 litra.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy | szt. | 30 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **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. | 40 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Orzechy włoskie łuskane** | Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych owoców drzewa orzecha włoskiego poddanych odpowiednim zabiegom rozłupania owocu dojrzałego w wyniku którego otrzymujemy jadalną część orzecha włoskiego łuskanego otoczonego błoniastą łupiną. Wygląd ogólny- nieregularny, owalny, pokryty błoniastą łupiną. Barwa- charakterystyczna dla orzecha włoskiego. Smak i zapach – charakterystyczna dla orzecha włoskiego ,bez obcych posmaków i obcych zapachów.  Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, owoce robaczywe, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.  Opakowanie jednostkowe – opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie od 100g- 250g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 20 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **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 | 70 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **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. | 220 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Pieprz cytrynowy Kotányi lub równoważny** | Produkt otrzymany z wysuszonych i zmielonych ziaren pieprzu czarnego, startej skórki z cytryny, aromatu cytrynowego. Niedopuszczalne w składzie: sól, kwas cytrynowy, cukier, barwniki, polepszacze smaku, konserwanty. 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. | 50 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **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. | 230 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **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. | 25 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Płatki jaglane** | Produkt otrzymany przez zgniecenie na walcach pokrojonego i obłuszczonego ziarna prosa i poddane obróbce hydrotermicznej.  Barwa jasnożółta 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 | 20 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Płatki owsiane górskie** | Produkt otrzymany przez zgniecenie na walcach pokrojonego i 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 | 20 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **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. | 230 |  |  |  |  |  | 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- 50g.  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 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. | 200 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Przyprawa do gyrosa – Kotanyi lub równoważna** | Produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: sól jodowana, cebula, papryka, czosnek, oregano, cukier, pieprz, rozmaryn.  Opakowanie jednostkowe min. 30g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 20 |  |  |  |  |  | 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. | 50 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Przyprawa do kurczaka Prymat lub równoważna** | Skład: sól, papryka słodka, cebula, owoc kolendry, czosnek (5%), cukier, kurkuma, gorczyca biała, imbir, majeranek, chili, kmin rzymski, kminek, goździki.  Opakowanie jednostkowe - masa netto min. 20 g.  Wartości odżywcze w 10g produktu minimum:   * Białko – 6,4 g * Węglowodany – 26 g * Tłuszcz – 5,4 g   Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 30 |  |  |  |  |  | 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. | 50 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Przyprawa do ryb naturalna Rafex lub równoważne** | Skład: sól, kolendra, czosnek, pomidory, cytryna skórka, tymianek, cebula mielona, oregano. Opakowanie jednostkowe minimum 60 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 40 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Przyprawa do sałatek Prymat lub równoważny** | Produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: sól, cukier, czosnek, cebula, papryka słodka, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, bazylia, natka pietruszki, liście kopru, oregano, pieprz czarny, kolendra. Opakowanie jednostkowe min. 20g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 130 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Przyprawa naturalna bez glutaminianu sodu, RAFEX lub równoważna** | Producent: RAFEX. Skład w różnych proporcjach: sól, 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. 1000 g netto. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | Szt. | 80 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Rodzynki** | Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, pozbawionych pestek winogron, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość.  Wygląd ogólny- suszone winogrona bez pestek i szypułek, pokryte pomarszczoną skórką. Barwa- charakterystyczna dla danego gatunku winogron. Konsystencja- mięsista, o elastycznym, giętkim miąższu. Smak i zapach – słodko- kwaśny, bez posmaków i obcych zapachów  Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, owoce robaczywe, obecność zanieczyszczeń mechanicznych brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.  Opakowanie jednostkowe –opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie od 200g do 250g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 30 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Rozmaryn suszony** | 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. | 20 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Ryż długoziarnisty paraboliczny biały** | Ryż biały, cały, długoziarnisty, preparowany termicznie parą pod dużym ciśnieniem (parboiled), dzięki czemu wewnątrz ziarna zachowane zostają witaminy i składniki odżywcze oraz znacznie skraca się czas jego gotowania. Opakowanie jednostkowe wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, masa netto nie większa niż 1 kg. Ziarna ryżu parboiled mają bielmo prześwitujące o żółtozłotej barwie.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | kg | 460 |  |  |  |  |  | 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 | 70 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Soczewica czerwona** | Ziarna czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów. Barwa charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku, bez przebarwień. Wilgotność nie więcej niż 18% (m/m).  Opakowania jednostkowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto pojedynczego opakowania maksymalnie 1000 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy. | kg. | 20 |  |  |  |  |  | 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. | 10 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **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. | szt. | 150 |  |  |  |  |  | 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. | 2000 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **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. | 20 |  |  |  |  |  | 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. | szt. | 800 |  |  |  |  |  | 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. | 70 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **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. | 60 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Tymianek suszony** | 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. | 20 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Wafle ryżowe naturalne** | Przekąska wypiekana z pełnego ziarna ryżu brązowego, bez innych dodatków. Opakowanie min. 15 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 290 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Wafle ryżowe z amarantusem Sante lub równoważne** | Przekąska wypiekana z pełnego ziarna ryżu brązowego (minimum 91% w składzie), z dodatkiem: kaszy gryczanej, ziarna amarantusa (min. 2%), kaszy jaglanej i soli. Opakowanie min. 15 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 260 |  |  |  |  |  | 5 |  |
|  | **Wafle ryżowe z cynamonem i stewią** **Sante lub równoważne** | Przekąska wypiekana z pełnego ziarna ryżu brązowego, z dodatkiem: otrąb pszennych, mąki pszennej, cynamonu (min. 1,4%); soli oraz substancja słodzącej: glikozydów stewiolowych 0,03%. Opakowanie min. 20 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. | szt. | 150 |  |  |  |  |  | 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. | 2000 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **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. | 220 |  |  |  |  |  | 23 |  |
|  | **Zioła prowansalskie** | 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. | 50 |  |  |  |  |  | 8 |  |
|  | **Żurawina suszona** | Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych owoców żurawiny poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość. Całe owoce, czyste, zdrowe( nie uszkodzone przez owady i inne szkodniki), bez oznak pleśni i gnicia.  Barwa ciemnoróżowa, czerwono-bordowa, zmieniona procesem technologicznym. Konsystencja owoce elastyczne, niełamliwe, nie zlepiające się przy nacisku. Smak i zapach: słodko-kwaśny, lekko cierpki, bez posmaków i zapachów obcych.  Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, owoce robaczywe, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.  Opakowanie jednostkowe 100-200 g.  Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. | szt. | 40 |  |  |  |  |  | 8 |  |
| **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