

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)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
1.	Ananas w kawałkach puszka	Skład: Ananasy, woda, cukier, regulator kwasowości. Ananasy krojone w kostkę. Opakowanie: puszka z wieczkiem łatwotwieralnym (Easy Open), masa netto min. 560 g, masa netto po odsączeniu min. 340 g.	szt.	100					5	
2.	Barszcz biały- koncentrat Kowalewski lub równoważne	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.	160					5	
3.	Baton granola Sante lub równoważne	Produkt o stałej konsystencji otrzymany z kompozycji ziaren owsianych, całych, lub zgniecionych, lub preparowanych (min. 60% ziaren) i suszonych owoców lub miodu z dodatkiem substancji smakowych, deklarowanych na etykiecie opakowania jednostkowego. Nie zawiera pszenicy. Kształt prostokątny, dopuszcza się lekkie wykruszenie krawędzi; widoczne składniki owocowo-zbożowe deklarowane w nazwie, powierzchnia sucha, charakterystyczna dla tego typu wyrobu, niedopuszczalne zawilgocenia powierzchni. Barwa charakterystyczna dla surowców wymienionych w nazwie, konsystencja stała, charakterystyczna dla użytych surowców; krucha, nie dopuszcza się zbyt miękkiej lub zbyt twardej. Smak i zapach charakterystyczne dla użytych surowców i dodatków, bez posmaków i zapachów obcych. Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż	szt.	800					5	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		80%. Masa netto powinna wynosić 35-40 g. Opakowanie jednostkowe – torebki z folii lub papieru zamknięte zgrzewem. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.								
4.	Bazylią 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.	45					5	
5.	Budyń o smaku śmietankowym, waniliowym, malinowym	Proszek budyniowy. Skład: skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, aromaty, barwniki naturalne (karoteny), ekstrakty smakowe właściwe dla danego rodzaju budyniu, cukier. Niedopuszczalne w składzie: olej palmowy, olej całkowicie utwardzony, karagen, fosforan potasu. Opakowanie jednostkowe: torebka zgrzewana, masa netto min. 40 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	35					5	
6.	Bułka tarta bezglutenowa	Produkt otrzymany z produktów nie zawierających glutenu, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień. Postać sypka, bez grudek. Niedopuszczalna obecność szkodników lub ich pozostałości. Niedopuszczalna obecność zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Masa netto produktu powinna wynosić 500 g. Smak i zapach typowy, niedopuszczalny zapach i smak obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy. Opakowania jednostkowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny	szt.	5					23	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowanie oznaczone symbolem lub napisem wskazującym na produkt bezglutenowy.								
7.	Chleb bezglutenowy	<p>Pieczyno mieszane wyrabiane z mieszanki mąk bezglutenowych z dodatkiem zakwasu lub drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego. Masa chleba bezglutenowego krojonego w folii powinna wynosić minimum 250 g. netto.</p> <p>Niedopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni. Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej, dopuszcza się nieznaczną ilość mąki na skórcie. Miękisz o równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności; miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury. Nie dopuszcza się wyrobów o miększu lepkim, niedopieczonym, z zakalce, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli. Smak i zapach typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.</p> <p>Opakowania jednostkowe - folia przeznaczona do kontaktu z żywnością. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych. Opakowanie</p>	szt.	30					5	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		oznaczone symbolem lub napisem wskazującym na produkt bezglutenowy.								
8.	Chrupki kukurydziane	Produkt otrzymany z kaszy kukurydzianej (100% składu), o kształcie pałeczek (dopuszczalne formy plecione, zwijane itp.), powierzchnia chropowata, niedopuszczalne zlepienia. Barwa: złocista, konsystencja chrupka. Smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Produkt bezglutenowy, bez dodatków cukru, soli kuchennej, barwników i konserwantów. Opakowania jednostkowe - torby z folii zgrzewane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 70-100 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	200					5	
9.	Chrzan tarty	Produkt otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki, tartych korzeni chrzanu (minimum 70% m/m) z dodatkiem co najwyżej cytryny, kwasu 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: stoik 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.	30					5	
10.	Ciasteczka zbożowe/owsiane SANTE (niskocukrowe) z żurawiną lub z wiśnią lub	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.	opak.	800					5	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
	równoważne	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.								
11.	Ciecierzycza gotowana pasteryzowana	Produkt otrzymany z nasion ciecioriki, w zalewie konserwującej z wody i soli, nasiona luzem, całe nieuszkodzone. Produkt w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, pasteryzowany. Zalewa barwy jasnej, mętna. Wygląd nasiona całe, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości, odcień jasny. Konsystencja jędrna, wyrównana w opakowaniu. Smak i zapach charakterystyczny dla ciecioriki, bez posmaków i zapachów obcych. Opakowania jednostkowe stanowią puszki metalowe lub słoiki szklane szczelnie zakręcone, masa po odsączeniu deklarowana przez producenta nie mniej niż 400 g. Okres przydatności do spożycia powideł deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.	szt.	40					5	
12.	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 słodki jęczmiennego, sól morską, 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.	15					5	
13.	Cukier	Cukier biały kryształ. Opakowania jednostkowe – torby papierowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z	kg	500					8	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		żywnością. Masa netto 1 kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy								
14.	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.	5					8	
15.	Cukier wanilinowy	Masa netto min. 20 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	40					8	
16.	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.	10					8	
17.	Cynamon mielony Prymat lub równoważny	Wysuszona kora zdjęta z gałęzi różnych gatunków drzewa rodzaju <i>Cinnammonum</i> , 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.	45					8	
18.	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.	5					5	
19.	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	
20.	Dżem niskosłodzony z truskawek, wiśni lub jabłek	Produkt otrzymany przez gotowanie po oddzieleniu części niejadalnych, odpowiednich gatunków owoców, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp z	szt.	30					5	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		<p>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.</p> <p>Łączna zawartość cukru nie mniej niż 28 g i nie więcej niż 50 g na 100 g.</p> <p>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 zpleśnienia.</p> <p>Opakowania jednostkowe słoiki szklane, z zakrętką, masa netto 280-340 g. Produkt pasteryzowany, nie może być konserwowany chemicznie.</p> <p>Okres przydatności do spożycia powideł deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.</p>								
21.	Fasola czerwona konserwowa	<p>Produkt otrzymany z nasion fasoli czerwonej, w zalewie konserwującej z wody i soli, nasiona luzem, całe nieuszkodzone, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, pasteryzowane. Zalewa barwy jasno bordowej, mętna. Wygląd nasiona całe, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości, odcień bordo. Konsystencja jędrna, wyrównana w opakowaniu. Smak i zapach charakterystyczny dla fasoli czerwonej, bez posmaków i zapachów obcych.</p> <p>Opakowania jednostkowe stanowią puszki metalowe, masa netto deklarowana przez producenta nie mniej niż 400 g. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z</p>	szt.	30					5	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		żywnością. Okres przydatności do spożycia powideł deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.								
22.	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.	20					5	
23.	Galaretka owocowa: truskawkowa, malinowa, wiśniowa, agrestowa, pomarańczowa, 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.	90					8	
24.	Gałka muskatołowa mielona	Produkt spożywczy otrzymany z wysuszonych i zmielonych nasion drzewa muskatołowca. Przyprawa aromatyzująca w postaci sypkiego proszku o barwie jasnobrązowej do brązowej. Opakowanie jednostkowe: masa netto min. 10 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	10					8	
25.	Groszek konserwowy	Produkt otrzymany z nasion grochu, w zalewie konserwującej z wody i soli, nasiona luzem, całe	szt.	60					5	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		nieszkodzone, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, pasteryzowane. Zalewa barwy jasnej, lekko mętna. Wygląd nasiona całe, nieszkodzone, 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.								
26.	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.	330					23	
27.	Herbata owocowa Malina, Malwa lub równoważna	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.	330					8	
28.	Herbatniki	Wyrób ciastkarski o strukturze wielowarstwowej, wypieczony z ciasta poddanego procesowi laminowania, w kształcie prostokąta, otrzymany z mąki, tłuszczu roślinnego, środków spulchniających lub bez środków spulchniających z dodatkiem cukru oraz innych naturalnych dodatków i aromatów. Opakowanie jednostkowe – torebki z folii	szt.	200					5	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		zamknięte zgrzewem od 100 g do 200 g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.								
29.	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.	3000					5	
30.	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.	szt.	15					23	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.								
31.	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 Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	100					5	
32.	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 Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	100					5	
33.	Kasza jaglana	Opakowania jednostkowe – torby papierowe lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 500 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	40					5	
34.	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. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	100					5	
35.	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	szt.	10					5	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		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.								
36.	Kasza pęczak jęczmienny	Opakowania jednostkowe – torby papierowe lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 1 kg. Zapach i barwa swoiste, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty. Smak po ugotowaniu swoisty, niedopuszczalny smak gorzki i inny nieswoisty. Niedopuszczalna obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników oraz domieszek. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	50					5	
37.	Kawa zbożowa Inka klasyczna lub równoważna	Napój zbożowy rozpuszczalny. Skład produktu: jęczmień, żyto, cykorja, buraki cukrowe – prażone (zboża - 72 %). Nie zawiera kofeiny. 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.	szt.	10					8	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		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.								
38.	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.	25					8	
39.	Kisiel o smaku truskawkowym lub wiśniowym bez cukru	Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, barwników spożywczych, kwasów spożywczych, substancji smakowo-zapachowych naturalnych lub syntetycznych oraz innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem; <u>bez dodatku substancji słodzących</u> . Zawiera dodatek	szt.	10					5	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		owocu deklarowanego w nazwie deseru. Produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozpraszających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców. Smak i barwa charakterystyczna dla owocu deklarowanego w nazwie deseru. Niedopuszczalna obecność zanieczyszczeń, obcych smaków i zapachów, oznak pleśni i obecności szkodników. Opakowanie masa netto minimum 38 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.								
40.	Kminek suszony mielony	Produkt spożywczy otrzymany z owocu ziela kminku, poddanego suszeniu, przesortowany, zmielony. Barwa- odcień brązu. 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.	5					8	
41.	Koncentrat pomidorowy- Pudliszki lub równoważny	Opakowania jednostkowe słoje szklane; masa netto min. 900 g. Zawartość ekstraktu 30 % - +/-2%; Wartość energetyczna maks. 105 kcal, zawartość w 100g: węglowodany maks. 18,5 g w tym cukry 14 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	120					5	
42.	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.	5					5	
43.	Ksylitol	Ksylitol – cukier brzozywy. Opakowanie jednostkowe 1kg.	szt.	5					23	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
44.	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.	70					5	
45.	Kurkuma mielona	Produkt spożywczy, skład: 100% kurkuma mielona. Opakowanie jednostkowe: masa netto min. 20 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	10					8	
46.	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.	40					23	
47.	Liść laurowy Prymat lub równoważny	Wysuszone liście zebrane z drzewa laurowego (<i>Laurus nobilis L.</i>). Opakowanie jednostkowe: masa netto min. 80 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	20					8	
48.	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.	30					5	
49.	Majeranek	Ziele majeranku otarte. Opakowanie jednostkowe: słoik/pojemnik z tworzywa z zakręcanym wieczkiem umożliwiającym wielokrotne otwieranie i zamykanie, masa netto min. 100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3	szt.	15					5	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		miesiące od daty dostawy.								
50.	Majonez Kielecki lub równoważny	<p>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.</p> <p>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 kropeł oleju. Smak - charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalne obce posmaki. Zapach - właściwy, charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalna obecność obcych zapachów.</p> <p>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.</p> <p>Opakowanie jednostkowe: szczelnie zamknięte słoje szklane o pojemności 400 ml – 700 ml.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2</p>	szt.	75					8	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		miesiące od daty dostawy.								
51.	Makaron kukurydziany nitki	Produkt bezglutenowy. Skład: mąka kukurydziana 100%, woda. Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Opakowanie jednostkowe: masa netto 500 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	20					5	
52.	Makaron kukurydziany spaghetti	Produkt bezglutenowy. Skład: mąka kukurydziana 100%, woda. Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Opakowanie jednostkowe: masa netto 500 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	20					5	
53.	Makaron kukurydziany świderki	Produkt bezglutenowy. Skład: mąka kukurydziana 100%, woda. Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Opakowanie jednostkowe: masa netto 500 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	20					5	
54.	Makaron kukurydziany wstążka	Produkt bezglutenowy. Skład: mąka kukurydziana 100%, woda. Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Opakowanie jednostkowe: masa netto 250 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	40					5	
55.	Makaron łazanki Lubella lub równoważny	Opakowanie jednostkowe: masa 2 kg netto. Skład: mąka makaronowa pszenna, woda	szt.	35					5	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		<p>Wartości odżywcze w 100g produktu minimum: wartość energetyczna 351kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> białko 13 g węglowodany 70 g <p>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</p>								
56.	Makaron muszelka mała Lubella lub równoważny	<p>Opakowanie jednostkowe: masa netto 2 kg. Skład: mąka makaronowa pszenna, woda Wartości odżywcze w 100g produktu minimum: wartość energetyczna 351kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> białko 13 g węglowodany 70 g <p>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</p>	szt.	10					5	
57.	Makaron nitki Lubella lub równoważny	<p>Opakowanie jednostkowe: masa netto 2 kg Skład: mąka makaronowa pszenna, woda Wartości odżywcze w 100g produktu minimum: wartość energetyczna 350kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> białko 13 g węglowodany 70 g <p>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</p>	szt.	40					5	
58.	Makaron pełne ziarno gniazda wstążki Lubella lub równoważny	<p>Opakowanie jednostkowe: masa netto 400g Skład: mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista, woda Wartości odżywcze w 100g produktu suchego minimum:</p>	szt.	30					5	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		<ul style="list-style-type: none"> wartość energetyczna 360 kcal białko 16 g błonnik 3,5 g węglowodany 66 g <p>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.</p>								
59.	Makaron pełne ziarno spaghetti Lubella lub równoważny	<p>Opakowanie jednostkowe masa netto 400g. Skład: mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista, woda Wartości odżywcze w 100g produktu suchego minimum:</p> <ul style="list-style-type: none"> wartość energetyczna 360 kcal białko 16 g błonnik 3,5 g węglowodany 66 g <p>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</p>	szt.	150					5	
60.	Makaron pełne ziarno świdry Lubella lub równoważny	<p>Opakowanie jednostkowe: masa netto 400g. Skład: mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista, woda Wartości odżywcze w 100g produktu suchego minimum:</p> <ul style="list-style-type: none"> wartość energetyczna 360 kcal białko 16 g błonnik 3,5 g węglowodany 66 g <p>Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny.</p>	szt.	20					5	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.								
61.	Makaron penne (pióra) Lubella lub równoważny	Opakowanie jednostkowe masa netto 2 kg Skład: mąka makaronowa pszenna, woda. Wartości odżywcze w 100g produktu minimum: <ul style="list-style-type: none"> • wartość energetyczna 350kcal • białko 13 g • węglowodany 70 g Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	szt.	15					5	
62.	Makaron spaghetti Lubella lub równoważny	Opakowanie jednostkowe masa netto 2 kg Skład: mąka makaronowa pszenna, woda Wartości odżywcze w 100g produktu minimum: <ul style="list-style-type: none"> • wartość energetyczna 350kcal • białko 13 g • węglowodany 70 g Długość makaronu nie mniejsza niż 24cm. Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	80					5	
63.	Makaron świderki Lubella lub równoważny	Opakowanie jednostkowe: masa netto 2 kg Skład: mąka makaronowa pszenna, woda Wartości odżywcze w 100g produktu minimum: <ul style="list-style-type: none"> • 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	szt.	60					5	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		miesiący od daty dostawy.								
64.	Makaron wstążki cięte Lubella lub równoważny	Opakowanie jednostkowe: masa netto 2 kg Skład: mąka makaronowa pszenna, woda Wartości odżywcze w 100g produktu minimum: <ul style="list-style-type: none"> • wartość energetyczna 350kcal • białko 13 g • węglowodany 70 g Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	szt.	150				5		
65.	Makaron zacierka	Opakowanie jednostkowe: masa netto 250g Skład: mąka makaronowa pszenna, jaja. Wartości odżywcze w 100g produktu minimum: wartość energetyczna 138 kcal <ul style="list-style-type: none"> • białko 6g • węglowodany 26g 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.	30				5		
66.	Mąka pszenna tortowa typ 450	Mąka pszenna typ 450 - otrzymana z oczyszczonego ziarna pszenicy (<i>Triticum aestivum ssp. vulgare</i>). 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.	szt.	170				5		
67.	Mąka ryżowa	Mąka otrzymana ze zmielonego ryżu, wysuszona i przesiana. Typ 400. Opakowania jednostkowe – torby papierowe, wykonane z materiałów	szt.	5				5		

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		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.								
68.	Mąka ziemniaczana	Produkt uzyskany po odciśnięciu i odprowadzeniu wody z soku bulwy ziemniaka. Opakowania jednostkowe – torby papierowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 1 kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	7					5	
69.	Mieszanka mąk bezglutenowych	Gotowa uniwersalna mieszanka przeznaczona do przygotowywania wypieków; główne składniki: skrobia ziemniaczana skrobia kukurydziana, mąka i skrobia ryżową oraz dodatki. Opakowania jednostkowe 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.	10					5	
70.	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 skryształizowana, 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	szt.	150					5	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		<p><u> kwasowości lub którego naturalne enzymy zostały częściowo lub całkowicie zniszczone przez ogrzewanie. Niedopuszczalne jest zafałszowanie miodu sacharozą, syropem skrobiowym, melasą, sztucznym miodem.</u></p> <p>Zawartość wody nie więcej niż 20%, zawartość fruktozy i glukozy nie mniej niż 60g/100g miodu nektarowego.</p> <p>Opakowanie jednostkowe: słoje szklane, szczelnie zakręcone, poj. netto min. 0,9l.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić <u>nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy</u></p>								
71.	Mus 100 % z owoców i warzyw	<p>Produkt przecierowy z owoców, pasteryzowany, bez dodatku cukru (w tym syropu glukozowo-fruktozowego) i konserwantów.</p> <p><u>Przeciery z owoców i warzyw 100 % - bez dodatku soków.</u></p> <p>Opakowanie jednostkowe: tubka zakręcana, waga netto: 100-200 g.</p> <p>Wartości w 100g produktu maksimum węglowodany – 11 g.</p> <p>Minimum 3 smaki do wyboru przez Zamawiającego z wykorzystaniem w składzie jednego lub kilku owoców: jabłko, banan, wiśnia, gruszka, brzoskwinia, truskawka.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy</p>	szt.	1140					5	
72.	Mus owocowy z dodatkiem zbóż	<p>Produkt przecierowy z owoców z dodatkiem zbóż w formie płatków lub kaszy, pasteryzowany, bez dodatku cukru (w tym syropu glukozowo-fruktozowego) i konserwantów. Dopuszczalne: dodatek soków owocowych z zagęszczonego soku nie więcej niż 12% oraz jogurtu naturalnego.</p> <p><u>Przeciery z owoców 100 % - bez dodatku soków.</u></p>	szt.	60					5	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		Opakowanie jednostkowe: tubka zakręcana, waga netto: 150-200 g. Wartości w 100g produktu maksimum węglowodany – 18 g. Minimum 3 smaki do wyboru przez Zamawiającego. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy								
73.	Musztarda sarepska	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 ; 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	szt.	60					8	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		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.								
74.	Napój owsiany bez dodatku cukru	Produkt przeznaczony do picia, na bazie zawiesiny rozdrobnionego owsa w wodzie. Skład: woda, owies (min. 10%), sól. Niedopuszczalne w składzie: cukier i inne substancje słodzące, regulatory kwasowości, oleje, substancje zagęszczające, aromaty sztuczne. Opakowanie jednostkowe – butelka lub karton z zakrętką (opakowanie o przeznaczeniu do kontaktu z żywnością), poj. netto 1000 ml. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	10					5	
75.	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.	10					5	
76.	Olej rzepakowy - Kujawski lub równoważny	Opakowanie jednostkowe butelka z tworzywa sztucznego, obj. netto: 1l. Skład: 100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno, zawierający kwasy: Omega-3 min 8,0g w 100 g. produktu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	l.	380					5	
77.	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:	szt.	10					5	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		<p>płyn klarowny, przejrzysty, bez osadu. Barwa jasnozielonkawa.</p> <p>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.</p> <p>Opakowania jednostkowe - opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o pojemności 1 litra.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy</p>								
78.	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.	50					5	
79.	Orzechy włoskie tuskane	<p>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 tuskane 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.</p> <p>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.</p>	szt.	8					5	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		Opakowanie jednostkowe – opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie od 100 g do 250g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.								
80.	Papryka mielona ostra	Przyprawa naturalna otrzymywana z wysuszonych i zmielonych owoców papryki. Wygląd ogólny: sypki proszek. Barwa charakterystyczna dla użytego składnika. Smak i zapach ostry i słodki, charakterystyczny dla użytego składnika, bez posmaków i obcych zapachów. 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.	15					8	
81.	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.	150					8	
82.	Papryka mielona słodka wędzona	Przyprawa naturalna otrzymywana z wysuszonych i zmielonych owoców wędzonej 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	szt.	40					8	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.								
83.	Pasta (pasztet) z ciecierzycy z żurawiną	Pasta roślinna na bazie gotowanej ciecierzycy z żurawiną suszoną. Produkt w 100% roślinny. Skład: ciecierzycy ugotowana min. 40%, cebula, olej rzepakowy, woda, żurawina suszona min. 5%, sól, przyprawy i inne dodatki wymagane przepisem. Niedopuszczalne: dodatek cukrów i substancji konserwujących. Produkt pasteryzowany w słoikach ze szczelną zakrętką. Konsystencja masa jednolita, gęsta z niedopuszczalną obecnością drobnych cząstek. Smak i zapach swoisty dla użytych składników. Niedopuszczalne rozszczelnienie słoika, oznaki zepsucia lub pleśni. Opakowanie jednostkowe masa netto min. 180 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	20					5	
84.	Pestki dyni łuskane	Produkt spożywczy otrzymany z łuskanych całych (niełamanych) ziaren dyni. Opakowanie jednostkowe: masa netto 500 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	5					5	
85.	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.	10					8	
86.	Pieprz czarny mielony	Produkt otrzymany z wysuszonych i zmielonych ziaren pieprzu czarnego, używany do poprawy	szt.	150					8	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		smaku potraw. Opakowanie jednostkowe: słoik/pojemnik z tworzywa z zakręcanym wieczkiem lub inne opakowanie z możliwością wielokrotnego szczelnego otwierania i zamykania, masa netto min. 20 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.								
87.	Pieprz ziołowy Prymat lub równoważny	Produkt używany do poprawy smaku potraw. Opakowanie jednostkowe: słoik/pojemnik z tworzywa z zakręcanym wieczkiem lub inne opakowanie z możliwością wielokrotnego szczelnego otwierania i zamykania, masa netto min. 350g. 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.	10					8	
88.	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	szt.	10					5	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		miesiące od daty dostawy.								
89.	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.	15					5	
90.	Płatki owsiane górskie	Produkt otrzymany przez zgniecenie na walcach pokrojonego i obtuszonego 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.	szt.	30					5	
91.	Płatki ryżowe	Produkt pozyskiwany z ziaren ryżu poddanych	szt.	20					5	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
	błyskawiczne	<p>działaniu pary wodnej i prasowaniu przez zgniecenie na walcach całego obtuszczonego ziarna ryżu i poddanie obróbce hydrotermicznej.</p> <p>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.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: zawartość szkodników, domieszek obcych, oznaki zawilgocenia, pleśnienia lub inne oznaki psucia.</p> <p>Opakowania jednostkowe - torby z folii spawane lub z papieru wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto produktu min. 400 g max. 500 g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>								
92.	Podpłomyki/wafle suche bez dodatku cukru	<p>Produkt w formie suchych, okrągłych wafli. Skład: mąka pszenna, olej rzepakowy, mleko w proszku, sól, emulgatory, spulchniacze. Niedopuszczalne w składzie: olej palmowy, konserwanty, barwniki, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy lub słodziki.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: zawartość szkodników, domieszek obcych, oznaki zawilgocenia, pleśnienia lub inne oznaki psucia, wafle uszkodzone mechanicznie: pokruszone lub połamane.</p> <p>Opakowania jednostkowe - torby z folii spawane lub z papieru wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto produktu min. 60 g max. 80 g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3</p>	szt.	180					5	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		miesiące od daty dostawy.								
93.	Pomidory suszone krojone w oleju	Pomidory suszone, krojone, w oleju rzepakowym, z ziołami. Produkt pasteryzowany, bez dodatku konserwantów. Opakowania jednostkowe stój szklany; masa netto min. 900 ml. Zawartości masy po odcieku 480 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	20					5	
94.	Pomidory w puszcze krajane - łowicz lub równoważne	Opakowanie jednostkowe puszka masa netto min. 400 g. Skład: pomidory bez skóry w soku pomidorowym, krajane, sól. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	350					5	
95.	Proszek do pieczenia	Proszek przeznaczony do spulchniania ciast. Składniki: 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	
96.	Przecier pomidorowy – łowicz lub równoważny	Przecier pomidorowy 100%. Opakowanie jednostkowe karton masa netto min. 500g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	380					5	
97.	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.	szt.	40					8	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		Opakowanie jednostkowe min. 30g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.								
98.	Przyprawa do indyka – Kotanyi lub równoważny	Bez glutamianu sodu, bez konserwantów. Opakowanie jednostkowe – masa netto min. 25 g Skład: sól jodowana, tymianek, papryka, cukier, czosnek, cebula, pieprz, majeranek, cytryna w proszku, rozmaryn. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	30					8	
99.	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. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	szt.	90					8	
100.	Przyprawa do pieczenia wieprzowej – Kotanyi lub równoważny	Bez glutamianu 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 Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	30					8	
101.	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	szt.	150					8	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.								
102.	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.	40					8	
103.	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.	10					5	
104.	Rozmaryn suszony	Produkt otrzymany przez wysuszenie, rozdrobnienie ziela rozmarynu. Opakowanie	szt.	25					5	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		jednostkowe masa netto min. 10 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.								
105.	Ryż brązowy naturalny – Kupiec lub równoważne	Opakowanie jednostkowe worek foliowy lub papierowy, masa netto min. 400 g. maks. 500 g. Wartości odżywcze w 100 g produktu minimum: <ul style="list-style-type: none"> • 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.	szt.	75					5	
106.	Ryż długoziarnisty paraboliczny biały	Ryż biały, cały, długoziarnisty, preparowany termicznie parą pod dużym ciśnieniem (parboiled). Opakowanie jednostkowe wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, masa netto nie większa niż 1 kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	szt.	350					5	
107.	Słonecznik łuskany	Produkt spożywczy otrzymany z łuskanych całych (niełamanych) ziaren słonecznika. Wygląd ogólny-nasiona. Barwa- od białej do kremowej. Smak i zapach charakterystyczny dla słonecznika, bez posmaków i obcych zapachów. Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie min. 500 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	szt.	5					5	
108.	Soczewica czerwona	Ziarna czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni,	szt.	60					5	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		stęchliwy 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 min. 400 g. maks. 500 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy.								
109.	Soda oczyszczona	Wodorowęglan sodu, NaHCO ₃ . Opakowanie jednostkowe min. 60 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	8					23	
110.	Sok owocowy Tymbark, Hortex lub równoważny	Sok 100% z zagęszczonego soku, pasteryzowany, bez konserwantów i dodatku cukru (w tym syropu glukozowo - fruktozowego). 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 maksimum węglowodany – 10 g. Smaki: jabłko, pomarańcza Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	900					5	
111.	Sok wieloowocowy Tymbark lub równoważny	Produkt otrzymany z więcej niż dwóch rodzajów deklarowanych na etykiecie soków owocowych surowych lub zagęszczonych (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego	szt.	1200					5	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		<p>prawa, utrwalony termicznie. Sok 100% pasteryzowany, bez konserwantów i dodatku cukru (w tym syropu glukozowo-fruktozowego). Opakowanie jednostkowe – karton ze słomką przeznaczony do kontaktu z żywnością, poj. 200-300 ml.</p> <p>Smaki do wyboru Zmawiającego minimum:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jabłko, brzoskwinia; - malina, jabłko, wiśnia, winogrono; - pomarańcza <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.</p>								
112.	Sos sałatkowy Prymat lub równoważny	<p>Produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: cukier, sól, kwas: kwas cytrynowy; regulator kwasowości: dwuoctan sodu; koperek 5%, aromaty, gorczyca biała, cebula, czosnek, szczypiorek, kurkuma, olej roślinny rzepakowy, pieprz biały. Opakowanie jednostkowe min. 27 g. Niedopuszczalne w składzie: maltodekstryna.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.</p>	szt.	20					8	
113.	Sól kuchenna jodowana	<p>Sól spożywcza jodowana, drobnoziarnista. Opakowanie jednostkowe o masie 1 kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.</p>	szt.	250					23	
114.	Sól niskosodowa jodowana z magnezem i potasem	<p>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą o obniżonej zawartości sodu z magnezem i potasem. Zawartość w 100 g produktu minimum:</p> <ul style="list-style-type: none"> Potas - 15400 mg Jod - 1600 µg Magnez - 56,4 mg <p>Opakowanie jednostkowe o masie 1 kg.</p>	szt.	30					23	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.								
115.	Sól zmiękczejaca mięso – Kotanyi lub równoważna	Bez konserwantów, bez glutamianu sodu Opakowanie jednostkowe masa netto 30g Skład: sól jodowana, mąka kukurydziana, cytryna w proszku, enzym papaina Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	45					8	
116.	Suszone chipsy z jabłka Crispy natural lub równoważne	Produkt otrzymany z pokrojonych w plastry i wysuszonych jabłek. Opakowanie jednostkowe torebka zgrzewana z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością; masa netto min. 18 g maks. 30 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy	szt.	400					5	
117.	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.	50					5	
118.	Tuńczyk w sosie własnym, kawałki	Produkt otrzymany z mięsa tuńczyka (w ilości nie mniejszej niż 70%) w zalewie z wody i soli, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Wygląd: kawałki mięsa tuńczyka w zalewie z wody i soli, niedopuszczalne mięso zбите w jedną całość nie rozpadające się pod wpływem nacisku oraz bardzo rozdrobnione. Barwa: Różowa z odcieniem	szt.	30					5	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		beżowym. Tekstura: włóknista. Smak i zapach: charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych. Opakowanie jednostkowe puszką metalową z otwieraczem, masa netto 170 g-200 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.								
119.	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					8	
120.	Woda niegazowana	Udostępniana w opakowaniach jednostkowych naturalna woda źródłana 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.	1000					23	
121.	Ziele angielskie	Opakowanie jednostkowe: słoik/pojemnik z tworzywa z zakręcany wieczkiem lub inne opakowanie z możliwością wielokrotnego szczelnego otwierania i zamykania, masa netto min. 500 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	szt.	15					8	
122.	Zioła prowansalskie	Produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: rozmaryn, bazylija, tymianek, szalwia,	szt.	15					8	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Nazwa i producent oferowanego artykułu (należy podać)	Oferowana wielkość opakowania jednostkowego (należy podać)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		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								
123.	Żurawina suszona	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zanieczyszczenia, psucia, owoce robaczywe, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p> <p>Opakowanie jednostkowe 100-200 g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.</p>	szt.	30					5	

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, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do

kontaktem 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 pieczęć osoby/osób
upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy