

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
1.	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.	60						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.	180						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.	szt.	500						5	

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
		Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż 80%. Masa netto powinna wynosić 35-40 g. Opakowanie jednostkowe – torebki z folii lub papieru zamknięte zgrzewem. 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.	50						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.	40						5	
6.	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.	szt.	40						5	

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
		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.									
7.	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: 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						5	
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.	500						5	
9.	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,	szt.	80						5	

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
		nieszkodzone, 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.									
10.	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	40						5	
11.	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	450						8	
12.	Cukier puder	Cukier puder. Opakowania jednostkowe – torby papierowe lub foliowe wykonane z materiałów	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)	Oferowana ilość opakowań (należy zaokrąglić do pełnych opakowań)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		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									
13.	Cukier wanilinowy	Masa netto min. 20g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	40						8	
14.	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						8	
15.	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.	40						8	
16.	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.	20						5	
17.	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	
18.	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	szt.	50						5	

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
		<p>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.</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 miększu 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>									
19.	Filety z makreli w sosie pomidorowym – konserwa rybna	<p>Zawartość puszkę 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%.</p> <p>Opakowanie jednostkowe puszkę metalowa z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, masa netto od 160 g do 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	
20.	Fasola czerwona konserwowa	<p>Produkt otrzymany z nasion fasoli czerwonej, w zalewie konserwującej z wody i soli, nasiona luzem, całe nieuszkodzone, w opakowaniach hermetycznie</p>	szt.	50						5	

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
		zamkniętych, pasteryzowane. Zalewa barwy jasno bordowej, mętna. Wygląd nasiona całe, nieuszkodzone, o wyrównanej wielkości, odcień bordo. Konsystencja jędrna, wyrównana w opakowaniu. Smak i zapach charakterystyczny dla fasoli czerwonej, bez posmaków i zapachów obcych. Opakowania jednostkowe stanowią puszki metalowe, masa netto deklarowana przez producenta nie mniej niż 400 g. Materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia powideł deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.									
21.	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	30						8	
22.	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	

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
23.	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						5	
24.	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.	300						23	
25.	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.	500						8	
26.	Hummus klasyczny	Produkt w formie smarownej pasty, otrzymany z ciecierzycy (min. 35%), oleju rzepakowego lub	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)	Oferowana ilość opakowań (należy zaokrąglić do pełnych opakowań)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		słonecznikowego, pasty sezamowej (min. 10%), z dodatkiem soku z cytryny, przypraw i soli. Niedopuszczalne w składzie: gluten, wzmacniacze smaku, kwas cytrynowy, sztuczne barwniki i konserwanty. Opakowanie jednostkowe: szczelnie zakręcany słoik lub puszka, masa netto produktu min. 170 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy.									
27.	Hummus z suszonymi pomidorami	Produkt w formie smarownej pasty, otrzymany z ciecierzycy (min. 30%), oleju rzepakowego lub oleju słonecznikowego lub oliwy z oliwek, pasty sezamowej, pomidorów suszonych (min. 5%) z dodatkiem soku z cytryny, przypraw i soli. Niedopuszczalne w składzie: gluten, wzmacniacze smaku, kwas cytrynowy, cukier, sztuczne barwniki i konserwanty. Opakowanie jednostkowe: szczelnie zakręcany słoik lub puszka, masa netto produktu min. 170 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy.	szt.	15						5	
28.	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 wyłaczanki	szt.	4000						5	

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
		chroniące przed uszkodzeniem.									
29.	Kakao (kakao w proszku)	<p>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%.</p> <p>Masa netto opakowania jednostkowego produktu powinna wynosić 150g – 200g.</p> <p>Niedopuszczalna obecność szkodników, zanieczyszczeń, oznak zepsucia lub zawilgocenia.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>	szt.	20					23		
30.	Kasza bulgur	<p>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</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>	kg	150						5	
31.	Kasza gryczana prażona cała	<p>Opakowania jednostkowe – torby papierowe lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do</p>	kg	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)	Oferowana ilość opakowań (należy zaokrąglić do pełnych opakowań)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		kontaktu z żywnością. Masa netto 1 kg Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.									
32.	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. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg.	60						5	
33.	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.	kg	180						5	
34.	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	kg	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)	Oferowana ilość opakowań (należy zaokrąglić do pełnych opakowań)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.									
35.	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. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg.	120						5	
36.	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. 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	
37.	Ketchup łagodny	Produkt otrzymany ze świeżych lub/i przetworzonych pomidorów minimum 190 g na 100 g ketchupu, utrwalonych metodami fizycznymi, z	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)	Oferowana ilość opakowań (należy zaokrąglić do pełnych opakowań)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		<p>dotatkem 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.</p> <p>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.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>									
38.	Kminek suszony mielony	<p>Produkt spożywczy otrzymany z owocu ziela kminku, poddanego suszeniu, przesortowany, zmielony. Barwa- odcień brązu.</p> <p>Opakowanie jednostkowe: masa netto min. 20 g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>	szt.	10						8	
39.	Kmin rzymski mielony	<p>Produkt spożywczy otrzymany z owocu ziela kuminu, poddanego suszeniu, przesortowany, zmielony. Barwa- odcień brązu.</p> <p>Opakowanie jednostkowe: masa netto min. 15 g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3</p>	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)	Oferowana ilość opakowań (należy zaokrąglić do pełnych opakowań)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		miesiące od daty dostawy.									
40.	Koncentrat pomidorowy-Pudliszki lub równoważny	Opakowania jednostkowe słoje szklane; masa netto min. 900 g. Zawartość ekstraktu 30 % - +/-2%; Skład minimum: <ul style="list-style-type: none"> • 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					5		
41.	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.	40						5	
42.	Ksylitol	Ksylitol – cukier brzozy. Opakowanie jednostkowe 250 g – 1kg.	kg	20						23	
43.	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						5	
44.	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	szt.	20						8	

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
		miesiące od daty dostawy									
45.	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	
46.	Liść laurowy Prymat lub równoważny	Wysuszone liście zebrane z drzewa laurowego (Laurus nobilis L.). 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.	16						8	
47.	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						5	
48.	Majeranek	Ziele majeranku otarte. Opakowanie jednostkowe: słoik/pojemnik z tworzywa z zakręcanym wieczkiem umożliwiającym wielokrotne otwieranie i zamykanie, masa netto min. 500g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	5						5	
49.	Majonez Kielecki 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	szt.	50						8	

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
		<p>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.</p> <p>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 miesiące od daty dostawy.</p>									
50.	Makaron łazanki Lubella lub równoważny	<p>Opakowanie jednostkowe: masa netto 500g lub 2 kg</p> <p>Skład: mąka makaronowa pszenna, woda</p> <p>Wartości odżywcze w 100g produktu minimum:</p> <p>wartość energetyczna 352kcal</p> <ul style="list-style-type: none"> • białko 13,2g • węglowodany 70,2g <p>Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny.</p>	kg	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)	Oferowana ilość opakowań (należy zaokrąglić do pełnych opakowań)	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									
51.	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 <ul style="list-style-type: none"> • 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	30					5		
52.	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 <ul style="list-style-type: none"> • 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		
53.	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: <ul style="list-style-type: none"> • wartość energetyczna 340 kcal • białko 15 g 	szt.	50					5		

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
		<ul style="list-style-type: none"> • 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.									
54.	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: <ul style="list-style-type: none"> • 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		
55.	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: <ul style="list-style-type: none"> • 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	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)	Oferowana ilość opakowań (należy zaokrąglić do pełnych opakowań)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.									
56.	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: <ul style="list-style-type: none"> • 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	
57.	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 <ul style="list-style-type: none"> • 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.	260						5	
58.	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 <ul style="list-style-type: none"> • białko 13g • węglowodany 70g 	kg	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)	Oferowana ilość opakowań (należy zaokrąglić do pełnych opakowań)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		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.									
59.	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 <ul style="list-style-type: none"> • 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	
60.	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.	kg	50						5	
61.	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.	kg	250						5	

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
		Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.									
62.	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	10						5	
63.	Mąka kukurydziana	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	10						5	
64.	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. <u>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,</u>	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)	Oferowana ilość opakowań (należy zaokrąglić do pełnych opakowań)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		<p>sztywnym miodem.</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 nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy</p>									
65.	Mus 100 % z owoców i warzyw – Kubaś lub równoważny	<p>Produkt przecierowy, pasteryzowany, częściowo z soku zagęszczonego bez dodatku cukru (w tym syropu glukozowo – fruktozowego) i konserwantów. Przeciery z owoców i warzyw 100 %</p> <p>Opakowanie jednostkowe: tubka zakręcana 100g.</p> <p>Wartości w 100g produktu maksimum węglowodany – 11 g.</p> <p>Smaki:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Banan – jabłko, • Marchew – jabłko – banan, • Marchew - jabłko – banan - truskawka <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy</p>	szt.	800						5	
66.	Musztarda sarepska / stołowa	<p>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</p>	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)	Oferowana ilość opakowań (należy zaokrąglić do pełnych opakowań)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>									
67.	Napój sojowy z dodatkiem wapnia	<p>Produkt przeznaczony do picia, na bazie zawiesiny rozdrobnionej soi w wodzie (min. 96% baza sojowa wykonana z wody i soi, zawartość soi w bazie min. 8%), z dodatkiem preparatów wapniowych. Dopuszczalne w składzie: soki owocowe, cukier, sól, witaminy D i B. Niedopuszczalne: fosforany, substancje zagęszczające (guma gellan), emulgatory (lecytyna słonecznikowa), aromaty sztuczne.</p> <p>Opakowanie jednostkowe – butelka lub karton z zakrętką (opakowanie o przeznaczeniu do kontaktu</p>	litr	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)	Oferowana ilość opakowań (należy zaokrąglić do pełnych opakowań)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		z żywnością), poj. netto 1000 ml. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.									
68.	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.	litr	15						5	
69.	Olej rzepakowy - Kujawski lub równoważny	Opakowanie jednostkowe butelka z tworzywa sztucznego, obj. netto: 1l . Skład: 100% nierafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, 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.	570						5	
70.	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.	20						5	
71.	Olej słonecznikowy	Olej słonecznikowy tłoczony na zimno. Opakowanie jednostkowe butelka szklana lub z tworzywa	l.	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)	Oferowana ilość opakowań (należy zaokrąglić do pełnych opakowań)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		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.									
72.	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.	20						5	
73.	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						5	
74.	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	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)	Oferowana ilość opakowań (należy zaokrąglić do pełnych opakowań)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		<p>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.</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> <p>Opakowanie jednostkowe – opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie od 100g- 250g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>									
75.	Papryka ostra mielona	<p>Przyprawa naturalna otrzymywana z wysuszonych i zmielonych owoców papryki.</p> <p>Wygląd ogólny- sypki proszek. Barwa- charakterystyczna dla użytego składnika. Smak i zapach – ostry i słodki, charakterystyczny dla użytego składnika, bez posmaków i obcych zapachów.</p> <p>Opakowanie jednostkowe masa netto min. 20 g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.</p>	szt.	15						8	
76.	Papryka mielona słodka Kamis lub równoważne	<p>Przyprawa naturalna otrzymywana z wysuszonych i zmielonych owoców papryki.</p> <p>Wygląd ogólny- sypki proszek. Barwa- charakterystyczna dla użytego składnika. Smak i zapach – łagodny i słodki, charakterystyczny dla</p>	szt.	50						8	

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
		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.									
77.	Pestki dyni łuskane	Produkt spożywczy otrzymany z łuskanych całych (niełamanych) ziaren dyni. Opakowanie jednostkowe: masa netto 500g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	20							
78.	Pieprz czarny mielony	Produkt otrzymany z wysuszonych i zmielonych ziaren pieprzu czarnego, używany do poprawy smaku potraw. Opakowanie jednostkowe: słoik/pojemnik z tworzywa z zakręcanym wieczkiem umożliwiającym wielokrotne otwieranie i zamykanie, masa netto min. 800g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	szt.	7						8	
79.	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.	40						8	
80.	Pieprz ziołowy Prymat lub równoważny	Produkt używany do poprawy smaku potraw. Opakowanie jednostkowe: słoik/pojemnik z tworzywa z zakręcanym wieczkiem umożliwiającym wielokrotne otwieranie i zamykanie, masa netto	szt.	8						8	

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
		min. 800g. 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.									
81.	Płatki kukurydziane	Sypkie płatki otrzymane z mąki bądź kaszy kukurydzianej (min. 92%), o nieregularnym, owalnym kształcie, powierzchnia chropowata, niedopuszczalne zlepiania. 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	
82.	Płatki kukurydziane z miodem i orzechami	Sypkie płatki otrzymane z mąki bądź kaszy kukurydzianej (min. 67%), o nieregularnym, owalnym kształcie, powierzchnia chropowata, niedopuszczalne zlepiania; w składzie orzechy ziemne (min. 8%), miód (min. 2%), substancje słodzące i smakowe. 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 min. 450g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3	szt.	10							

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
		miesiące od daty dostawy.									
83.	Płatki jaglane	<p>Produkt otrzymany przez zgniecenie na walcach pokrojonego i obłuszczonego ziarna prosa i poddane obróbce hydrotermicznej.</p> <p>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.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: zawartość szkodników, domieszek obcych, oznaki zawilgocenia, pleśnienia lub inne oznaki psucia.</p> <p>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.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>	szt.	30					5		
84.	Płatki owsiane górskie	<p>Produkt otrzymany przez zgniecenie na walcach pokrojonego i obłuszczonego ziarna owsa i poddane obróbce hydrotermicznej.</p> <p>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.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: zawartość szkodników, domieszek obcych, oznaki zawilgocenia, pleśnienia lub inne oznaki psucia.</p> <p>Opakowania jednostkowe - torby z folii lub polietylenowej spawane lub z papieru wykonane z</p>	szt.	40					5		

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
		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.									
85.	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.	300						5	
86.	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	
87.	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.	300						5	
88.	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	szt.	20						8	

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
		producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.									
89.	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.	20						8	
90.	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.	30						8	
91.	Przyprawa do pieczeni 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.	20						8	
92.	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, bazylika, natka pietruszki, liście kopru, oregano, pieprz czarny, kolendra. Opakowanie jednostkowe min. 20g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez	szt.	50						8	

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
		producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.									
93.	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	
94.	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						5	

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
95.	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						5	
96.	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	
97.	Ryż brązowy naturalny – Kupiec lub równoważne	Opakowanie jednostkowe worek foliowy lub papierowy, masa netto min. 400 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.	kg	70						5	
98.	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	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)	Oferowana ilość opakowań (należy zaokrąglić do pełnych opakowań)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		min. 500 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.									
99.	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.	szt.	50						5	
100.	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.	10						23	
101.	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	szt.	500						5	

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
		producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.									
102.	Sok wieloowocowy Tymbark lub równoważny	Produkt otrzymany z więcej niż dwóch rodzajów deklarowanych na etykiecie soków owocowych surowych lub zagęszczonych (przez odtworzenie proporcji wody i aromatu odzyskanego z soku podczas zagęszczania, w sposób zapewniający utrzymanie właściwych cechy chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych produktu), spełniający wymagania aktualnie obowiązującego prawa, utrwalony termicznie. Sok 100% pasteryzowany, bez konserwantów i dodatku cukru (w tym syropu glukozowo-fruktozowego). Opakowanie jednostkowe – karton ze słomką przeznaczony do kontaktu z żywnością, poj. 200-300 ml. Smaki do wyboru Zmawiającego minimum: - jabłko, brzoskwinia; - malina, jabłko, wiśnia, winogrono; - pomarańcza Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	szt.	700						5	
103.	Sos sałatkowy Prymat lub równoważny	Produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: cukier, sól, kwas: kwas cytrynowy; regulator kwasowości: dwuocian sodu; koperek 5%, aromaty, gorczyca biała, cebula, czosnek, szczypiorek, kurkuma, olej roślinny rzepakowy, pieprz biały. Opakowanie jednostkowe min. 27 g. Niedopuszczalne w składzie: maltodekstryna. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	szt.	50						8	

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
104.	Sól niskosodowa SANTE lub równoważna	Sól morską jodowaną drobnoziarnistą 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						23	
105.	Sól zmiękcniająca mięso – Kotanyi lub równoważna	Bez konserwantów, bez glutamianu sodu Opakowanie jednostkowe masa netto 30g Skład: sól jodowana, mąka kukurydziana, cytryna w proszku, enzym papaina Wartości odżywcze w 100g produktu minimum: <ul style="list-style-type: none"> • 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.	50						8	
106.	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						5	
107.	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	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)	Oferowana ilość opakowań (należy zaokrąglić do pełnych opakowań)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		<p>hermetycznie zamkniętych.</p> <p>Wygląd: kawałki mięsa tuńczyka w zalewie z wody i soli, niedopuszczalne mięso zbite w jedną całość nie rozpadające się pod wpływem nacisku oraz bardzo rozdrobnione. Barwa: Różowa z odcieniem beżowym. Tekstura: włóknista. Smak i zapach: charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych.</p> <p>Opakowanie jednostkowe puszka metalowa z otwieraczem, masa netto 170 g-200 g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.</p>									
108.	Tymianek suszony	<p>Wysuszone ziele tymianku, poddane rozdrobieniu. Opakowania wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie min. 15 g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.</p>	szt.	20						8	
109.	Wafle ryżowe naturalne	<p>Przekąska wypiekana z pełnego ziarna ryżu brązowego, bez innych dodatków. Opakowanie min. 15 g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>	szt.	230						5	
110.	Wafle ryżowe z amarantusem Sante lub równoważne	<p>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.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>	szt.	230						5	

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
		Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.									
111.	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.	200						5	
112.	Woda niegazowana Żywiec Zdrój, Nałęczowianka lub równoważna	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.	800						23	
113.	Ziele angielskie	Opakowanie jednostkowe: słoik/pojemnik z tworzywa z zakręcanym wieczkiem umożliwiającym wielokrotne otwieranie i zamykanie, masa netto min. 600g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	szt.	10						8	
114.	Zioła prowansalskie	Produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: rozmaryn, bazylija, tymianek, szalwia,	szt.	50						8	

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
		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									
115.	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 zapleśnienia, 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.	40					5		
RAZEM											

Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamania 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 pieczęć osoby/osób
upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy