Nr sprawy: ZP ZPO3.5.PN.2016 **ZAŁĄCZNIK nr 1-1**

ARKUSZ KALKULACYJNY OFERTY

Część I produkty spożywcze.

Lp.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto /zł/	Łączna wartość brutto/zł/ (4 x 5)
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
1.	Ananas plastry w syropie op. 565g	szt	350		
2.	Baton Mars, Snickers, 3BIT* Baton 40-51g różne rodzaje	szt	2500		
3.	Baton musli Sante Crunchy* Produkt ze zbóż (min. 30%) – płatki owsiane, kasza kukurydziana, mąka kukurydziana, mąka ryżowa z dodatkiem owoców odpowiednich dla rodzaju. W zależności od dodatku podlane lub nie polewą waniliową, czekoladą. Masa produktu 35-40g. Wartość odżywcza w 100g produktu: • Tłuszcz – 13g • Białko – 3,7-5g • Błonnik – 2,6-4,4g Smaki do wyboru: • Z żurawiną i maliną • Z orzechami i migdałami • Z bananami • Ze śliwkami Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	4000		
4.	Baton zbożowy Bakalland Ba!* Baton zbożowy z minimalną zawartością 20% zbóż (płatki owsiane, ziarna pszenicy, mąka kukurydziana, mąka ryżowa), z dodatkiem owoców w zależności od wybranego smaku, w polewie	szt	3000		

	czekoladowej lub jogurtowej. Masa produktu 40g. Smaki do wyboru: • Banan • Żurawina i pomarańcza • Śliwka • Morela • 5 bakalii • 5 orzechów • 5 owoców leśnych Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.				
5.	Bazylia suszona Ziele bazylii otarte, suszone Master Cook*. Opakowanie jednostkowe 1000g, z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, uformowane w torebkę stojącą z fałdą dolną. Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	30		
6.	BelVita ciastka zbożowe z owocami 50g* Ciastka zbożowe o minimalnej zawartości zbóż 60%, w tym minimum 20% pełnego ziarna. Wartości odżywcze w 100g produktu: • Białko – 7g • Tłuszcze – 15g • Błonnik – 4g Produkt pakowany w opakowania jednostkowe netto 50g, z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, zgrzane po obu stronach. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	4000		
7.	Biszkopty okrągłe op 1000g. Okres przydatności deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	100		
8.	Biszkopty z cukrem Lady Fingers SAN* Biszkopty z mąki pszennej, jaj, z dodatkiem miodu pszczelego, obsypane cukrem. Opakowanie jednostkowe 140g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	60		
9.	Brzoskwinie połówki w lekkim syropie op. 850ml	szt	300		
10.	Budyń bez cukru, różne smaki, Master Cook* Opakowanie jednostkowe torba, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z	szt	100		

	żywnością, 500g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.				
11.	Budyń bezglutenowy Opakowanie jednostkowe torba, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 40-50g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	30		
12.	Cebulka prażona Master Cook* Uprażona cebula, dodatkowe składniki: olej palmowy, mąka pszenna, woda, sól. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	20		
13.	Chrupki pałki kukurydziane kręcone bezglutenowe op. 90g. Chrupki wyłącznie z grysu kukurydzianego, bez innych dodatków. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	500		
14.	Chrzan konserwowy op. 250g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	150		
15.	Ciastka maślane domowe op. 1-1,5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	kg	10		
16.	Crispy natural ananas Owoc ananasa suszony w kawałkach, nie smażony lub pieczony. Bez dodatków substancji konserwujących. Opakowanie torebka zgrzewana, z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, masa netto 15g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	1500		
17.	Crispy natural brzoskwinia Owoc brzoskwini suszony w kawałkach, nie smażony lub pieczony. Bez dodatków substancji konserwujących. Opakowanie torebka zgrzewana, z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, masa netto 15g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	1500		
18.	Crispy natural jabłko Owoc jabłka suszony w kawałkach, nie smażony lub pieczony. Bez dodatków substancji	szt	1500		

	konserwujących. Opakowanie torebka zgrzewana, z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, masa netto 18g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.				
19.	Crispy natural marchewka Korzeń marchewki suszony w kawałkach, nie smażony lub pieczony; z dodatkiem przypraw. Bez dodatków substancji konserwujących. Opakowanie torebka zgrzewana, z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	1500		
20.	Cukier kryształ op. 1kg Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	kg	400		
21.	Cukier waniliowy Master Cook* Masa netto 20g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	50		
22.	Cukier waniliowy Master Cook* Masa netto 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	100		
23.	Curry Master Cook* Produkt otrzymany przez kompozycję ziół, przypraw i suszonych warzyw m.in.: imbiru, lubczyka, kardamonu, kolendry, pieprzu czarnego, chili, cynamonu. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 500g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	15		
24.	Cynamon mielony Masa netto 20g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	50		
25.	Czekolada mleczna twarda E. Wedel*, różne rodzaje, op. 100g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	2700		
26.	Czosnek granulowany Master Cook* Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	50		

27.	Drożdże op. 100g	szt	20		
28.	Dżem niskosłodzony 100% z owoców Łowicz* Dżem niskosłodzony, sporządzony ze 100g owoców na 100g gotowego produktu, zagęszczony sokiem jabłkowym, bez dodatku cukru i konserwantów. Pasteryzowany. Zawartość węglowodanów na 100g gotowego produktu maksymalnie 35g. Smaki do wyboru: • Truskawka • Czarna porzeczka • Wiśnia • Malina • Brzoskwinia • Pomarańcza Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy. Opakowanie szklany słoik, szczelnie zamknięty, 220g.	szt	150		
29.	Fasola czerwona konserwowa, op. 400g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	80		
30.	Galaretka owocowa bezglutenowa, różne smaki Opakowanie jednostkowe 70g, wykonane z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	30		
31.	Galaretka owocowa, różne smaki Master Cook* Opakowanie jednostkowe torba, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	100		
32.	Gałka muszkatołowa Master Cook* Gałka muszkatołowa mielona, otrzymana z nasion muszkatołowca korzennego. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 500g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	20		
33.	Glukoza spożywcza op. 500g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	20		

34.	Groszek konserwowy op. 400g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	100		
35.	Gruch łuskany op. 400g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	130		
36.	Herbata ekspresowa czarna Saga* op. 200 torebek	szt	80		
37.	Herbata ekspresowa owocowa Saga* op. 25 torebek, różne smaki.	szt	500		
38.	Herbata ziołowa ekspresowa Saga* op. 20 torebek	szt	100		
39.	Kakao ciemne „z Wiatrakiem”* Wyrób otrzymany przez sproszkowanie oczyszczonych, odtłuszczonych i prażonych ziaren kakaowych o zawartości tłuszczu kakaowego od 10 do 12 suchej masy. Wartości odżywcze w 100g produktu: • Tłuszcz – 10,5g • Węglowodany – 13g (w tym cukry – 0,5g) • Białko – 23,5g Konsystencja: proszek sypki, jednolity, barwa jasnobrązowa do brunatnoczerwonej, smak i zapach charakterystyczny dla kakao, wyczuwalna goryczka. Zawartość suchej masy % nie mniej niż 93%. Niedopuszczalna obecność szkodników, zanieczyszczeń, oznak zepsucia lub zawilgocenia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	80		
40.	Kasza gryczana prażona cała Opakowanie jednostkowe torba papierowa lub folia termozgrzewalna, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Masa netto 1kg. Wartość odżywcza w 100g produktu: • Białko – 12,6g • Tłuszcze – 3,1g • Węglowodany – 69,3g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	kg	100		
41.	Kasza gryczana prażona cała Opakowanie jednostkowe folia termozgrzewalna, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego	kg	300		

	do kontaktu z żywnością. Masa netto 5kg. Wartość odżywcza w 100g produktu: • Białko – 12,6g • Tłuszcze – 3,1g • Węglowodany – 69,3g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.				
42.	Kasza jaglana Opakowanie jednostkowe folia termozgrzewalna, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Masa netto 1kg. Wartość odżywcza w 100g produktu: • Białko – 10,5g • Tłuszcze – 2,9g • Węglowodany – 71,6g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	kg	30		
43.	Kasza jęczmienna perłowa gruba Opakowanie jednostkowe folia termozgrzewalna, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Masa netto 1kg. Wartość odżywcza w 100g produktu: • Białko – 10,5g • Tłuszcze – 2,9g • Węglowodany – 71,6g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	kg	50		
44.	Kasza jęczmienna perłowa gruba Opakowanie jednostkowe folia termozgrzewalna, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Masa netto 5kg. Wartość odżywcza w 100g produktu: • Białko – 6,9g • Tłuszcze – 2,2g • Węglowodany – 75g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	kg	450		

45.	Kasza manna Produkt otrzymany z pszenicy konsumpcyjnej najwyższej jakości. Barwa biała z odcieniem żółtawym. Zapach swoisty, niedopuszczalny inny. Smak po ugotowaniu swoisty, niedopuszczalny inny (gorzki). Niedopuszczalna obecność zanieczyszczeń mechanicznych, szkodników i domieszek. Wilgotność nie większa niż 15,3%. Opakowanie jednostkowe – torba papierowa lub z folii polietylenowej, wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	kg	50		
46.	Kasza Nestle bezglutenowa mleczno-ryżowa* Kaszka ryżowa przygotowana na mleku modyfikowanym lub preparacie mlekozastępczym. Składniki dominujące: mąka ryżowa (min 43%), mleko modyfikowane (min. 34%); dodatkowo wzbogacona witaminami; z dodatkiem owoców w ilości odpowiedniej dla smaku. Produkt bezglutenowy. Wartość odżywcza w 100g gotowego produktu: • Białko – 12,5g • Węglowodany – 71,2g • Tłuszcze – 10g Smaki do wybory: • 5 owoców • Jabłko, wiśnia • Truskawka • Jabłko, banan, gruszka • Truskawka, jagoda • Malina • Morela • Banan Opakowanie jednostkowe: torba zgrzewana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, masa netto 230g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	15		
47.	Kawa zbożowa INKA* Rozpuszczalna kawa zbożowa. Skład produktu: zawartość zbóż (jęczmień, żyto) minimum 72%, cykoria, burak cukrowy – prażony. Z dodatkiem innych substancji charakterystycznych dla rodzaju. Nie zawiera kofeiny. Konsystencja: proszek sypki, jednolity, dopuszcza się lekkie zbrylenie łatwo rozsypujące się, barwa jasnobrązowa do brunatnej, smak i zapach charakterystyczny dla kawy zbożowej, wyczuwalna goryczka. Niedopuszczalna obecność szkodników, zanieczyszczeń, oznak	szt	100		

	zepsucia lub zawilgocenia. Masa neto opakowania jednostkowego produktu powinna wynosić 150-200g. Smaki do wyboru: • Naturalna • Czekoladowa • Karmelowa • Bezglutenowa Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.				
48.	Kisiel bez cukru Master Cook*, różne smaki. Opakowanie jednostkowe torba, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 500g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	100		
49.	Kisiel bezglutenowy 45g	szt	20		
50.	Kompot owocowy typu Witamex lub równoważny Opakowanie: słoik szklany, poj. 800-900ml. Smaki do wybory: • Wiśniowy • Porzeczkowy • Aroniowy Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	1500		
51.	Koncentrat pomidorowy typu Pudliszki, Łowicz lub równoważny Opakowanie jednostkowe słoik szklany, masa netto min. 900g. Zawartość ekstraktu 30% +/- 2%. Wartość odżywcza w 100g produktu: Białko – 4,9g Tłuszcz – 0,8g Węglowodany – 18,2g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	500		
52.	Koper suszony Master Cook* Produkt naturalny, wysuszone, otarte liście kopru. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące	szt	5		

	od dnia dostawy.				
53.	Kubuś 100%* Sok wyłącznie z owoców i/lub warzyw, czysty, częściowo z soków zagęszczonych, bez dodatku cukry i konserwantów. Utrwalony przez pasteryzację. Opakowanie – plastikowa butelka z dozownikiem, o pojemności 300ml. Smaki do wyboru: • Jabłko • Multiwitamina Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	4000		
54.	Kubuś Co Nieco 8 zbóż* Ciastka z mąki (pszennej, ryżowej, owsianej, żytniej, z sorgo, kukurydzianej i jęczmiennej) o zawartości 32-38%; z dodatkiem płatków owsianych 13-20%, płatków żytnich w ilości 2%; w zależności od wybranego smaku z dodatkiem żurawiny (1,8%) lub rodzynek (2,7%). Opakowanie: torebka wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 35g. Wartość odżywcza w 100g produktu: • białko – min 7g • tłuszcz – max 20g • węglowodany – max 93g Smaki do wyboru: • Żurawina • Mleko i rodzynki Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić minimum 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	3000		
55.	Kubuś Co Nieco herbatniki maślane* Herbatniki z mąki pszennej, z dodatkiem masła (1,9%). Opakowanie wykonane z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 50g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić minimum 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	3000		
56.	Kubuś Waterrr* Napój niegazowany z wody źródlanej z dodatkiem soku owocowego, bez konserwantów i sztucznych słodzików. Utrwalony przez pasteryzację. Opakowanie jednostkowe butelka plastikowa z dozownikiem, pojemność 0,5l. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	4000		

	Smaki do wyboru: • Cytryna • Malina • Truskawka • Zielone jabłko				
57.	Kukurydza konserwowa op. 400g	szt	500		
58.	Kwasek cytrynowy Masa netto 20g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	100		
59.	Kwasek cytrynowy op. 20g	szt	100		
60.	Liść laurowy Master Cook* Wysuszone liście zebrane z drzewa laurowego (Laurus nobilis L.). Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	10		
61.	Majeranek Master Cook* Ziele majeranku otarte, wysuszone. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	150		
62.	Majonez dekoracyjny Winiary* Opakowanie jednostkowe szklany słoik wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 700g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	100		
63.	Majonez dekoracyjny Winiary* opakowanie jednostkowe szklany słoik wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 3kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	100		
64.	Makaron bezglutenowy nitka cięta Produkt z mąki kukurydzianej. Wartości odżywcze w 100g produktu: • Tłuszcz – 0,8g • Węglowodany – 79g • Białko – 5,5g	szt	20		

	Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny inny. Opakowanie jednostkowe netto 400g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.				
65.	Makaron bezglutenowy pene, pióra Produkt z mąki kukurydzianej. Wartości odżywcze w 100g produktu: • Tłuszcz – 0,8g • Węglowodany – 79g • Białko – 5,5g Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny inny. Opakowanie jednostkowe netto 400g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.	szt	20		
66.	Makaron bezglutenowy spaghetti Produkt z mąki kukurydzianej. Wartości odżywcze w 100g produktu: • Tłuszcz – 0,8g • Węglowodany – 79g • Białko – 5,5g Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny inny. Opakowanie jednostkowe netto 400g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.	szt	20		
67.	Makaron bezglutenowy świderki Produkt z mąki kukurydzianej. Wartości odżywcze w 100g produktu: • Tłuszcz – 0,8g • Węglowodany – 79g • Białko – 5,5g Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny inny. Opakowanie jednostkowe netto 400g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.	szt	20		

68.	Makaron gwiazdki z mąki semoliny (100% durum) Lubella*. Opakowanie jednostkowe masa netto 0,25kg. Skład: mąka makaronowa pszenna, masa jajowa (6%). Wartość odżywcza w 100g produktu: • Tłuszcz – 1,9g • Węglowodany – 72g • Białko – 12g 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	200		
69.	Makaron łazanki Lubella*. Makaron z mąki semoliny (100% durum). Opakowanie jednostkowe masa netto 500g lub 2kg. Skład: mąka makaronowa pszenna. Wartość odżywcza w 100g produktu min: • Tłuszcz – 1,4g • Węglowodany – 70g • Białko – 13g 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	200		
70.	Makaron nitka cięta Lubella* Makaron spaghetti z mąki semoliny (100% durum). Opakowanie jednostkowe masa netto 2kg. Skład: mąka makaronowa pszenna . Wartość odżywcza w 100g produktu min: • Tłuszcz – 1,4g • 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	300		
71.	Makaron pene, pióra Lubella*. Makaron z mąki semoliny (100% durum). Opakowanie jednostkowe masa netto 500g lub 2kg. Skład: mąka makaronowa pszenna. Wartość odżywcza w 100g produktu min: • Tłuszcz – 1,4g	kg	300		

	• Węglowodany – 70g • Białko – 13g 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.				
72.	Makaron pene, pióra pełne ziarno Lubella*. Makaron z mąki makaronowej pszennej pełnoziarnistej. Opakowanie jednostkowe masa netto 400g lub 2kg. Skład: mąka makaronowa pszenna. Wartość odżywcza w 100g produktu min: • Tłuszcz – 3,2g • Węglowodany – 58g • Białko – 15g 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	200		
73.	Makaron spaghetti Lubella*. Makaron z mąki semoliny (100% durum). Opakowanie jednostkowe netto 500g lub 1kg. Skład: mąka makaronowa pszenna. Wartość odżywcza na 100g produktu: • Tłuszcz – 1,4g • Węglowodany – 70g • Białko – 13g Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni, stęchlizny. Długość makaronu 24cm. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.	kg	500		
74.	Makaron spaghetti pełne ziarno Lubella*. Makaron z mąki makaronowej pszennej pełnoziarnistej. Opakowanie jednostkowe netto 400g lub 1kg. Skład: mąka makaronowa pszenna pełnozianista. Wartość odżywcza na 100g produktu: • Tłuszcz – 3,2g • Węglowodany – 58g • Białko – 15g Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni, stęchlizny. Długość makaronu 24cm. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6	kg	200		

	miesięcy od dnia dostawy.				
75.	Makaron świdry Lubella*. Makaron z mąki semoliny (100% durum). Opakowanie jednostkowe masa netto 500g lub 2kg. Skład: mąka makaronowa pszenna. Wartość odżywcza w 100g produktu min: • Tłuszcz – 1,4g • Węglowodany – 70g • Białko – 13g 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	300		
76.	Makaron świdry pełne ziarno Lubella*. Makaron z mąki makaronowej pszennej pełnoziarnistej. Opakowanie jednostkowe masa netto 400g. Skład: mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista. Wartość odżywcza w 100g produktu min: • Tłuszcz – 3,2g • Węglowodany – 58g • Białko – 15g 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	200		
77.	Mąka kukurydziana Opakowania jednostkowe – torby papierowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 1kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	10		
78.	Mąka pszenna typ 500 Mąka otrzymana z oczyszczonego ziarna pszenicy. Opakowania jednostkowe – torby papierowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 1kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	600		
79.	Mąka ziemniaczana Opakowania jednostkowe – torby papierowe wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 1kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3	kg	40		

	miesiące od daty dostawy.				
80.	Miód prawdziwy (naturalny pszczeli) op. 1000 g. Produkt naturalny. Barwa: od prawie bezbarwnej do ciemnobrązowej: konsystencja: płynna, lepka, częściowo skrystalizowana, dopuszczalna niejednorodna konsystencja, brak ciał obcych, smak słodki zmienny w zależności od odmiany. Zawartość wody nie mniej niż 20%, zawartość fruktozy i glukozy nie mniej niż 60g/100g miodu nektarowego. Opakowanie jednostkowe: słój szklany, szczelnie zakręcony. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy.	szt	600		
81.	Miód prawdziwy (naturalny pszczeli) op. 370 g. Produkt naturalny. Barwa: od prawie bezbarwnej do ciemnobrązowej: konsystencja: płynna, lepka, częściowo skrystalizowana, dopuszczalna niejednorodna konsystencja, brak ciał obcych, smak słodki zmienny w zależności od odmiany. Zawartość wody nie mniej niż 20%, zawartość fruktozy i glukozy nie mniej niż 60g/100g miodu nektarowego. Opakowanie jednostkowe: słój szklany, szczelnie zakręcony. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 miesiące od daty dostawy.	szt	500		
82.	Mus 100% z owoców i warzyw typu Kubuś***** lub równoważny. Produkt przecierowy, pasteryzowany, częściowo z soku zagęszczonego bez dodatku cukru (w tym syropu glukozowo – fruktozowego) i konserwantów. Przeciery z owoców i warzyw 100%. Opakowanie jednostkowe: tuba zakręcana 100g. Wartość odżywcza w 100g produktu: • białko – 0,4g • tłuszcz – 0,4g • węglowodany – 10,8g Smaki: • banan – jabłko • marchew – jabłko – banan • marchew – banan – jabłko – truskawka Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	5000		
83.	Musli bezcukrowe Lo Sante* Płatki zbożowe (min 65% - owsiane, jęczmienne, orkiszowe) z suszonymi owocami (jagody i granatu w postaci skondensowanej kostki min. 3,4%; jagody Goja min. 5%; mieszanka owoców (daktyle, rodzynki, figi, śliwki, brzoskwinia) min 30%); bez dodatku cukru, a jedynie inuliny. Wartość odżywcza na 100g produktu: • Tłuszcz – max 4,8g • Węglowodany – mx 63g • Białko – min 8,6g • Błonnik – min 10g	szt	200		

	Smaki do wyboru: • Z owocami • Z granatem i jagodą • Z jagodami Goji Opakowanie torebka zgrzewana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, masa netto 300g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.				
84.	Musztarda stołowa op. 900-1000g	szt	30		
85.	Musztarda stołowa Parczewska* op. 180g	szt	20		
86.	Natka pietruszki suszona Master Cook* Produkt naturalny, wysuszona, otarta nać pietruszki. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	5		
87.	Ocet op. 1l	szt	10		
88.	Ogórek konserwowy 0,85-0,9l	szt	50		
89.	Olej uniwersalny rzepakowy Kujawski* Opakowanie jednostkowe butelka z tworzywa sztucznego, obj. netto: 3l Skład: 100% nierafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłocznia, filtrowany na zimno, zawierające kwasy: Omega-3 do Omega-6 w stosunku 1:1. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	650		
90.	Olej uniwersalny rzepakowy Kujawski* Opakowanie jednostkowe butelka z tworzywa sztucznego, obj. netto: 1l Skład: 100% nierafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłocznia, filtrowany na zimno, zawierające kwasy: Omega-3 do Omega-6 w stosunku 1:1. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	50		
91.	Ekstra oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia. Produkt uzyskany bezpośrednio z oliwek najwyższej jakości, wyłącznie za pomocą środków	szt	100		

	mechanicznych. Opakowanie: szklana butelka z ciemnego szkła o pojemności 750ml. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 miesiące od dnia dostawy.				
92.	Oregano master Cook* Ziele oregano otarte, wysuszone. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	10		
93.	Paluszki Juniorki Lajkonik* Paluszki o smaku waniliowym, z mąki pszennej i oleju palmowego, z dodatkiem cukru, soli, wodorotlenku sodu, jęczmiennego ekstraktu słodowego, drożdży. Opakowanie: torebka foliowa zgrzewana, waga netto 60g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	100		
94.	Paluszki z makiem op. 70g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	1500		
95.	Paluszki z sezamem op. 70g Sezam nie mniej niż 15%. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	1500		
96.	Papryka ostra mielona Master Cook* Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	10		
97.	Papryka słodka mielona Master Cook* Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	50		
98.	Pieprz cytrynowy Master Cook* Produkt otrzymany z wysuszonych i zmielonych ziaren pieprzu czarnego z dodatkiem czosnku, cebuli, skórki cytrynowej, kurkumy. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	10		
99.	Pieprz czarny mielony Master Cook* Produkt naturalny, mielony, otrzymany z wysuszonych i zmielonych ziaren pieprzu czarnego.	szt	100		

	Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.				
100.	Pieprz ziołowy Master Cook* Produkt naturalny otrzymany z wysuszonych i zmielonych ziaren pieprzu czarnego z dodatkiem ziół i przypraw jak: gorczyca biała, kolendra, papryka ostra, kminek, majeranku, ziela angielskiego, itd. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	15		
101.	Płatki błyskawiczne jęczmienne Produkt pozyskiwany z oczyszczonego ziarna jęczmienia i poddane obróbce hydrotermicznej. Barwa złocisto-jasnobrązowa. Smak swoisty; smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny. Zapach swoisty; zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny. Cechy dyskwalifikujące: zawartość szkodników, domieszek obcych, oznaki zawilgocenia, pleśnienia lub inne oznaki psucia. Opakowania jednostkowe - torby z folii lub polietylenowej spawane lub z papieru wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto produktu 400 – 500 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	150		
102.	Płatki błyskawiczne owsiane Produkt otrzymany przez zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna owsa i poddane obróbce hydrotermicznej. Barwa szarobiała o różnych odcieniach. Smak swoisty, lekko orzeszkowy, smak kwaśny; gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny. Zapach swoisty; zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny. Cechy dyskwalifikujące: zawartość szkodników, domieszek obcych, oznaki zawilgocenia, pleśnienia lub inne oznaki psucia. Opakowania jednostkowe - torby z folii lub polietylenowej spawane lub z papieru wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto produktu min. 400 g max. 500 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	150		
103.	Płatki błyskawiczne ryżowe Produkt pozyskiwany z ziaren ryżu poddanych działaniu pary wodnej i prasowaniu przez zgniecenie	szt	150		

	na walcach całego obłuszczonego ziarna ryżu i poddanie obróbce hydrotermicznej. Struktura i konsystencja – sypka, w postaci drobnych płatków bez grudek, barwa – biała z różnymi odcieniami. Smak swoisty; smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny. Zapach swoisty; zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny. Cechy dyskwalifikujące: zawartość szkodników, domieszek obcych, oznaki zawilgocenia, pleśnienia lub inne oznaki psucia. Opakowania jednostkowe - torby z folii lub polietylenowej spawane lub z papieru wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto produktu 400 – 500 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.				
104.	Płatki kukurydziane Nestle Corn Flakes* bezglutenowe Produkt sypki otrzymany z mąki, bądź kaszy kukurydzianej (min.92%), o nieregularnym, owalnym kształcie, powierzchnia chropowata, niedopuszczalne zlepione. 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 przeznaczonych do kontaktu z żywnością, Masa netto 1kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	200		
105.	Płatki kukurydziane Nestle Corn Flakes* Produkt sypki otrzymany z mąki, bądź kaszy kukurydzianej (min.92%), o nieregularnym, owalnym kształcie, powierzchnia chropowata, niedopuszczalne zlepione. 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 przeznaczonych do kontaktu z żywnością, Masa netto 1kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	200		
106.	Płatki Lubella* Rodzaje do wyboru: • Jęczmienne • Żytnie • Ryżowe • Pszenne z otrębami • Kukurydziane pełnoziarniste Opakowanie torba zgrzewana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, masa netto 500g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6	szt	200		

	miesięcy od dnia dostawy.				
107.	Pomidory krojone bez skóry w puszce. Opakowanie 400g.	szt	200		
108.	Powidła śliwkowe węgierkowe Łowicz* Produkt uzyskany z 182g owoców na 100g powideł. Pasteryzowany, bez dodatku substancji konserwujących. Konsystencja gęsta, smarowna z ewentualnymi fragmentami miąższu owoców, skórki lub innych użytych składników. Barwa właściwa dla danego gatunku owoców, smak słodko-kwaśny, bez posmaków obcych, zapach charakterystyczny dla powideł, bez zapachów obcych, niedopuszczalne oznaki zepsucia lub zapleśnienia. Opakowanie słoik szklany, masa netto 290g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.	szt	50		
109.	Rodzynki hetmańskie op. 500g	szt	30		
110.	Rodzynki sułtańskie op. 500g	szt	30		
111.	Roleski sos pomidorowy, ketchup markowy łagodny* Produkt otrzymany ze świeżych pomidorów min 205g/100g gotowego produktu, zawartość cukru – 19g, soli – 2,3g/100g gotowego produktu. Bez dodatku substancji konserwujących, substancji zagęszczających, substancji słodzących. Skład: pomidory, cukier, ocet spirytusowy, sól, przyprawy. Opakowanie plastikowa butelka, masa netto 450g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	150		
112.	Rozmaryn suszony Master Cook* Liście rozmarynu suszone. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	10		
113.	Ryż biały długoziarnisty paraboiled Opakowanie jednostkowe worek foliowy lub papierowy. Masa netto 1kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	50		
114.	Ryż biały długoziarnisty paraboiled Opakowanie jednostkowe worek foliowy lub papierowy. Masa netto 5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	700		

115.	Sezam łuskany, op. 200g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	200		
116.	Siemię lniane mielone op. 400g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	100		
117.	Soczewica zielona op. 500g	kg	20		
118.	Sok z warzyw i owoców Kubuś GO!* Sok z warzyw i owoców częściowo z soku zagęszczonego. Bez konserwantów i barwników. Pasteryzowany, przecierowy. Opakowanie – plastikowa butelka z dozownikiem, o pojemności 300ml. Smaki do wyboru: - banan, marchew, jabłko - marchew, banan, jabłko, truskawka - malina, jabłko, marchew - jabłko, pomarańcza, marchew - marchew, jabłko, brzoskwinia Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	5000		
119.	Sos słodko-kwaśny Łowicz* Produkt z warzyw (marchew, cebula, papryka czerwona i zielona, pomidory, pędy bambusa (min 36%) i ananasa (min 3%) z dodatkiem koncentratu pomidorowego (5%). Opakowanie słoik szklany o poj. min 500g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.	szt	400		
120.	Sól drobna warzona jodowana 1kg	kg	200		
121.	Sól sodowo-potasowa (niskosodowa) Sante* Sól morska jodowana drobnoziarnista o obniżonej zawartości sodu z magnezem i potasu. Zawartość w 100g produktu: • potas – 15570mg • jod – 2300mg • magnez – 56,4g Opakowanie jednostkowe o masie min. 350g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	400		

122.	Szczaw konserwowy siekany Produkt otrzymany ze świeżych pokrojonych liści szczawiu utrwalonych przez pasteryzowanie. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. Masa netto 290-300g.	szt	150		
123.	Tymianek suszony Master Cook* Produkt naturalny, wysuszone, otarte całe łodygi tymianku. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	10		
124.	Wafle ryżowe mini Sonko Produkt z ryżu naturalnego (min. 69%) z dodatkiem alg morskich lub czerwonego buraczka. Bezglutenowy. Opakowanie zgrzewane z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, masa netto 40g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	2000		
125.	Wafle ryżowe naturalne (bez glutenu) Krążki uformowane wyłącznie z prażonego ryżu brązowego, poprzez wyciśnięcie na prasie odpowiedniej formy. Bez dodatku cukrów i/lub substancji konserwujących. Opakowanie zgrzewane z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, masa netto 110-130g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	50		
126.	Wafle superfoods jaglane + nasiona chia Sonko* Wafle uformowane w cienkie krążki z kaszy jaglanej prażonej (60%), kukurydzy obłuszczonej, nasion chia (10%). Opakowanie torebka zgrzewana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, masa netto 30g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.	szt	1500		
127.	Wafle superfoods jaglane +Quinoa 3 kolory Sonko* Wafle uformowane w cienkie krążki z kaszy jaglanej prażonej (60%), kukurydzy obłuszczonej, ziaren quinoi w 3 kolorach (6% białej, 2% czerwonej, 2% czarnej). Opakowanie torebka zgrzewana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, masa netto 30g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6	szt	1500		

	miesięcy od dnia dostawy.				
128.	Wafle superfoods kukurydziane + amarantus Sonko* Wafle uformowane w cienkie krążki z kukurydzy obłuszczonej (94,4%), nasion amarantusa (5%). Produkt bezglutenowy. Opakowanie torebka zgrzewana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, masa netto 30g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.	szt	1500		
129.	Wafle superfoods ryżowe + miłka abisyńska Sonko* Wafle uformowane w cienkie krążki z ryżu brązowego (94,4%), ziaren miłki abisyńskiej (5%). Produkt bezglutenowy. Opakowanie torebka zgrzewana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, masa netto 30g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.	szt	1500		
130.	Wafle w polewie jogurtowej Sonko* Wafle ryżowe, wypiekane z całych ziaren ryżu brązowego (52%), polane polewą jogurtową (48%). Produkt bezglutenowy. Wartość odżywcza w 100g produktu: • Tłuszcz – 18g • Węglowodany – 69,2g • Białko – 6,1g Opakowanie jednostkowe wykonane z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, masa netto 65g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	1500		
131.	Woda niegazowana Woda mineralna lub źródlana najwyższej jakości, niedopuszczalne zanieczyszczenia biologiczne, chemiczne i fizyczne, posiadająca pozytywną opinię Instytutu Matki i Dziecka. Opakowanie butelka z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, zakręcana, z dozownikiem, poj. 0,5l. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	5000		
132.	Woda niegazowana Baby Zdrój* Woda mineralna lub źródlana najwyższej jakości, niedopuszczalne zanieczyszczenia biologiczne,	szt	1500		

	chemiczne i fizyczne, posiadająca pozytywną opinię Instytutu Matki i Dziecka. Zawartość makro- i mikroelementów: • Kationy • Sodowy Na^+ - 1,25mg/l • Potasowy K^+ - 0,40mg/l • Wapniowy Ca^{2+} - 44,10mg/l • Magnezowy Mg^{2+} - 4,86mg/l • Aniony • Chlorkowy Cl^- - 9,20mg/l • Wodorowęglanowy HCO_3^- - 110,60mg/l • Siarczanowy SO_4^{2-} - 26,03mg/l • Fluorowy F^- - 0,16mg/l Opakowanie butelka z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, zakręcana, z dozownikiem, poj. 0,25l. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.				
133.	Woda niegazowana Baby Zdrój* Woda mineralna lub źródlana najwyższej jakości, niedopuszczalne zanieczyszczenia biologiczne, chemiczne i fizyczne, posiadająca pozytywną opinię Instytutu Matki i Dziecka. Zawartość makro- i mikroelementów: • Kationy • Sodowy Na^+ - 1,25mg/l • Potasowy K^+ - 0,40mg/l • Wapniowy Ca^{2+} - 44,10mg/l • Magnezowy Mg^{2+} - 4,86mg/l • Aniony • Chlorkowy Cl^- - 9,20mg/l • Wodorowęglanowy HCO_3^- - 110,60mg/l • Siarczanowy SO_4^{2-} - 26,03mg/l • Fluorowy F^- - 0,16mg/l Opakowanie butelka z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, zakręcana, z dozownikiem, poj. 1,5l. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	200		

134.	Ziele angielskie Master Cook* Produkt otrzymany z całych, wysuszonych ziaren ziela angielskiego (Pimenta dioica). Nierozdrobnione. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	20		
135.	Zioła prowansalskie Master Cook* Produkt otrzymany z mieszanki wysuszonych i otartych ziół, m.in.: tymianku, rozmarynu, oregano, cząbru, estragonu, i majeranku. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	10		
136.	Żurawina suszona op. 500g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	50		
				Łącznie:	

* lub równoważne – Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia ofert równoważnych; za równoważne uznaje się produkt o takich samych lub bardzo zbliżonych walorach smakowych, zapachowych i kolorystycznych; sposobie użycia i terminie przydatności do spożycia. Na Wykonawcy składającego ofertę na towar równoważny ciąży obowiązek udowodnienia, że zaoferowane przez niego artykuły spełniają takie same wymagania jak produkty określone przez Zamawiającego dotyczące składu produktu, jego jakości, trwałości itp. parametrów.

Słownie wartość brutto :

.....

---------- ----------

data *podpis i pieczątka Wykonawcy lub osoby upoważnionej*

Nr sprawy: ZP ZPO3.5.PN.2016 **ZAŁĄCZNIK nr 1-2**

ARKUSZ KALKULACYJNY OFERTY

Część II: Mięso i drób, produkty mięsno-wędliniarskie i drobiowe.

L.p.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto /zł/	Łączna wartość brutto /zł/ (4 x 5)
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
1.	Wołowina zrazowa b/k Mięso świeże uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części wewnętrznej udźca, po odkostnieniu, całkowitym ściągnięciu tłuszczu i błon ścięgnistych mięśni, klasa I. Powierzchnia cięć powstała przy podziale półtusz lub ćwierćtusz na części zasadnicze – możliwie gładka; luźne strzępy mięśni oraz ewentualne odłamki kości, błon, tłuszczu – usunięte. Niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe. Powierzchnia gładka, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowowiśniowej; dopuszczalne zmatowienie. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego ię psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Okres przydatności deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od dnia dostawy.	kg	300		
2.	Szponder wołowy z/k Mięso świeże, pozyskane ze środkowej części partii piersiowej z mięśniem przepony brzusznej, z dopuszczalną warstwą tłuszczu zewnętrznego do 1 cm; w skład wchodzą mięśnie międzyżebrowe zew. i wew., grzbietowy, zespół mięśni klatki piersiowej i nadżebrowe. Powierzchnia cięć powstała przy podziale półtusz lub ćwierćtusz na części zasadnicze – możliwie gładkie; luźne strzępy mięśni oraz ewentualne odłamki kości, błony, tłuszcz – usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe. Powierzchnia gładka, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowowiśniowej; dopuszczalne zmatowienie. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Okres przydatności do spożycia wołowiny zrazowej b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	200		

3.	Boczek wędzony parzony b/k Boczek surowy, świeży, nie mrożony. Boczek bez żeberek. Powierzchnia mięsa niezakrwawiona, bez opiłków kości, przekrwień: powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna: niedopuszczalna oślizgła, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechanicznego lub organicznego. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienia, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płci lub moczowy. Okres przydatności do spożycia boczku świeżego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	50		
4.	Filet z kurczaka świeży bez kości Element tuszki kurczęcej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i/lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części. Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od dnia dostawy.	kg	1800		
5.	Filet z indyka świeży bez kości Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i/lub głęboki bez przylegającej skóry, w całości lub podzielony na części. Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od dnia dostawy.	kg	200		
6.	Karkówka wieprzowa b/k Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Czystość mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa: mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, tłuszczu - niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach	kg	200		

	swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od dnia dostawy.				
7.	Szynka wieprzowa b/k Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Czystość mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od dnia dostawy.	kg	1800		
8.	Kiełbasa biała parzona Kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu surowcowego), parzona, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 20% mięsa wieprzowego kl. I, 70% mięsa wieprzowego kl. II i 10% mięsa wołowego kl. II oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność. Wygląd ogólny i powierzchnia: batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), nie odkręcane w zwojach o długości od 14cm do 16cm końce zawiązane; powierzchnia batonu o barwie naturalnego jelita z lekkim połyskiem i prześwitującymi składnikami farszu; niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki. Wygląd na przekroju: barwa mięsa – charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych solonych nie peklowanych parzonych; barwa tłuszczu - biała kawałki; rozdrobnienie i układ składników - średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników. Konsystencja: kiełbasa dość ścisła, lekko krucha, soczysta po podgrzaniu. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego, nie wędzonej, z wyczuwalnymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.	kg	100		
9.	Kiełbasa krakowska parzona extra Kiełbasa wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 75% wsadu, ale przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm), w skład której wchodzi	kg	100		

	30% mięsa wieprzowego kl. I, 25% mięsa wieprzowego kl. II i 20% mięsa wołowego kl. I, 20% mięsa wołowego kl. II i 5% mięsa wieprzowego kl. IV oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność. Wygląd ogólny i powierzchnia: batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 20cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm; powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej; osłonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Wygląd w przekroju: barwa mięsa – jasnoróżowa do ciemnoróżowej; barwa tłuszczu – biała, dopuszczalny odcień różowy; barwa masy wiążącej – jasnoróżowa, rozdrobnienie i układ składników - około 40% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką. Konsystencja ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.				
10.	Kiełbasa toruńska Kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 75% wsadu, surowcowego), wędzona, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), w skład której wchodzi 80% mięsa wieprzowego kl. II, 20% mięsa wołowego kl. II oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność. Wygląd ogólny i powierzchnia batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 30cm do 40cm, o średnicy użytej osłonki, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i przeświatami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, niedopuszczalne zawilgocenie powierzchni osłonki, barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku z innymi batonami. Wygląd na przekroju: barwa mięsa – różowa do ciemnoróżowej; barwa tłuszcz – biała, dopuszczalny odcień różowy; rozdrobnienie i układ składników – około 80% kawałków średnio rozdrobnionych związanych z masą wiążącą, składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką. Konsystencja ścisła, dość krucha, dobre związanie składników plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej i podsuszonej z wyraźnym wyczuciem wędzenia, z wyczuwalnymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia	kg	40		

	dostawy.				
11.	Kiełbasa litewska	kg	350		
12.	Kiełbasa żywiecka Kiełbasa podsuszana o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia, grubo lub średnio rozdrobniona, 100 g wyprodukowane z minimum 104 g mięsa wieprzowego, ewentualnie z dodatkiem mięsa wołowego, nadziewana w osłonki. Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o długości około 30cm; składniki równomiernie wymieszane. Konsystencja dość ścisła. Barwa właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu: mięsa – czerwona do ciemnoczerwonej, tłuszczu – biała z odcieniem kremowym. Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego i podsuszanego; przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia kiełbasy żywieckiej podsuszanej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.	kg	100		
13.	Kości wieprzowe karkowo-schabowe	kg	1000		
14.	Kurczak świeży Kurczak świeży w postaci tuszki drobiowej patroszonej tj. produkt uboju i obróbki poubojowej kurcząt - usunięto narządy wewnętrzne oraz głowę i łapy. Właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od dnia dostawy.	kg	200		
15.	Łopatka cielęca b/k Mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nienastrzykiwane. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi. Barwa mięśni: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach i smak obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia łopatki wieprzowej b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	30		

16.	Łopatka wieprzowa b/k Mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nienastrzykiwane. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi. Barwa mięśni: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach i smak obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia łopatki wieprzowej b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	1000		
17.	Łopatka wieprzowa mielona Mięso świeże, surowe, bez opiłków kości. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi. Barwa mięśni: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach i smak obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia łopatki wieprzowej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5dni od daty dostawy.	kg	500		
18.	Mięso gulaszowe z fileta z indyka Element tuszki indyczej obejmujący mięsień piersiowo powierzchniowy i/lub głęboki bez przylegającej skóry, pokrojone w kostkę. Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od dnia dostawy.	kg	100		
19.	Parówki z szynki – zawartość szynki min. 85% Kiełbasa z szynki wieprzowej, homogenizowana, w osłonce, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców wieprzowych (nie mniej niż 85% szynki wieprzowej) i innych surowców, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej. Wygląd ogólny produkt w osłonce naturalnej lub sztucznej, w równych odcinkach 14 – 16 cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu. Struktura i konsystencja na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła. Barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa wieprzowego. Smak i zapach charakterystyczny dla parówek z szynki wieprzowej, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny	kg	300		

	obcy.				
20.	Pasztet luzem (zawartość mięsa wieprzowego min. 41%)	kg	40		
21.	Pasztet drobiowy Podlaski op. 150g	szt	400		
22.	Pieczeń wiedeńska	kg	40		
23.	Polędwica Sopocka Polędwica sopocka otrzymana z peklowanych mięśni polędwicy wieprzowej bez warkocza i mizdry, wędzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność. W celu otrzymania 100g gotowego produktu zużyto min. 140g mięsa wieprzowego – mięśni schabu wieprzowego bez kości i tłuszczu. Wygląd ogólny: wędzonka w kształcie lekko spłaszczonego walca, bez przerostów tłuszczu, powierzchnia czysta, sucha. Konsystencja i struktura miękka, rozciągliwa; plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać. Barwa: na powierzchni – różowa do czerwonej z odcieniem złocistym; na przekroju – różowa do czerwonej. Smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy surowej peklowanej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.	kg	350		
24.	Polędwica drobiowa Wyrób formowany otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, parzony. Wygląd ogólny: produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 10 – 40 cm i średnicy około 60-100 mm, powierzchnia czysta. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa: na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.	kg	80		
25.	Polędwica miodowa drobiowa Wyrób formowany otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, parzony, z dodatkiem miodu (min 0,05%). Wygląd ogólny: produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 10 – 40 cm i średnicy około 60-100 mm, powierzchnia czysta. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa: na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.	kg	50		

26.	Porcje rosołowe z kurcząt ze skrzydełkami, tzw. całe Korpus świeży (nie mrożony) ze skrzydełkami, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia kurczaka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.	kg	300		
27.	Schab surowy b/k Część zasadnicza wieprzowiny, odcięty z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy wzdłuż linii cięć: od przodu – pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym, od góry – po linii podziału tuszy, od tyłu – po linii oddzielenia biodrówki, tj. po przedniej krawędzi skrzydła kości biodrowej, tak aby część chrząstkowa skrzydła została przy schabie, od dołu – po linii prostej w odległości 3 cm poniżej dolnej granicy przyczepu mięśnia najdłuższego grzbietu do żeber; następnie całkowicie odkostniony; słonina ze schabu całkowicie zdjęta; w skład schabu wchodzą główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i lędźwiowy większy (tj. polędwiczka wewnętrzna). Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Czystość mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Barwa: mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od dnia dostawy.	kg	1000		
28.	Szynka surowa b/k Nienastrzykiwana, klasa 1, świeża. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości i chrząstek, bez przekrwień oraz głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od dnia	kg	2000		

	dostawy.				
29.	Szynka wieprzowa gotowana Otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, peklowanej, wędzona, parzona; bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, z zewnętrzną warstwą tłuszczu grubości około 1cm, bez miękkiego tłuszczu śródmięśniowego. W celu wytworzenia 100g gotowego produktu zużyto min. 140g surowego surowca mięsa łopatki lub szynki wieprzowej. Wygląd ogólny: wędzonka w kształcie formowanej, nieforemnego walca lub okrągła, powierzchnia pokryta warstwą tłuszczu, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej. Konsystencja i struktura dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego, związanie plastrów o grubości 3mm dobre; dopuszczalna marmurkowatość; nie dopuszczalne złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien. Barwa: na powierzchni – (mięsa) jasnobrązowa do brązowej z odcieniem wiśniowym; (tłuszcz) kremowa do jasnobrązowej; na przekroju – (mięsa) różowa do ciemnoróżowej; (tłuszczu) biała do lekko różowej. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.	kg	200		
30.	Podudzie z kurczaka Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach. Wygląd noga właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Waga jednostkowa ok. 150g. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.	kg	1000		
31.	Udziec cielęcy b/k Odcięty od półtuszy cielęcej pomiędzy ostatnim kręgiem lędźwiowym i pierwszym kręgiem kości krzyżowej i dalej wzdłuż omięsnej mięśnia czterogłowego uda tak, aby mięśnie brzucha (łaty) pozostały przy części lędźwiowo-brzusznej półtuszy; odcięty tłuszcz zewnętrzny z pozostawieniem warstwy do 1 cm; odcięte wiązadła stawu kolanowego i ścięgna Achillesa; całkowicie odkostniony. Powierzchnia mięsa czysta, sucha, dopuszczalna lekko wilgotna, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Konsystencja mięsa jędrna i elastyczna. Barwa: mięśni - jasnoróżowa do szaroróżowej, tłuszczu - jasnokremowa z odcieniem szaroróżowym. Zapach swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; oraz	kg	30		

	niedopuszczalny zapach inny, nie swoisty.				
32.	Udziec z kurczaka Element tuszki kurczęcej obejmuje kość udową, z otaczającymi je mięśniami. Udziec właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Waga jednostkowa ok. 250 g. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia kurczaka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.	kg	2000		
33.	Udko lux z kurczaka Element tuszki kurczęcej obejmujący kości - udową, piszczelową i strzałkową, łącznie z otaczającymi je mięśniami. Dwa cięcia wykonuje się w stawach. Udziec właściwie umięśniony, prawidłowo wykrwawiony i ocieknięty, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą. Waga jednostkowa ok. 350 g. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Okres przydatności do spożycia kurczaka deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy.	kg	300		
				Łącznie:	

Słownie wartość brutto :

.....

---------- ----------

data *podpis i pieczątka Wykonawcy lub osoby upoważnionej*

Nr sprawy: ZP ZPO3.5.PN.2016 **ZAŁĄCZNIK nr 1-3**

ARKUSZ KALKULACYJNY OFERTY

Część III : Produkty mleczarskie

Lp	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostk. brutto (zł)	Łączna wartość brutto /zł/ (4 x 5)
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
1	Mleko 10l Mleko świeże, pasteryzowane, o zawartości tłuszczu 2% ułamka masowego. Wygląd: ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki, bez oznak psucia. Smak i zapach swoisty dla świeżego mleka krowiego, bez posmaków i zapachów obcych. Opakowanie jednostkowe: folia z tworzywa sztucznego, dopuszczonego do kontaktu z żywnością, zawartość 10l. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	l	6000		
2	Mleko 1l Mleko świeże, pasteryzowane, o zawartości tłuszczu 2% ułamka masowego. Wygląd: ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej; bez podstoju śmietanki, bez oznak psucia. Smak i zapach swoisty dla świeżego mleka krowiego, bez posmaków i zapachów obcych. Opakowanie jednostkowe: folia z tworzywa sztucznego, dopuszczonego do kontaktu z żywnością, zawartość 1l. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	l	4000		
3	Śmietana 18% kubeczek 400ml Śmietana pasteryzowana, homogenizowana, zawartość tłuszczu mlecznego 18%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki. Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej. Smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji. Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawiesista.	szt	2000		

	Opakowanie jednostkowe kubeczek z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zawartość 400-500g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.				
4	Śmietana 18% wiaderko 5kg Śmietana pasteryzowana, homogenizowana, zawartość tłuszczu mlecznego 18%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki. Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej. Smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji. Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawiesista. Opakowanie jednostkowe folia lub wiaderko z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zawartość 5l. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt	2000		
5	Śmietana 22% Śmietana pasteryzowana, homogenizowana, zawartość tłuszczu mlecznego 22%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki. Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej. Smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji. Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja płynna, gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawiesista. Opakowanie jednostkowe folia lub wiaderko z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zawartość 1-5l. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	l	2000		
6	Śmietana 30% Śmietana pasteryzowana, homogenizowana, zawartość tłuszczu mlecznego 30%. Wygląd: płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego sernika, bez podstoju serwatki. Barwa jednolita; od jasnokremowej do kremowej. Smak czysty, lekko kwaśny, lekki zapach i posmak pasteryzacji. Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Konsystencja gęstawa, jednolita w całej masie; homogenizowana – zawiesista. Opakowanie jednostkowe folia lub wiaderko z tworzywa sztucznego wykonanego z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zawartość 5l. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	l	300		
7	Masło ekstra	szt	4000		

	Produkt wysokotłuszczowy otrzymywany wyłącznie z mleka krowiego. Wygląd: jednostka starannie uformowana w postaci kostki prostopadłościennej lub tzw. osełki o masie min. 200g; barwa jednolita; dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; wygniecenie prawidłowe; powierzchnia gładka, sucha. Konsystencja jednolita, zwarta, smarowna; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą. Smak i zapach – czysty, lekko kwaśny, mlekowy. Smak – lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy; dopuszcza się niepełny smak i zapach, lekko odbiegający od czystego. Niedopuszczalne oznaki zepsucia (jełczenia). Zawartość tłuszczu (m/m) nie mniej niż 82%. Zawartość wody (m/m) nie więcej niż 16%. Opakowanie jednostkowe wykonane z folii wielowarstwowej z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zawartość 200g masła. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.				
8	Margaryna Produkt tłuszczowy otrzymany poprzez katalityczne uwodornienie płynnych olejów roślinnych. Wygląd: jednostka starannie uformowana w postaci kostki prostopadłościennej o masie 250g; barwa jednolita od jasnokremowej do kremowożółtej, dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; wygniecenie prawidłowe; powierzchnia gładka, błyszcząca, sucha. Konsystencja jednolita, zwarta; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą. Smak i zapach – czysty, swoisty, bez obcych zapachów i posmaków. Niedopuszczalne oznaki zapsucia. Zawartość tłuszczów roślinnych 80-90%. Opakowanie jednostkowe wykonane z folii wielowarstwowej z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zawartość nim. 250g margaryny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej ni z 14 dni od dnia dostawy.	szt	200		
9	Jogurt smakowy Bakoma 7 zbóż* Wygląd: skrzep jednorodny, zwarty, widoczne cząstki płatków zbożowych i owoców, konsystencja jednolita. Barwa charakterystyczna dla użytych owoców. Smak i zapach czysty, bez obcych nalotów, lekko kwaśny z posmakiem charakterystycznym dla użytych dodatków. Opakowanie jednostkowe kubeczek z tworzywa sztucznego z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zawartość 150g jogurtu. Wartości odżywcze w 100g (minimum): • Białko 2,6g • Węglowodany 12,6g Kompozycja zbóż: pszenicy, jęczmienia, żyta, owsa, ryżu, gryki i prosa. Zawartość tłuszczu do 2,5%. Smaki do wyboru:	szt	2000		

	• Brzoskwinia • Żurawina • Jabłko z gruszką • Malina • Orzechy włoskie • Śliwki • Truskawki				
10	Jogurt owocowy pitny Bakoma Twist* Wygląd: skrzep rozbity, widoczne cząstki owoców, konsystencja jednolita. Barwa charakterystyczna dla użytych owoców. Smak i zapach czysty, lekko kwaśny z posmakiem użytych dodatków. Opakowanie jednostkowe: zakręcana butelka z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, zawartość min. 250g. Wartości odżywcze w 100g (minimum): • Białko – 2,9g • Węglowodany – 12,8g Zawartość tłuszczu do 2,5%. Smaki do wyboru: • Truskawkowy • Brzoskwinia-mango • Z owocami leśnymi • Malinowy • Poziomkowy • Żurawinowy Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt	2000		
11	Jogurt naturalny gęsty Bakoma* Wygląd: skrzep jednolity, zwarty, dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie. Barwa biała do lekko kremowej. Smak i zapach czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki. Konsystencja jednolita, zwarta w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić. Wartość odżywcza w 100g (minimum): • Białko 3,6g • Węglowodany 5,2g Zawartość tłuszczu min. 2,5% Opakowanie wiaderko z tworzywa sztucznego z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością,	szt	500		

	zawartość 3000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.				
12	Jogurt naturalny gęsty Bakoma* Wygląd: skrzep jednolity, zwarty, dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie. Barwa biała do lekko kremowej. Smak i zapach czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny; dopuszcza się lekko cierpki. Konsystencja jednolita, zwarta w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić. Wartość odżywcza w 100g (minimum): • Białko 3,6g • Węglowodany 5,2g Zawartość tłuszczu min. 2,5% Opakowanie wiaderko z tworzywa sztucznego z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, zawartość 150g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt	500		
13	Kefir Napój wyprodukowany z mleka pasteryzowanego o określonej zawartości tłuszczu, poddanego fermentacji alkoholowo-kwasowej poprzez dodanie zakwasu z grzybków kefirowych. Zawartość tłuszczu od 0,5-2,5%. Wygląd: płyn jednolity, dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki (do 3mm), barwy białej z odcieniem lekko kremowym. Smak i zapach lekko kwaśny do kwaśnego, charakterystyczny dla kefiru. Konsystencja jednolita, zawiesista. Opakowanie jednostkowe: kubeczek z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, zawartość 400-500g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt	200		
14	Ser żółty Salami Ser żółty dojrzewający gatunek I, wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu (min 26g w 100g produktu). Kształt i wygląd: walec, długości około 30cm. Opakowanie z tworzywa sztucznego. Smak i zapach – swoisty. Smak łagodny, aromatyczny, lekko kwaśny lub gorzki, niedopuszczalny obcy posmak. Zapach charakterystyczny dla produktu, niedopuszczalny obcy. Ser o zwartym miąższu, elastycznym, jednolity w całej masie, dopuszcza się lekko plastyczny. Barwy jasnożółtej, jednolitej. Okres przydatności do spożycia sera deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 25 dni od dnia dostawy. Blok ok 1,5kg.	kg	200		
15	Ser żółty Radamer	kg	200		

	Ser żółty dojrzewający gatunek I, wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu (min 26g w 100g produktu). Kształt i wygląd: prostopadłościan, długości około 30cm. Opakowanie z tworzywa sztucznego. Smak i zapach – swoisty. Smak łagodny, aromatyczny, słodko-orzechowy, niedopuszczalny obcy posmak. Zapach charakterystyczny dla produktu, niedopuszczalny obcy. Ser o zwartym miąższu, elastycznym, jednolity w całej masie, dopuszcza się lekko plastyczny. Oczka okrągłe i owalne wielkości nieprzekraczającej 2cm, przy brzegach nieco mniejsze. Barwa jasnożółta, jednolita. Okres przydatności do spożycia sera deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 25 dni od dnia dostawy. Blok ok 3-4kg.				
16	Ser biały twaróg półtłusty Ser twarogowy niedojrzewający, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki. Smak: czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji. Konsystencja i struktura jednolita, zwarta, bez grudek. Barwa biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie. Zawartość całkowitej suchej masy , ułamek masowy wynoszący nie mniej niż 27%. Opakowanie jednostkowe dla sera uformowanego w kostkę o masie 200g, 250g lub 500g powinno być wykonane z folii, papieru lub innego materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia sera twarogowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od dnia dostawy.	kg	100		
17	Ser biały mielony Gotowa masa serowa mielona, bez konserwantów, barwników i aromatów. Zawartość tłuszczu 18g na 100g gotowego produktu. Smak czysty, łagodny. Konsystencja i struktura jednolita, bez grudek. Barwa biała do lekko kremowej. Opakowanie: wiaderko plastikowe 1kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 25 dni od dnia dostawy.	kg	400		
18	Ser Mozzarella Ser twarogowy, uformowany w kęski o obłym kształcie, zanurzone w serwatce. Smak: delikatny, mleczny, lekko słodkawy. Konsystencja: trwała, niedopuszczalne kulki pozgniatane, połamane. Opakowanie z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, 125-250g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.	szt	200		
19	Serek waniliowy Produkt otrzymywany w procesie homogenizacji z twarogu odtłuszczonego i śmietanki. Smak mleczny, waniliowy, swoisty, niedopuszczalny obcy posmak. Opakowanie jednostkowe: kubeczek z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością o pojemności 150g.	szt	2000		

	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 25 dni od dnia dostawy.				
20	Serek topiony bloki Hochland* Produkt powstały poprzez topienia serów żółtych z dodatkiem topników, w temperaturze 90-99^{o}C. Podstawowe składniki to woda, ser, dodatek masła 82%, odtłuszczone mleko w proszku. Wartości odżywcze (w 100g produktu): • Tłuszcz – 19g • Węglowodany – 6,3g • Białko – 10g Smak i zapach delikatny, charakterystyczny, smak kremowy. Dobra smarowność, konsystencja stała, ale nie twarda. Smaki do wyboru: • Gouda • Emmentaler • Z szynką • Z papryką • Z ziołami • Śmietankowy Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od dnia dostawy.	szt	1000		
21	Masło roślinne typu MR* Opakowanie: kubeczek wykonany z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, pojemność 250g.	szt	20		
22	Serek wiejski Serek typu cottage, ziarna gładkie, regularne, w śmietance. Bez dodatku konserwantów, barwników i wzmacniaczy smaku. Opakowanie: kubeczek dwukomorowy z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, szczelnie zamknięty, pojemność 150g. W oddzielnej komorze serek wiejski, w oddzielnej dodatek owocowy. Wartość odżywcza (na 100g produktu): • Tłuszcz – 4g • Białko – 8,6g • Węglowodany – 13g Smaki do wyboru: • Z truskawkami	szt	2000		

	• Z brzoskwiniami • Z jagodami • Z malinami i żurawiną • Z ananasem Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.				
23	Jogurt ACTIMEL* 100ml Jogurtowy napój z mleka częściowo odtłuszczonego z dodatkiem wsadu owocowego. Obecne w napoju bakterie jogurtowe Lactobacillus casei Danone w minimalnej ilości 108jtk/g produktu. Wartość odżywcza (na 100g produktu): • Tłuszcz – 1,5g • Węglowodany – 11,7g • Białko – 2,7g • Wapń – 120mg • Witamina B6 – 0,21mg • Witamina D – 0,75µg Opakowanie buteleczka wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, poj. 100ml. Smaki do wyboru: • Truskawkowy • Malinowy • Wieloowocowy • Owoców leśnych Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.	szt	2000		
24	Mleko bez laktozy Mleko otrzymane z mleka krowiego poddanego obróbce w celu obniżenia ilości węglowodanów i rozłożenia laktozy na cukry proste, z zachowaniem wartości odżywczych mleka. Zawartość laktozy <0,01g/100g produktu. Zawartość tłuszczu mlecznego 1,5%. Smak i zapach swoisty, charakterystyczny dla mleka, niedopuszczalny inny, obcy. Opakowanie karton z plastikową zakrętką o pojemności 1l.	l	100		
25	Masło bez laktozy Produkt wysokotłuszczowy otrzymany z mleka krowiego poddanego obróbce w celu obniżenia ilości węglowodanów i rozłożenia laktozy na cukry proste, z zachowaniem wartości odżywczych masła. Zawartość	szt	50		

	laktozy <0,01g/100g produktu. Zawartość tłuszczu mlecznego minimum 80%. Wygląd: jednostka starannie uformowana w postaci kostki prostopadłościennej o masie min. 200g; barwa jednolita; dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; wygniecenie prawidłowe; powierzchnia gładka, sucha. Konsystencja jednolita, zwarta, smarowna; dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą. Smak i zapach – czysty, lekko kwaśny, mlekowy. Smak – lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy; dopuszcza się niepełny smak i zapach, lekko odbiegający od czystego. Niedopuszczalne oznaki zepsucia (jełczenia). Opakowanie jednostkowe wykonane z folii wielowarstwowej z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zawartość 200g masła. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.				
26	Ser żółty Gouda bez laktozy Ser żółty dojrzewający gatunek I, wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu (min 26g w 100g produktu), poddanego obróbce w celu obniżenia ilości węglowodanów i rozłożenia laktozy na cukry proste, z zachowaniem wartości odżywczych sera. Zawartość laktozy <0,01g/100g produktu. Kształt i wygląd: Ser pokrojony w plastry, pakowany po 150g, opakowanie w tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Smak i zapach – swoisty. Smak łagodny, aromatyczny, lekko kwaśny lub gorzki, niedopuszczalny obcy posmak. Zapach charakterystyczny dla produktu, niedopuszczalny obcy. Ser o zwartym miąższu, elastycznym, jednolity w całej masie, dopuszcza się lekko plastyczny. Barwy jasnożółtej, jednolitej. Okres przydatności do spożycia sera deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 25 dni od dnia dostawy.	szt	50		
27	Twaróg półtłusty bez laktozy Ser twarogowy niedojrzewający, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego, poddanego obróbce w celu obniżenia ilości węglowodanów i rozłożenia laktozy na cukry proste, z zachowaniem wartości odżywczych sera. (zawartość laktozy <0,01g/100g produktu), przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu czystych kultur mleczarskich i podpuszczki. Smak: czysty, łagodny, lekko kwaśny posmak pasteryzacji. Konsystencja i struktura jednolita, zwarta, bez grudek. Barwa biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie. Zawartość całkowitej suchej masy , ułamek masowy wynoszący nie mniej niż 27%. Opakowanie jednostkowe dla sera o masie 250g powinno być wykonane z folii, papieru lub tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia sera twarogowego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od dnia dostawy.	szt	50		

Łącznie:	

* lub równoważne – Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia ofert równoważnych; za równoważne uznaje się produkt o takich samych lub bardzo zbliżonych walorach smakowych, zapachowych i kolorystycznych; sposobie użycia i terminie przydatności do spożycia. Na Wykonawcy składającego ofertę na towar równoważny ciąży obowiązek udowodnienia, że zaoferowane przez niego artykuły spełniają takie same wymagania jak produkty określone przez Zamawiającego dotyczące składu produktu, jego jakości, trwałości itp. parametrów.

Słownie wartość brutto :

.....

---------- ----------

data *podpis i pieczątka Wykonawcy lub osoby upoważnionej*

Nr sprawy: ZP ZPO3.5.PN.2016 **ZAŁĄCZNIK nr 1-4**

ARKUSZ KALKULACYJNY OFERTY

Część IV: Warzywa i owoce

Lp	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostk. brutto /zł/	Łączna wartość brutto/zł/ (4 x 5)
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
1	Arbuz	kg	400		
2	Banan I gatunek odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia - cechy dyskwalifikujące: nadmiernie dojrzałe, miękkie, zielone, nadgniłe, zapleśniałe, uszkodzone przez choroby lub szkodniki o obcym smaku i zapachu, uszkodzone mechanicznie, mocne przebarwienie i plamy na skórce	kg	700		
3	Brokuł Róże brokułowe powinny być świeże, jędrne, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni) zwarte, o ściśle przylegających zamkniętych pąkach kwiatowych; wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki; pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Łodygi powinny być odpowiednio miękkie, niezdrewniałe, bez pustych wewnętrznych kanałów.	szt	100		
4	Bakłażan Wygląd: twarde, świeże, zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni), o odpowiednio regularnym kształcie, bez wydrążeń, bez pęknięć, dostateczni dojrzałe, czyste wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Kształt wydłużony, barwa ciemnofioletowa. Niedopuszczalne smak i zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt	100		
5	Botwinka pęczek Botwina świeża, powinna być dostępna w miesiącach maj – czerwiec. Świeża, zdrowa (niedopuszczalne	szt	200		

	objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości. O naturalnym dla odmiany zabarwieniu czerwono zielonym. Pakowana w pęczki o masie nie mniejszej niż 250 g; pojedyncze sztuki o średnicy korzenia od 2 do 4 cm. Okres przydatności do spożycia botwiny deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy.				
6	Bazylia świeża w doniczce zioła świeże w tej klasie muszą być prezentowane w postaci prawidłowo wykształconych roślin z prawidłową rozwiniętą rozetą liści, powinny być dobrej jakości. Rośliny wraz z liśćmi powinny być: o prawidłowym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany i okresu zbioru, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, szkodniki zwierzęce lub choroby ujemnie wpływające na wygląd i przydatność do spożycia. **Wygląd:** zdrowy; nie dopuszcza się z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, czysty, praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolny od szkodników, bez pędów kwiatostanowych, wolny od obcych zapachów i/lub smaków. Powinny być wystarczająco rozwinięte i takiej jakości, aby mogły: - Wytrzymać transport i Manipulacje, oraz - Dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Masa rośliny: 20-25 g	szt	50		
7	Oregano świeże w doniczce Zioła świeże w tej klasie muszą być prezentowane w postaci prawidłowo wykształconych roślin z prawidłową rozwiniętą rozetą liści, powinny być dobrej jakości. Rośliny wraz z liśćmi powinny być: o prawidłowym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany i okresu zbioru, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, szkodniki zwierzęce lub choroby ujemnie wpływające na wygląd i przydatność do spożycia. **Wygląd:** zdrowy; nie dopuszcza się z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, czysty, praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolny od szkodników, bez pędów kwiatostanowych, wolny od obcych zapachów i/lub smaków. Powinny być wystarczająco rozwinięte i takiej jakości, aby mogły: - Wytrzymać transport i manipulacje, oraz - Dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Masa rośliny: 20-25 g	szt	50		
8	Biała rzodkiew	kg	200		

	Świeża, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, bez liści, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona jeśli była myta; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty; dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu. Średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu zgrubienia – 50-90 mm				
9	Burak ćwikłowy Świeże, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem odmiany i wielkości. Barwa w przekroju ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Okres przydatności do spożycia buraków ćwikłowych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.	kg	1000		
10	Brzoskwinia Owoce świeże. Wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzone, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Okres przydatności do spożycia nektarynek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.	kg	1000		
11	Cebula I gatunek odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia - cechy dyskwalifikujące: z wyrośniętym szczypiorem, z wyrośniętymi korzeniami, nadgniła, zmarznięta, uszkodzona przez choroby lub szkodniki, uszkodzona mechanicznie, zanieczyszczona mineralnie, o obcym smaku i zapachu.	kg	500		
12	Cytryna Gat. I odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia - cechy dyskwalifikujące: nadgniłe, zapleśniałe, uszkodzone przez choroby lub szkodniki o obcym smaku i zapachu, uszkodzone mechanicznie.	kg	150		
13	Czosnek Wygląd: główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), o odpowiednio regularnym kształcie, czyste wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, całkowicie wysuszone. Okres przydatności do spożycia czosnku deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.	kg	3		
14	Cukinia Wygląd: twarde, świeże, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), o odpowiednio regularnym kształcie, bez wydrążeń, bez pęknięć, dostateczni dojrzałe, czyste wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich	kg	200		

	wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Kształt wydłużony, barwa ciemnozielona. Niedopuszczalne smak i zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.				
15	Czarna rzodkiew (rzepa) Świeża, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, bez liści, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona jeśli była myta; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty; dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu. Średnica korzenia mierzona w najszerszym miejscu zgrubienia – 50-90 mm	szt	200		
16	Cebula czerwona	kg	200		
17	Fasola biała drobna. Wygląd: ziarna czyste, zdrowe, jędrne dobrze wykształcone bez otworów spowodowanych przez owady, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. Opakowania jednostkowe – torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być czyste bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.	kg	200		
18	Fasola suszona „Jaś”. Wygląd: ziarna czyste, zdrowe, jędrne dobrze wykształcone bez otworów spowodowanych przez owady, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy. Opakowania jednostkowe – torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Opakowania powinny być czyste bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.	kg	100		
19	Gruszka Owoce świeże, klasa I. Owoce muszą być całe, zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu wyrządzonych szkodniki, pozbawione wilgoci zewnętrznej. Barwa, zapach i smak charakterystyczny dla odmiany, niedopuszczalne smak i zapach obcy.	kg	2500		
20	Groch łuskany suszony	kg	100		
21	Imbir świeży klasa I: imbir świeży w tej klasie powinien być najwyższej jakości. Powinien posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany i/lub typu handlowego; wygląd: kłącze imbiru kształtem przypomina poroże jelenia o nieregularnych kształtach o aromatycznym korzennym smaku, kłącza zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde o nieregularnych kształtach , bez stłuczeń, pęknięć oraz	kg	30		

	od rdzawień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; barwa: blado-żółte wnętrze i skórkę o kolorze od brązowego do kremowego; smak i zapach: niedopuszczalny obcy; jednolitość: nie jest wymagane zachowanie jednolitości pod względem kształtu, a jedynie pod względem jakościowym				
22	Jabłka konsumpcyjne Klasa I owoce świeże. Wygląd: całe, zdrowe(bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe, ale nie przejrzałe, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione wilgoci zewnętrznej. Niedopuszczalny smak i zapach obcy. - cechy dyskwalifikujące: zwiędnięte, nadgniłe, zmarznięte	kg	8000		
23	Kalafior I gatunek, zwarty o jednolitej białej lub kremowej barwie, pozbawiony liści zewnętrznych - cechy dyskwalifikujące: zwiędnięty, nadgniły, zanieczyszczony organicznie, o obcym smaku i zapachu	szt	150		
24	Kapusta biała Gatunek I odmiany jadalnej do bezpośredniego spożycia: - cechy dyskwalifikujące: zaparzona, liście zwiędnięte, nadgniłe, zmarznięte; pożółkła, popękana o obcym smaku i zapachu, z obecnością szkodników lub ich pozostałości	kg	900		
25	Kapusta czerwona Gatunek I odmiany jadalnej do bezpośredniego spożycia: - cechy dyskwalifikujące: zaparzona, liście zwiędnięte, nadgniłe, zmarznięte; pożółkła, popękana o obcym smaku i zapachu, z obecnością szkodników lub ich pozostałości	kg	500		
26	Kapusta kwaszona Produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąbu, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, poddanej fermentacji mlekowej, nie pasteryzowany. Opakowania jednostkowe wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie netto 3 lub 5 kg. Okres przydatności do spożycia kapusty kwaszonej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od dnia dostawy.	kg	700		
27	Kapusta pekińska Gatunek I odmiany jadalnej do bezpośredniego spożycia: - cechy dyskwalifikujące: zaparzona, liście zwiędnięte, nadgniłe, zmarznięte; pożółkła, popękana o obcym smaku i zapachu, z obecnością szkodników lub ich pozostałości	kg	500		
28	Kiwi (zwykłe nie Guliwer) Wygląd: całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich	kg	300		

	wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia; dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp. - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku). Barwa typowa dla danej odmiany jasnobrązowa. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Owoce jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości i wielkości.				
29	Koper (pęczek) Gatunek I, świeży - cechy dyskwalifikujące: z pędami kwiatostanowymi, zaparzona, zwiędnięte, nadgniłe, zmarznięte, pożółkła, zanieczyszczony organicznie lub mineralnie, zanieczyszczony chwastami	szt	400		
30	Kapusta włoska Gatunek I odmiany jadalnej do bezpośredniego spożycia: - cechy dyskwalifikujące: zaparzona, liście zwiędnięte, nadgniłe, zmarznięte; pożółkła, popękana o obcym smaku i zapachu, z obecnością szkodników lub ich pozostałości	kg	400		
31	Kalarepa Gatunek I odmiany jadalnej do bezpośredniego spożycia: świeża, zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, bez liści, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona jeśli była myta; korzonek poniżej zgrubienia może być odcię-ty; dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu, średnica korzenia mierzona w najszer-szym miejscu zgrubienia 50-90 mm	szt	250		
32	Mięta świeża w doniczce Zioła świeże w tej klasie muszą być prezentowane w postaci prawidłowo wykształconych roślin z prawidłową rozwiniętą rozetą liści, powinny być dobrej jakości. Rośliny wraz z liśćmi powinny być: o prawidłowym zabarwieniu i wyglądzie charakterystycznym dla danej odmiany i okresu zbioru, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez mróz, szkodniki zwierzęce lub choroby ujemnie wpływające na wygląd i przydatność do spożycia. **Wygląd:** zdrowy; nie dopuszcza się z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, o świeżym wyglądzie, czysty, praktycznie wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolny od szkodników, bez pędów kwiatostanowych, wolny od obcych zapachów i/lub smaków.	szt	150		

	Powinny być wystarczająco rozwinięte i takiej jakości, aby mogły: - Wytrzymać transport i manipulacje, oraz - Dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Masa rośliny: 20-25 g				
33	Mandarynki Gatunek I odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia: – zamiast mandarynek mogą być klementynki – cechy dyskwalifikujące: zwiędnięte, nadgniłe, zmarznięte, zapleśniałe, uszkodzona mechanicznie, uszkodzone przez choroby lub szkodniki o obcym smaku i zapachu	kg	900		
34	Marchew Korzenie świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniałe, proste, kształtne (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należycie osuszone po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zabliźnione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu. Barwa charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2cm w przypadku pozostałej marchwi. Jednolita pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Opakowania powinny stanowić worki raszlowe od 10 kg do 20 kg lub skrzynki do 20 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	kg	3000		
35	Nać pietruszki (pęczek) Wygląd: świeża, zdrowa(niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam pożółkłych i zaschniętych części, pęków kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Niedopuszczalny smak i zapach obcy.	szt	450		
36	Nektarynka Owoce świeże. Wygląd: całe, zdrowe (bez oznak gnicia), czyste, odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzone, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Okres przydatności do spożycia nektarynek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.	kg	300		
37	Ogórek kwaszony Produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, w	kg	600		

	słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego - w przypadku opakowań niehermetycznych, lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Wygląd: ogórków - barwa oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; zalewy - barwa od białoszarej do zielonkawoszarej, bez oznak śluzowacenia i zapleśnienia. Konsystencja: ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione. Smak i zapach charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów. Opakowania jednostkowe: wiadra wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością o masie netto bez zalewy 6 kg. Okres przydatności do spożycia ogórków kwaszonych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy				
38	Ogórek zielony Wygląd: Świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste; dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia (z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zabliźnione. Barwa zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu. Niedopuszczalny zapach obcy. Niedopuszczalny smak gorzki lub obcy. Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Minimalna waga ogórków, gruntowych – 180 g, odmian spod osłon – 250g. Opakowania powinny stanowić worki foliowe do 10 kg, kartony perforowane od 10 kg do 15 kg lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia marchwi deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	850		
39	Papryka (różne kolory) Wygląd: świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawione wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce i mróz. Jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.	kg	300		
40	Pieczarki białe Świeże, gatunek I z zamkniętym kapeluszem lub lekko otwartym, okrągłe lub półkoliste, jędrne, zdrowe, całe, czyste, nieuszkodzone, z odciętą dolną częścią trzonu, o barwie białej lub biało – kremowej po	kg	500		

	zewnętrznej stronie kapelusza, o smaku i zapachu charakterystycznym dla pieczarek - cechy dyskwalifikujące:zaparzone, pęknięte, nadgniłe, zmarznięte, porażone chorobami, o obcym smaku i zapachu, miękkie, z ciemnymi plamkami				
41	Pietruszka korzeń Korzeń zdrowy (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), czyste, twarde, jędrne, kształtne (bez rozwidleń i bocznych korzeni), bez stłuczeń, pęknięć oraz ordzewień skórki, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione wilgoci zewnętrznej. Barwa w przekroju biała lub białokremowa. Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.	kg	500		
42	Pomidory Wygląd: zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazieleń, bez pustych komór na przekroju. Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Okres przydatności do spożycia nektarynek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.	kg	650		
43	Pomarańcza Owoc świeży. Powinna to być odmiana słodka, bezpestkowa. Wygląd: całe wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia, Barwa typowa dla danej odmiany (od jasno pomarańczowej do pomarańczowej). Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Okres przydatności do spożycia nektarynek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.	kg	4000		
44	Por Gatunek I odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia: - cechy dyskwalifikujące: zaparzona, zwiędnięte, nadgniłe, zmarznięte, nadmiernie zabrudzony i zanieczyszczony, o obcym smaku i zapachu, z obecnością szkodników lub ich pozostałości, silnie uszkodzona mechanicznie, z wyrastającymi pędami kwiatostanu	kg	250		
45	Rzodkiewka (pęczek) Gatunek I odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia: - cechy dyskwalifikujące: zaparzona, zwiędnięte, nadgniłe, zmarznięte, nadmiernie zabrudzony i zanieczyszczony, o obcym smaku i zapachu, z obecnością szkodników lub ich pozostałości,	szt	350		

46	Sałata zielona Gatunek I odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia: o minimalnej masie główek sałaty 200g - cechy dyskwalifikujące: zaparzona, zwiędnięte, nadgniłe, zmarznięte, nadmiernie zabrudzony i zanieczyszczony, o gorzkim smaku , z obecnością szkodników	szt	1500		
47	Sałata lodowa Wygląd: zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), cała jędrna, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, główki odpowiednio ukształtowane, liście sztywne pofałdowane, korzenie powinny być odcięte. Niedopuszczalny smak i zapach obcy. Sałata jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości. Okres przydatności do spożycia nektarynek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.	szt	1000		
48	Seler korzeń Wygląd: kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzawień skórki, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego. Barwa w przekroju biała do białokremowej. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Seler jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny stanowić worki raszlowe od 5 kg do 10 kg lub skrzynki do 10 kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia selera deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.	kg	500		
49	Szczypior Wygląd: Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Barwa zielona. Jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Niedopuszczalny smak lub zapach obcy. Okres przydatności do spożycia szczypiorku deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	pęczek	300		
50	Śliwka Owoce świeże. Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak pleśni, i gnicia) czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawione nieprawidłowej	kg	200		

	wilgoci zewnętrznej. Barwa, smak i zapach charakterystyczne dla odmiany, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Owoce jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.				
51	Borówka amerykańska Pakowana po 250g w plastikowe zamykane opakowanie. Owoce świeże. Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak pleśni, i gnicia) czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Barwa, smak i zapach charakterystyczne dla odmiany, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Owoce jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.	szt	1400		
52	Malina Pakowana po 250g w plastikowe zamykane opakowanie. Owoce świeże. Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak pleśni, i gnicia) czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Barwa, smak i zapach charakterystyczne dla odmiany, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Owoce jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.	szt	1400		
53	Czereśnie Pakowane po 250g w plastikowe zamykane opakowanie. Owoce świeże. Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak pleśni, i gnicia) czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Barwa, smak i zapach charakterystyczne dla odmiany, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Owoce jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.	szt	1400		
54	Jeżyna Pakowana po 250g w plastikowe zamykane opakowanie. Owoce świeże. Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak pleśni, i gnicia) czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Barwa, smak i zapach charakterystyczne dla odmiany, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Owoce jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.	szt	1400		
55	Ananas świeży Owoce świeże. Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak pleśni, i gnicia) czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Barwa, smak i zapach charakterystyczne dla odmiany, niedopuszczalny smak i zapach	kg	200		

	obcy. Owoce jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.				
56	Morela Owoce świeże. Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak pleśni, i gnicia) czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Barwa, smak i zapach charakterystyczne dla odmiany, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Owoce jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.	kg	200		
57	Ziemniak młody Jednolite odmianowo, całe, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, jędrne bez uszkodzeń(dopuszczalne są lekkie pęknięcia na skórce), o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu. Okres przydatności do spożycia nektarynek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	1000		
58	Ziemniak Odmiany jadalne, w przekroju o żółtym zabarwieniu. Jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, nie porośnięte, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu. Minimalna średnica poprzeczna i podłużna 40 mm. Okres przydatności do spożycia nektarynek deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.	kg	20 000		
59	Winogron jasny bezpestkowy Owoce świeże. Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak pleśni, i gnicia) czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Barwa, smak i zapach charakterystyczne dla odmiany, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Owoce jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.	kg	50		
60	Winogron ciemny Owoce świeże. Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, zdrowe (bez oznak pleśni, i gnicia) czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej. Barwa, smak i zapach charakterystyczne dla odmiany, niedopuszczalny smak i zapach obcy. Owoce jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.	kg	50		
				Łącznie:	

Słownie wartość brutto :

.....

---------- ----------

data *podpis i pieczątka Wykonawcy lub osoby upoważnionej*