

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.	50						5	
2.	Barszcz biały-koncentrat Kowalewski lub równoważne	Producent: Kowalewski. Koncentrat barszczu białego. Opakowanie: butelka szklana poj. 300-350 ml netto. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	140						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	szt	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
		zapachów obcych. Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż 80%. Masa netto powinna wynosić 35-40 g. Opakowanie jednostkowe – torebki z folii lub papieru zamknięte zgrzewem. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.									
4.	Bazylia Prymat lub równoważny	Ziele bazylii otarte. Opakowanie jednostkowe masa netto min. 10g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	szt.	20						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.	30						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	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
		skórki; mięsiste, miękkie, lecz nie rozpadające się. Zalewa klarowna lub opalizująca, z zawiesiną i/lub osadem z tkanki owoców. Opakowanie jednostkowe: puszka metalowa. Masa netto powinna wynosić 820g. Masa owoców odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto produktu nie mniej niż 480 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.									
7.	Chrupki kukurydziane długie (pałeczki)	Produkt spożywczy wytworzony w 100% z grysu kukurydzianego, bezglutenowy, bez dodatku cukru i substancji słodzących oraz bez środków konserwujących. Opakowanie jednostkowe masa netto min. 60 g. Pojedyncze chrupki w formie prostych pałeczek. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	szt.	30						5	
8.	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	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
		6 miesięcy od daty dostawy.									
9.	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.	400						5	
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	30						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	180						8	
12.	Cukier puder	Cukier puder. Opakowania jednostkowe – torby papierowe lub foliowe wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 0,5 kg.	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
		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.	20						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	Wysuszone 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.	30						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	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)	Oferowana ilość opakowań (należy zaokrąglić do pełnych opakowań)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		<p>spożywczych, środków przeciwpieniących, konserwujących, kwasu L-askorbinowego (jako przeciwutleniacza) i innych zgodnie z obowiązującym prawem. Do sporządzenia 100 g dżemu użyto min.40 g. owoców. Łączna zawartość cukru 54 g na 100 g produktu.</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 zapeśnienia.</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 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%.</p> <p>Opakowanie jednostkowe puszka 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</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)	Oferowana ilość opakowań (należy zaokrąglić do pełnych opakowań)	Cena jednostkowa netto za opakowanie	Wartość netto	Stawka VAT (%)	Wartość brutto
		6 miesięcy od daty dostawy.									
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 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 żywnością.</p> <p>Okres przydatności do spożycia powideł deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.</p>	szt.	40						5	
21.	Galaretka owocowa: truskawkowa, malinowa, wiśniowa Dr. Oetker lub równoważny	<p>Galaretka owocowa w składzie: cukier, żelatyna wieprzowa, aromat, ekstrakt z czarnej marchwi i hibiskusa, barwniki (karoteny), bez konserwantów i sztucznych barwników. Wartość odżywcza:</p> <p>Białko 1,7 g</p> <p>Węglowodany 11,00 g</p> <p>Opakowanie masa netto 75g – 77 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>	szt	30						8	
22.	Groszek konserwowy	Produkt otrzymany z nasion grochu, w zalewie konserwującej z wody i soli, nasiona luzem, całe	szt.	70						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
		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.									
23.	Herbata czarna liściasta	Herbata czarna liściasta, cejlońska, opakowanie jednostkowe masa netto min. 100 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	200						23	
24.	Herbata Rooibos	Herbata ekspresowa typu „rooibos” (suszy liści czerwono krzewu - 100%) w torebkach z zawieszka o masie min. 2 g., opakowanie jednostkowe zawiera minimum 20 torebek. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	30						5	
25.	Herbata owocowa Malina, Malwa lub równoważna	Producent: Malwa. Herbata owocowa, skład: jabłko, jarzębina, dzika róża, aronia, bez czarna, kwiat hibiskusa, aromat, owoc maliny. Waga netto 100 g. Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub	szt.	200						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
		stęchlizny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.									
26.	Pasta z ciecierzycy	Produkt w formie smarownej pasty, otrzymany z ciecierzycy (min. 36%), oleju rzepakowego z dodatkami warzyw i przypraw. Nie zawiera: glutenu, wzmacniaczy smaku, sztucznych barwników i konserwantów. Opakowanie jednostkowe: szczelnie zakręcany słoik lub puszka, masa netto produktu min. 180 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy.	szt	20						5	
27.	Jaja kurze świeże klasa AM	Jaja w skorupie pochodzące od kury domowej. Jaja spożywcze klasy A - jaja klasy pierwszej jakościowej. Jaja M – jaja określone 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.	1700						5	
28.	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	szt.	10						23	

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
		jakościowe, straty ilościowe i stan higieniczny produktu. Konsystencja: Proszek sypki, jednolity, dopuszcza się lekkie zbrylenia łatwo rozsypujące się, barwa jasnobrązowa do brązowo-czerwonej, smak i zapach charakterystyczna dla kakao, wyczuwalna goryczka. Zawartość suchej masy % nie mniej niż 93%. Masa netto opakowania jednostkowego produktu powinna wynosić 150g – 200g. Niedopuszczalna obecność szkodników, zanieczyszczeń, oznak zepsucia lub zawilgocenia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.									
29.	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.	kg	100						5	
30.	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.	kg	150						5	
31.	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.	kg.	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)	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.									
32.	Kasza jęczmienna większa 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	150						5	
33.	Kasza manna	Kasza manna - produkt otrzymany z ziarna pszenicy, przeznaczona do celów konsumpcyjnych. Barwa biała z odcieniem żółtawym. Zapach swoisty, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty. Smak po ugotowaniu swoisty, niedopuszczalny smak gorzki i inny nieswoisty. Wilgotność, % nie więcej niż 15,3%. Niedopuszczalna obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników oraz domieszek. Opakowania jednostkowe - torby z folii polietylenowej spawane, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto produktu w opakowaniu jednostkowym 1 kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	20						5	
34.	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	kg.	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
		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.									
35.	Kawa zbożowa Inka klasyczna lub równoważna	Napój zbożowy rozpuszczalny. Skład produktu: jęczmień, żyto, cykoria, buraki cukrowe – prażone (zboża - 72 %). Nie zawiera kofeiny. Opakowanie powinno dokładnie pokrywać wyrób; dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonym opakowaniu nie wpływającym na zmiany jakościowe, straty ilościowe i stan higieniczny produktu. Konsystencja: Proszek sypki, jednolity, dopuszcza się lekkie zbrylenia łatwo rozsypujące się, barwa jasnobrązowa do brązowej, 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.	10						8	
36.	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,	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
		<p>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, jednolita, 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>									
37.	Koncentrat pomidorowy-Pudliszki lub równoważny	<p>Opakowania jednostkowe słoje szklane; masa netto min. 900 g.</p> <p>Zawartość ekstraktu 30 % - +/-2%;</p> <p>Skład minimum:</p> <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 <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>	szt.	70						5	
38.	Koper suszony	<p>Produkt otrzymany przez kopru. Opakowanie jednostkowe masa netto min. 6 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6</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
		miesiący od daty dostawy.									
39.	Ksylitol	Ksylitol – cukier brzozy. Opakowanie jednostkowe 250 g – 1kg.	kg	40						23	
40.	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.	50						5	
41.	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	
42.	Liść lauowy Prymat lub równoważny	Wysuszone liście zebrane z drzewa lauowego (Laurus nobilis L.). Opakowanie jednostkowe: masa netto min. 6 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	80						8	
43.	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.	10						5	
44.	Majeranek	Ziele majeranku otarte. Opakowanie jednostkowe: masa netto min. 8g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3	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
		miesiące od daty dostawy.									
45.	Majonez Kielcki 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.</p> <p>Konsystencja - jednolita, gładka, niedopuszczalne rozwarstwienie lub obecność widocznych kropel oleju. Smak - charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalne obce posmaki. Zapach - właściwy, charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalna obecność obcych zapachów.</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</p>	Szt.	30						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
		stoje szklane o pojemności 400 ml – 700 ml. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy.									
46.	Makaron łazanki Lubella lub równoważny	Opakowanie jednostkowe: masa netto 500g lub 2 kg Skład: mąka makaronowa pszenna, woda Wartości odżywcze w 100g produktu minimum: wartość energetyczna 352kcal <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	60						5	
47.	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	
48.	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 	kg	100						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"> 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									
49.	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 błonnik 9,5 g węglowodany 58 g Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	szt.	20						5	
50.	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	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
		6 miesięcy od daty dostawy									
51.	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 producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	szt.	20						5	
52.	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.	80						5	
53.	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	kg.	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
		<ul style="list-style-type: none"> Biało 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									
54.	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"> biało 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	80						5	
55.	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"> biało 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.	350						5	
56.	Makaron zacierka	Opakowanie jednostkowe: masa netto 250g Skład: mąka makaronowa pszenna, jaja.	kg	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>Wartości odżywcze w 100g produktu minimum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • białko 6g • węglowodany 26g <p>Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.</p>									
57.	Mąka pszenna tortowa typ 450	<p>Mąka pszenna typ 450 - otrzymana z oczyszczonego ziarna pszenicy (<i>Triticum aestivum</i> ssp. <i>vulgare</i>). Opakowania jednostkowe – torby papierowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 1kg.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>	kg	100						5	
58.	Mąka ziemniaczana	<p>Opakowania jednostkowe – torby papierowe, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 500g lub 1000 g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>	kg	10						5	
59.	Miód naturalny pszczeli	<p>Miód nektarowy, przeznaczony do spożycia. Produkt naturalny, wytwarzany przez pszczoły.</p> <p>Barwa: od prawie bezbarwnej do ciemnobrązowej; konsystencja: płynna, lepka, częściowo lub całkowicie skrzystalizowana, dopuszczalna niejednorodna konsystencja, brak ciał obcych; smak – słodki, zmienny w zależności od odmiany, niedozwolony smak nietypowy, obcy dla danej odmiany miodu, smak mogący</p>	szt.	70						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>wskazywać zepsucie; bez konserwantów i innych dodatkowych, w tym organicznych lub nieorganicznych substancji obcych; niedopuszczalne są oznaki fermentacji.</p> <p><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, 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>									
60.	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.	400						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
61.	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 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/rozszerzenie 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>	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
62.	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.	270						5	
63.	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.	30						5	
64.	Olej słonecznikowy	Olej słonecznikowy tłoczony na zimno. Opakowanie jednostkowe butelka szklana lub z tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością, poj. netto 1l. Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	l.	10						5	
65.	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	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
		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									
66.	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.	20						5	
67.	Orzechy włoskie łuskane	Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych owoców drzewa orzecha włoskiego poddanych odpowiednim zabiegom rozłupania owocu dojrzałego w wyniku którego otrzymujemy jadalną część orzecha włoskiego łuskanego otoczonego błoniastą łupiną. Wygląd ogólny- nieregularny, owalny, pokryty błoniastą łupiną. Barwa- charakterystyczna dla orzecha włoskiego. Smak i zapach – charakterystyczna dla orzecha włoskiego ,bez obcych posmaków i obcych zapachów. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, owoce robaczywe, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie jednostkowe – opakowania	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
		wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie od 100g- 250g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.									
68.	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	50						8	
69.	Pieprz czarny mielony Prymat lub równoważny	Produkt otrzymany z wysuszonych i zmielonych ziaren pieprzu czarnego, używany do poprawy smaku potraw. Opakowanie jednostkowe masa netto min. 20 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	szt.	80						8	
70.	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.	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
71.	Pieprz ziołowy Prymat lub równoważny	Opakowanie jednostkowe masa netto min. 20g. Skład: gorczyca, kminek, kolendra, papryka słodka, czosnek, chili, chrzan, majeranek. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	szt.	80						8	
72.	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	
73.	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	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
		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.									
74.	Płatki owsiane górskie	Produkt otrzymany przez zgniecenie na walcach pokrojonego i obłuszczonego ziarna owsa i poddane obróbce hydrotermicznej. Barwa szarobiała o różnych odcieniach. Smak swoisty, lekko orzeszkowy; smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny. Zapach swoisty; zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny. Cechy dyskwalifikujące: zawartość szkodników, domieszek obcych, oznaki zawilgocenia, pleśnienia lub inne oznaki psucia. Opakowania jednostkowe - torby z folii lub polietylenowej spawane lub z papieru wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto produktu min. 400 g max. 500 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	20						5	
75.	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.	120						5	
76.	Proszek do pieczenia	Jest to proszek przeznaczony do spulchniania ciast. Składnikami są: środki spulchniające, kwaśny węgiel sodowy, mąka pszenna. Wygląd	szt.	20						23	

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
		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.									
77.	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.	120						5	
78.	Przyprawa do gyrosa – Kotanyi lub równoważna	Produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: sól jodowana, cebula, papryka, czosnek, oregano, cukier, pieprz, rozmaryn. Opakowanie jednostkowe min. 30g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	szt.	10						8	
79.	Przyprawa do indyka – Kotanyi lub równoważny	Bez glutaminianu sodu, bez konserwantów. Opakowanie jednostkowe – masa netto min. 25 g Skład: sól jodowana, tymianek, papryka, cukier, czosnek, cebula, pieprz, majeranek, cytryna w proszku, rozmaryn. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	20						8	
80.	Przyprawa do kurczaka Prymat lub równoważna	Skład: sól, papryka słodka, cebula, owoc kolendry, czosnek (5%), cukier, kurkuma, gorczyca biała, imbir, majeranek, chili, kmin	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
		rymski, 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.									
81.	Przyprawa do pieczenia wieprzowej – Kotanyi lub równoważny	Bez glutaminianu sodu, bez konserwantów Opakowanie jednostkowe – masa netto min. 30 g Skład: sól jodowana, czosnek, cebula, kminek, kolendra, pieprz, korzeń pietruszki, pasternak, korzeń lubczyku, gorczyca, papryka Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	30						8	
82.	Przyprawa do ryb naturalna Rafex lub równoważne	Skład: sól, kolendra, czosnek, pomidory, cytryna skórka, tymianek, cebula mielona, oregano. Opakowanie jednostkowe minimum 60 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	15						8	
83.	Przyprawa do sałatek Prymat lub równoważny	Produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: sól, cukier, czosnek, cebula, papryka słodka, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, bazylia, natka pietruszki, liście kopru, oregano, pieprz czarny, kolendra. Opakowanie jednostkowe min. 20g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	szt.	70						8	
84.	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	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
		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.									
85.	Rodzyнки	<p>Produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych, pozbawionych pestek winogron, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość.</p> <p>Wygląd ogólny- suszone winogrona bez pestek i szypulek, pokryte pomarszczoną skórą. Barwa- charakterystyczna dla danego gatunku winogron.</p> <p>Konsystencja- mięsista, o elastycznym, giętkim miąższu. Smak i zapach – słodko- kwaśny, bez 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 200g do 250g.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.</p>	szt.	20						5	
86.	Rozmaryn suszony	Produkt otrzymany przez wysuszenie, rozdrobnienie ziela rozmarynu. Opakowanie jednostkowe masa netto min. 10 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez	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
		producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.									
87.	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	400						5	
88.	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	30						5	
89.	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	kg.	12						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 pojedynczego opakowania maksymalnie 1000 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy.									
90.	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	
91.	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.	1000						5	
92.	Sos Bolognese (boloński) instant	Opakowanie jednostkowe min. 46g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	20						8	
93.	Sól niskosodowa SANTE lub równoważna	Sól morska jodowana drobnoziarnista o obniżonej zawartości sodu z magnezem i potasem. Zawartość w 100 g produktu: Potas - 15570 mg Jod - 2300 µg	szt.	350						23	

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
		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.									
94.	Sól zmiękcząca mięso – Kotanyi lub równoważna	Bez konserwantów, bez glutaminianu sodu Opakowanie jednostkowe masa netto 30g Skład: sól jodowana, mąka kukurydziana, cytryna w proszku, enzym papaina Wartości odżywcze w 100g produktu minimum: <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.	30						8	
95.	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	
96.	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 zbite w jedną całość nie rozpadające się pod wpływem nacisku oraz bardzo rozdrobnione. Barwa: Różowa z	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
		odcieniem beżowym. Tekstura: włóknista. Smak i zapach: charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych. Opakowanie jednostkowe puszka metalowa z otwieraczem, masa netto 170 g-200 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.									
97.	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.	10						8	
98.	Wafle ryżowe naturalne	Przekąska wypiekana z pełnego ziarna ryżu brązowego, bez innych dodatków. Opakowanie min. 15 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	200						5	
99.	Wafle ryżowe z amarantusem Sante lub równoważne	Przekąska wypiekana z pełnego ziarna ryżu brązowego (minimum 91% w składzie), z dodatkiem: kaszy gryczanej, ziarna amarantusa (min. 2%), kaszy jaglanej i soli. Opakowanie min. 15 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt.	200						5	
100.	Wafle ryżowe z cynamonem i stewią	Przekąska wypiekana z pełnego ziarna ryżu brązowego, z dodatkiem: otrąb pszennych, mąki	szt.	100						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
	Sante lub równoważne	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.									
101.	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.	900						23	
102.	Ziele angielskie	Opakowanie jednostkowe min. 15 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	80						8	
103.	Zioła prowansalskie	Produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych lub całych surowców takich jak: rozmaryn, bazylia, tymianek, szalwia, mięta pieprzowa, cząber ogrodowy, lebiodka i majeranek. Opakowanie jednostkowe min. 10 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy	szt.	30						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.	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.	20						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 pieczętka osoby/osób
upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy