Nr sprawy: ZP ZPO3.2.PN.2019 **Załącznik nr 2.1. do SIWZ**

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

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	250		
2.	Baton musli 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	2000		
3.	Baton zbożowy 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 czekoladowej lub jogurtowej. Masa produktu 40g. Smaki do wyboru: • Banan • Żurawina i pomarańcza • Śliwka • Morela • 5 bakalii	szt	2000		

	• 5 orzechów • 5 owoców leśnych Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.				
4.	Bazylia suszona Ziele bazylii otarte. Opakowanie jednostkowe 500g, 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	2		
5.	Biszkopty okrągłe op. 1000g. Okres przydatności deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	40		
6.	Biszkopty podłużne z cukrem 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	40		
7.	Brzoskwinie połówki w lekkim syropie op. 850ml	szt	300		
8.	Budyń bez cukru, 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	80		
9.	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	4		
10.	Cebulka prażona 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	200		
11.	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	150		
12.	Chrupki pałki kukurydziane kręcone op. 25g Chrupki wyłącznie z grysu kukurydzianego, bez innych dodatków. Pakowane po ok. 3 sztuki w paczce. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	1000		

13.	Chrupki kukurydziane smakowe, op. 15g, różne smaki. Chrupki z grysu kukurydzianego, z dodatkiem liofilizowanych owoców min 2%. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	1000		
14.	Chrzan konserwowy op. 250g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	250		
15.	Ciastka 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	1000		
16.	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	2000		
17.	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	300		

18.	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	300		
19.	Crispy natural jabłko Owoc jabłka suszony w kawałkach, nie smażony lub pieczony. Bez dodatków substancji 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.	szt	300		
20.	Cukier kryształ op. 1kg Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	kg	800		
21.	Cukier waniliowy Masa netto 20g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	10		
22.	Cukier waniliowy Masa netto 1000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	30		
23.	Curry 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	8		
24.	Cynamon mielony Masa netto 20g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	45		
25.	Czekolada mleczna twarda, różne rodzaje, op. 100g. Czekolada mleczna o minimalnej zawartości masy kakaowej 30%, mlecznej – 15%. W przypadku czekolad z nadzieniem owocowym minimalna zawartość masy kakaowej – 29%, masy mlecznej – 14%, zawartość soku owocowego – 1,3%. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	2300		
26.	Czekoladka mleczna - batoniki 50g (4x12,5g) T4 Batoniki mleczne w mlecznej czekoladzie, pakowane po 4 sztuki (oddzielnie zapakowane) w jeden kartonik. Wartości odżywcze-sztuka:	szt	40		

	Wartość energetyczna – 296kJ / 71kcal Tłuszcz – 4,4g Węglowodany – 6,7g Białko – 1,1g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.				
27.	Czosnek granulowany 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	100		
28.	Drożdże op. 100g	szt	100		
29.	Dżem niesłodzony 100% z owoców Dżem niesłodzony, sporządzony ze 100g owoców na 100g gotowego produktu, zagęszczony sokiem jabłkowym, bez dodatku cukru i konserwantów. Pasteryzowany. 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	200		
30.	Ekstra oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia. Produkt uzyskany bezpośrednio z oliwek najwyższej jakości, wyłącznie za pomocą środków 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.	szt	5		
31.	Fasola czerwona konserwowa, op. 400g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	100		
32.	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	5		

33.	Galaretka owocowa, różne smaki 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	70		
34.	Gałka muszkatołowa 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	2		
35.	Glukoza spożywcza op. 500g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	1		
36.	Groszek konserwowy op. 400g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	50		
37.	Gruch łuskany op. 400g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	180		
38.	Herbata ekspresowa czarna op. 200 torebek	szt	100		
39.	Herbata ekspresowa owocowa op. 25 torebek, różne smaki.	szt	1000		
40.	Herbata ziołowa ekspresowa op. 20 torebek, różne smaki.	szt	120		
41.	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	1500		
42.	Imbir 500g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	szt	2		
43.	Kakao ciemne „z Wiatrakiem” op. 150g. 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:	szt	80		

	• 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.				
44.	Kasza 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	3		
45.	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	kg	80		

	dostawy.				
46.	Kasza gryczana prażona cała Opakowanie jednostkowe folia termozgrzewalna, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego 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.	kg	200		
47.	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	10		
48.	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	100		
49.	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	500		

50.	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		
51.	Kawa zbożowa 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 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.	szt	80		
52.	Kisiel bez cukru , 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	80		
53.	Kisiel bezglutenowy 45g, różne smaki.	szt	5		
54.	Kompot owocowy 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	800		

55.	Koncentrat pomidorowy 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	300		
56.	Koper suszony Produkt naturalny, wysuszone, otarte liście kopru. 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	3		
57.	Kukurydza konserwowa op. 420g	szt	400		
58.	Kwasek cytrynowy Masa netto 20g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	150		
59.	Liść laurowy 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, 500g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	6		
60.	Lubczyk susz 500g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	szt	2		
61.	Majeranek Ziele majeranku otarte, wysuszone. 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	10		
62.	Majonez dekoracyjny Opakowanie jednostkowe szklany słoik wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Zawartość netto 700 ml. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	10		
63.	Majonez dekoracyjny 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	szt	60		

	od daty dostawy.				
64.	Makaron bezglutenowy nitka cięta 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 400 – 500 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.	szt	2		
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 400 – 500 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.	szt	2		
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 400 – 500 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.	szt	2		
67.	Makaron bezglutenowy świderki Produkt z mąki kukurydzianej. Wartości odżywcze w 100g produktu: • Tłuszcz – 0,8g • Węglowodany – 79g	szt	2		

	• Białko – 5,5g Barwa, smak i zapach swoisty, niedopuszczalny inny. Opakowanie jednostkowe netto 400 – 500 g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od dnia dostawy.				
68.	Makaron gwiazdki z mąki semoliny (100% durum) 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	80		
69.	Makaron łazanki Makaron z mąki semoliny (100% durum). Opakowanie jednostkowe masa netto 500g lub 2kg. Skład: mąka makaronowa pszenna. Wartość odżywcza w 100g produktu: • Wartość odżywcza – 807kJ/190kcal • Tłuszcz – 0,7g • Węglowodany – 38g • Białko – 6,6g Barwa, smak i zapach swoisty niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	kg	30		
70.	Makaron mini rurki tubini 5 warzyw. Makaron z mąki makaronowej pszennej, z dodatkiem warzyw: marchew w proszku (1%), szpinak w proszku (0,5%), grzoszek zielony (0,4%), dynia w proszku (0,4%), brokuł w proszku (0,4%). Opakowanie jednostkowe 500g. Wartość odżywcza w 100g produktu: • Wartość energetyczna – 700kJ/165kcal • Tłuszcz – 0,5g • Białko – 5,8g • Węglowodany – 33g Barwa, smak i zapach swoisty niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	kg	50		

71.	Makaron muszelki Makaron z mąki makaronowej pszennej (100%). Opakowanie jednostkowe 500g. Wartość odżywcza w 100g produktu: • Wartość energetyczna – 807kJ/190kcal • Tłuszcz – 0,7g • Białko – 6,6g • Węglowodany – 38g Barwa, smak i zapach swoisty niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	kg	50		
72.	Makaron nitka cięta Opakowanie jednostkowe masa netto 2kg. Skład: mąka makaronowa pszenna. Wartość odżywcza w 100g produktu: • Wartość odżywcza – 807kJ/190kcla • Tłuszcz – 0,7g • Białko – 6,6g • Węglowodany – 38g Barwa, smak i zapach swoisty niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	kg	40		
73.	Makaron pene, pióra pełne ziarno Makaron z mąki makaronowej pszennej pełnoziarnistej. Opakowanie jednostkowe masa netto 400g lub 2kg. Skład: mąka makaronowa pszenna. Wartość odżywcza w 100g produktu: • Wartość odżywcza – 802kJ/190kcal • Tłuszcz – 1,8g • Węglowodany – 33g • Białko – 8,6g Barwa, smak i zapach swoisty niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	kg	80		
74.	Makaron pene, pióra. Makaron z mąki semoliny (100% durum). Opakowanie jednostkowe masa netto 500g lub 2kg. Skład: mąka makaronowa pszenna. Wartość odżywcza w 100g produktu: • Wartość odżywcza – 807kJ/190kcla • Tłuszcz – 0,7g	kg	40		

	• Węglowodany – 38g • Białko – 6,6g 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.				
75.	Makaron spaghetti Makaron spaghetti z mąki semoliny (100% durum). Opakowanie jednostkowe netto 500g lub 1kg. Skład: mąka makaronowa pszenna. Wartość odżywcza na 100g produktu: • Wartość odżywcza – 807kJ/190kcal • Tłuszcz – 0,7g • Węglowodany – 38g • Białko – 6,6g 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	150		
76.	Makaron spaghetti pełne ziarno Makaron spaghetti z mąki makaronowej pszennej pełnoziarnistej. Opakowanie jednostkowe netto 400g lub 1kg. Skład: mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista. Wartość odżywcza na 100g produktu: • Wartość odżywcza – 802kJ/190kcal • Tłuszcz – 1,8g • Węglowodany – 33g • Białko – 8,6g 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	250		
77.	Makaron świdry Makaron z mąki semoliny (100% durum). Opakowanie jednostkowe masa netto 500g lub 2kg. Skład: mąka makaronowa pszenna. Wartość odżywcza w 100g produktu: • Wartość odżywcza – 807kJ/190kcla • Tłuszcz – 0,7g • Węglowodany – 38g	kg	150		

	• Białko – 6,6g 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.				
78.	Makaron świdry pełne ziarno Makaron z mąki makaronowej pszennej pełnoziarnistej. Opakowanie jednostkowe masa netto 400g. Skład: mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista. Wartość odżywcza w 100g produktu: • Wartość energetyczna – 802kJ/190kcal • Tłuszcz – 1,8g • Węglowodany – 33g • Białko – 8,6g Barwa, smak i zapach swoisty niedopuszczalny smak i zapach obcy, pleśni lub stęchlizny. Okres przydatności d o spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy.	kg	250		
79.	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	2		
80.	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	300		
81.	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 miesiące od daty dostawy.	kg	30		
82.	Mieszanka bakaliowa 50g Skład: orzechy ziemne, orzechy nerkowca, orzechy laskowe, rodzynki	szt	500		
83.	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	1600		

84.	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	50		
85.	Mix na gryz bakaliowy 40g Skład: orzechy ziemne, słonecznik, dynia, rodzynki	szt	500		
86.	Mus 100% z owoców i warzyw. 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 • jabłko – banan • marchew – banan – jabłko – truskawka Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	2500		
87.	Mus z owoców z jogurtem. Produkt przecierowy, pasteryzowany, częściowo z soku zagęszczonego bez dodatku cukru (w tym syropu glukozowo – fruktozowego) i konserwantów. Przeciery z owoców z dodatkiem jogurtu naturalnego lub waniliowego (min 15%). Opakowanie jednostkowe: tuba zakręcana 100g. Wartość odżywcza w 100g produktu: • białko – 0,4g • tłuszcz – 0,4g • węglowodany – 10,8g Smaki: • jabłko – brzoskwinia – banan • jabłko – banan • banan – jabłko – truskawka • jabłko – brzoskwinia – banan – marchew Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	2500		

88.	Musli bezcukrowe 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 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.	szt	70		
89.	Musztarda stołowa op. 180g	szt	10		
90.	Musztarda stołowa op. 900-1000g	szt	40		
91.	Natka pietruszki suszona Produkt naturalny, wysuszona, otarta nać pietruszki. 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	3		
92.	Ocet op. 1l	szt	25		
93.	Ogórek konserwowy 0,85-0,9l	szt	5		
94.	Olej uniwersalny rzepakowy 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	300		
95.	Olej uniwersalny rzepakowy Opakowanie jednostkowe butelka z tworzywa sztucznego, obj. netto: 1l	szt	20		

	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.				
96.	Oregano Ziele oregano otarte, wysuszone. 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	4		
97.	Orzech włoski 300g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	szt	30		
98.	Paluszki Juniorki 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	50		
99.	Paluszki z makiem op. 70g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	50		
100	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		
101	Papryka ostra mielona 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	2		
102	Papryka słodka mielona 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		
103	Pestki dyni 350g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	szt	30		

104	Pieprz cytrynowy 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	30		
105	Pieprz czarny mielony Produkt naturalny, mielony, otrzymany z wysuszonych i zmielonych ziaren pieprzu czarnego. 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	30		
106	Pieprz ziołowy 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	30		
107	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 500g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	100		
108	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	80		

109	Płatki błyskawiczne ryżowe Produkt pozyskiwany z ziaren ryżu poddanych działaniu pary wodnej i prasowaniu przez zgniecenie 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 – 500g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	80		
110	Płatki jaglane 250g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	szt	150		
111	Płatki kukurydziane 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	80		
112	Płatki kukurydziane 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 500g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	100		
113	Płatki kukurydziane Corn Flakes kakao i miód Produkt sypki otrzymany z mąki kukurydzianej, z dodatkiem kakao DecoMorrene o obniżonej zawartości tłuszczu (min 6%) i miodu (min 0,5%). O nieregularnym, owalnym kształcie, powierzchnia chropowata, niedopuszczalne zlepione. Barwa ciemnobrązowa – kakaowa, 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 500g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	70		

114	Płatki żytnie Produkt sypki otrzymany z mąki żytniej (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 500g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	70		
115	Pomidory krojone bez skóry w puszce. Bez konserwantów. Opakowanie 2500-2700g	szt	150		
116	Pomidory krojone bez skóry w puszce. Bez konserwantów. Opako wanie 400g.	szt	20		
117	Powidła śliwkowe węgierkowe 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		
118	Rodzynki hetmańskie op. 500g	szt	20		
119	Rodzynki sułtańskie op. 500g	szt	20		
120	Rozmaryn suszony 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	2		
121	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	100		
122	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		
123	Sezam łuskany, op. 500g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty	szt	50		

	dostawy.				
124	Siemię lniane mielone op. 400g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	30		
125	Słonecznik łuskany 350g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy. Opakowanie jednostkowe torba stojąca z fałdą dolną, wykonana z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	szt	50		
126	Snaki popcornowe z solą morską 35g Chrupiąca przekąska kukurydziana z dodatkiem soli morskiej bez dodatku cukru. Nie zawierają żadnych substancji konserwujących. Składniki: grys kukurydziany, ziarno kukurydzy 18,3%, olej słonecznikowy, sól morska 0,9%. Wartość odżywcza w 100g: – tłuszcz 10,0g – węglowodany 75g – błonnik 2,7g – białko 8,8g – sól 0,96g	szt	1000		
127	Soczewica zielona op. 500g	kg	10		
128	Sok 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	3000		
129	Sok z warzyw i owoców 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	szt	3000		

	- 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.				
130	Sos pomidorowy, ketchup 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	300		
131	Sos słodko-kwaśny 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	300		
132	Sól drobna warzona jodowana 1kg	kg	200		
133	Sól sodowo-potasowa (niskosodowa) 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	20		
134	Szczaw konserwowy siekany Produkt otrzymany ze świeżych pokrojonych liści szczawiu utrwalonych przez pasteryzowanie. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. Masa netto 290-300g.	szt	200		
135	Tymianek suszony 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	2		
136	Wafle ryżowe mini 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	szt	100		

	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.				
137	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	70		
138	Wafle superfoods jaglane + nasiona chia 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	100		
139	Wafle superfoods jaglane + Quinoa 3 kolory 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 miesięcy od dnia dostawy.	szt	100		
140	Wafle superfoods kukurydziane + amarantus 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	100		
141	Wafle superfoods ryżowe + miłka abisyńska 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	100		
142	Wafle ryżowe w polewie jogurtowej 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	szt	2500		

	• 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.				
143	Wafle ryżowe z polewą malinową 66g Wafle ryżowe, wypiekane z całych ziaren ryżu (47%), polane polewą malinową (53%). Wartość odżywcza w 100g produktu: • Tłuszcz – 15g • Węglowodany – 70g • Białko – 4,9g Opakowanie jednostkowe wykonane z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	1000		
144	Wafle ryżowe z polewą malinową 24g Wafle ryżowe, wypiekane z całych ziaren ryżu (47%), polane polewą malinową (53%). Wartość odżywcza w 100g produktu: • Tłuszcz – 15g • Węglowodany – 70g • Białko – 4,9g Opakowanie jednostkowe wykonane z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	2000		
145	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 niekapkiem, poj. 0,5l. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	szt	1500		
146	Woda niegazowana 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	szt	750		

	• 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.				
147	Woda niegazowana 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	20		
148	Woda niegazowana 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	szt	2		

	• 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. 5l. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.				
149	Ziele angielskie 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	4		
150	Zioła prowansalskie 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	2		
151	Żurawina suszona op. 500g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od dnia dostawy.	szt	50		
				Łącznie brutto:	

Łącznie netto:

Słownie wartość brutto :

.....

Miejscowość i data

---

podpis i pieczątka Wykonawcy lub osoby upoważnionej

Nr sprawy: ZP ZPO3.2.PN.2019 **Załącznik nr 2.2. do SIWZ**

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

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.	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	30		
2.	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	300		
3.	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	kg	2000		

	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.				
4.	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 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	200		
5.	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 przeświturającymi 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	50		
6.	Kiełbasa krakowska podsuszana Kiełbasa wieprzowo-wołowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi mniej niż 88% wsadu, a wołowe – 16%), wędzona, parzona, podsuszana, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych	kg	50		

	została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm). 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 średnio 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.				
7.	Kiełbasa rzeszowska Kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, podsuszana. Wyprodukowana z min 105g mięsa wieprzowego na 100g gotowego produktu. 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 prześwitami 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 tłuszczu 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 dostawy.	kg	5		
8.	Kiełbasa swojska Kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi nie mniej niż 71%, mięso wołowe – 16%, a tłuszcz wieprzowy 17% wsadu surowcowego), wędzona, parzona, średnio rozdrobniona; 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 prześwitami składników	kg	20		

	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 dostawy.				
9.	Kiełbasa wiejska pieczona Wyprodukowana z min 83g mięsa wieprzowego i 22g mięsa wołowego na 100g gotowego produktu. Średnio rozdrobniona, wędzona, pieczona. 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 prześwitami 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 dostawy.	kg	350		
10.	Kiełbasa żywiecka podsuszana Kiełbasa podsuszana o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia, grubo lub średnio rozdrobniona, 100 g wyprodukowane z minimum 88 g mięsa wieprzowego i 16g 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	kg	75		

	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.				
11.	Kości wieprzowe karkowo-schabowe	kg	1300		
12.	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	150		
13.	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	5		
14.	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	500		
15.	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	kg	400		

	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.				
16.	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 obcy.	kg	250		
17.	Pasztet drobiowy Podlaski op. 150g	szt	175		
18.	Pasztet leśny luzem	kg	20		
19.	Pieczeń węgierska (mięso wieprzowe min 67%)	kg	10		
20.	Pierś wędzona z indyka Wyprodukowana z min 106g fileta z indyka na 100g gotowego produktu. Wędzonka z fileta z indyka, wędzona, parzona. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha. Barwa: na przekroju - barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny dla 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		
21.	Podudzie z kurczaka - pałka 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	500		

22.	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	60		
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	100		
24.	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	330		
25.	Schab staropolski Wyprodukowany z jednego elementu anatomicznego tuszy: schabu wieprzowego bez kości. Min 105g schabu wieprzowego na 100g gotowego produktu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.	kg	40		
26.	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,	kg	550		

	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.				
27.	Schab wędzony, parzony. Min 102g schabu wieprzowego na 100g gotowego produktu. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.	kg	50		
28.	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 brązowo wiśniowej; 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	50		
29.	Szynka gotowana wieprzowa Otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki bez kości i skóry, peklowanej, wędzona, parzona; bez dodatku składników zwiększających wodochłonność z zewnętrzną warstwą tłuszczu grubości ok. 1 cm, bez miękkiego tłuszczu śródmięśniowego. W celu wytworzenia 100g gotowego produktu zużyto min. 140g surowego mięsa łopatki lub szynki wieprzowej. Wygląd ogólny: wędzonka w kształcie formowanej, nieforemnego walca lub okrągłej, 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	kg	50		

	do jasnobrązowej; na przekroju – (mięsa) różowa do ciemnoróżowej; (tłuszczu) biała do lekko różowej. Smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.				
30.	Szynka staropolska Otrzymana z całej lub części szynki lub łopatki wieprzowej bez kości i skóry, pieczona; bez dodatku składników zwiększających wodochłonność. W celu wytworzenia 100g gotowego produktu zużyto min. 111g surowej szynki wieprzowej. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.	kg	50		
31.	Szynka wieprzowa surowa 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	1500		
32.	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	40		
33.	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	kg	5		

	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 niedopuszczalny zapach inny, nie swoisty.				
34.	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	500		
35.	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 brązowo wiśniowej; 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	250		
				Łącznie brutto:	

Łącznie netto:

Słownie wartość brutto :

.....

Miejscowość i data

---

podpis i pieczątka Wykonawcy lub osoby upoważnionej

Nr sprawy: ZP ZPO3.2.PN.2019 **Załącznik nr 2.3. do SIWZ**

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

Część III: Produkty mleczarskie.

L.p.	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto /zł/	Łączna wartość brutto /zł/ (4 x 5)
1		**3**	**4**	**5**	**6**
1	Jogurt 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 • Naturalny	szt	1500		

	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.				
2	Jogurt naturalny gęsty 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 3000g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt	100		
3	Jogurt naturalny gęsty 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	10		
4	Jogurt naturalny gęsty 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	szt	50		

	Zawartość tłuszczu min. 2,5% Opakowanie wiaderko z tworzywa sztucznego z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością, zawartość 390 - 400g. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.				
5	Jogurt owocowy pitny 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 – 2,8g • 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	4000		
6	Jogurt smakowy 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	szt	1500		

	• Kompozycja zbóż: pszenicy, jęczmienia, żyta, owsa, ryżu, gryki i prosa. • Zawartość tłuszczu do 2,5%. Smaki do wyboru: • Brzoskwinia • Żurawina • Jabłko z gruszką • Malina • Orzechy włoskie • Śliwki • Truskawki				
7	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	50		
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 kremowo żółtej, 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 zepsucia. 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	250		
9	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.	szt	2		

	Zawartość 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.				
10	Masło ekstra 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.	szt	3000		
11	Masło roślinne Opakowanie: kubeczek wykonany z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, pojemność 250g.	szt	10		
12	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,	l	5000		

	zawartość 10l. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.				
13	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		
14	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	5		
15	Ser biały mielony tłusty 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 500g i 1kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 25 dni od dnia dostawy.	kg	350		
16	Ser biały twaróg chudy 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	10		

17	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	60		
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	20		
19	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	5		
20	Ser żółty Radamer 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,	kg	100		

	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.				
21	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		
22	Serek topiony bloki Produkt powstały poprzez topienia serów żółtych z dodatkiem topników, w temperaturze 90-99ºC. 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	szt	1200		

	od dnia dostawy.				
23	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. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 25 dni od dnia dostawy.	szt	2000		
24	Serek wiejski Serek typu cottage, ziarna gładkie, regularne, w śmietance. Bez dodatku konserwantów, barwników i wzmacniaczy smaku. Opakowanie: kubeczek z tworzywa sztucznego dopuszczonego do kontaktu z żywnością, szczelnie zamknięty, pojemność 200g. Wartość odżywcza (na 100g produktu): • Tłuszcz – 5g • Białko – 11g • Węglowodany – 2g Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od dnia dostawy.	szt	40		
25	Serek wiejski z owocami 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 • Z brzoskwiniami • Z jagodami • Z malinami i żurawiną • Z ananasem Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni	szt	3000		

	od dnia dostawy.				
26	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. 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.	szt	100		
27	Śmietana 18% wiaderko 1kg 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 1 l. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	szt	2000		
28	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	400		
29	Twaróg półtłusty bez laktozy Ser twarogowy niedojrzewający, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego, poddanego obróbce w celu	szt	5		

	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 230 - 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.				
				Łącznie brutto:	

Łącznie netto:

Słownie wartość brutto :

.....

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

Miejscowość i data *podpis i pieczątka Wykonawcy lub osoby upoważnionej*

Nr sprawy: ZP ZPO3.2.PN.2019 **Załącznik nr 2.4. do SIWZ**

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

Część IV: Ryby i przetwory rybne

Lp	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto /zł/	Łączna wartość brutto /zł/ (4 x 5)
1	**2**	**3**	**4**	**5**	6
1	Burgery panierowane z ryb białych, bez warzyw. Produkt głęboko mrożony.	kg	150		
2	Figurki panierowane z ryb białych, zawartość filetów min 57%. Produkt głęboko mrożony.	kg	150		
3	Filet z dorsza SHP, PBO klasa I (0% glazury) Filety całe bez skóry, bez ości i zanieczyszczeń. Zapach: właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny. Tkanka mięsna: jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, po rozmrożeniu sprężysta, nie rozpadająca się. Mięśnie dobrze zaznaczone.	kg	200		
4	Filet z miruny SHP, PBO klasa I 110-140g (0% glazury) Filety całe ze skórą, bez ości i zanieczyszczeń. Zapach: właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny. Tkanka mięsna: jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, po rozmrożeniu sprężysta, nie rozpadająca się	kg	200		
5	Filet z mintaja rosyjskiego mrożony SHP, PBO, klasa I. (0% glazury) Filety całe bez skóry, bez ości i zanieczyszczeń. Zapach: właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny. Tkanka mięsna: jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, po rozmrożeniu sprężysta, nie rozpadająca się. Mięśnie dobrze zaznaczone.	kg	200		
6	Fish Nuggets z fileta. Zawartość ryb białych min 60% z certyfikowanych łowisk MSC, panierka sypka 22%. Waga jednego	kg	100		

	nuggets'a 20g. Produkt głęboko mrożony. Wartość odżywcza na 100g: Wartość energetyczna 879kJ/209kcal Tłuszcz – 6,3g - w tym kwasy tłuszczowe nasycone – 0,8g Węglowodany – 24g - w tym cukry – 0,4g Białko – 13,4g Sól – 0,4g Dostarczane w oryginalnych opakowaniach nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych w języku polskim. Termin przydatności min 21 dni od daty dostawy.				
7	Konserwa makrela w sosie pomidorowym op. 170g	szt	100		
8	Makrela wędzona (tusza) Makrela pozbawiona głowy wraz z pasem barkowym (i płetwami piersiowymi) cięciem skośnym lub prostym, z płatami brzusznymi przeciętymi lub ściętymi poza otwór odbytowy i usuniętymi wnętrznościami, poddana procesowi wędzenia Wady niedopuszczalne ryb wędzonych: - zapach i smak mięsa: jełki, gorzki, kwaśny, gnilny, inny obcy, - mazista tekstura tkanki mięsnej, - występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd, - zanieczyszczenia przez szkodniki: muchy, szczury, - obecność plechy pleśni. Wymagania organoleptyczne: wygląd: tusze całe, bez obcych zanieczyszczeń, skóra błyszcząca o barwie od brunatnej do złotobrunatnej; tkanka mięśniowa: jędrna, równomiernie uwędzona; mięso soczyste, delikatne; smak i zapach: charakterystyczny dla makreli wędzonej, niedopuszczalny jełki, gorzki, pleśni, gnilny, inny obcy.	kg	50		
9	Paluszki rybne z fileta. Zawartość ryb białych min. 65%, z certyfikowanych łowisk MSC, panierka sypka 15%. Waga jednego paluszka 30g. Produkt głęboko mrożony. Wartość odżywcza na 100g: Wartość energetyczna 799kJ/191kcal Tłuszcz – 8,6g - w tym kwasy tłuszczowe nasycone – 1,2g	kg	200		

	Węglowodany – 14,7g - w tym cukry – 0,9g Białko – 13,2g Sól – 1,0g Dostarczane w oryginalnych opakowaniach nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych w języku polskim. Termin przydatności min 21 dni od daty dostawy.				
10	Paluszki rybne wielozbożowe Zawartość ryb białych min. 66%, z certyfikowanych łowisk MSC, panierka sypka wielozbożowa 12% (mąka pszenna, płatki kukurydziane, siemię lniane, ziarna słonecznika, nasiona dyni, płatki owsiane). Waga jednego paluszka 30g. Produkt głęboko mrożony. Wartość odżywcza na 100g: Wartość energetyczna 852kJ/204kcal Tłuszcz – 10,9g - w tym kwasy tłuszczowe nasycone – 1,4g Węglowodany – 12g - w tym cukry – 0,6g Białko – 13,9g Sól – 1,0g Dostarczane w oryginalnych opakowaniach nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych w języku polskim. Termin przydatności min 21 dni od daty dostawy.	kg	200		
11	Steki rybne z fileta. Zawartość fileta z MINTAJA min. 71%, z certyfikowanych łowisk MSC, panierka sypka 11%. Waga jednego steka ok 120g. Produkt głęboko mrożony. Wartość odżywcza na 100g: Wartość energetyczna 740kJ/176kcal Tłuszcz – 7,2g - w tym kwasy tłuszczowe nasycone – 1,0g Węglowodany – 13,8g - w tym cukry – 0,5g Białko – 13,8g Sól – 1,1g Dostarczane w oryginalnych opakowaniach nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych w języku polskim. Termin przydatności min 21 dni od daty dostawy.	kg	100		

12	Tuńczyk kawałki w sosie własnym op. 170g	szt	100		
13	Złoty mintaj. Zawartość filety z MINTAJA min. 60%, z certyfikowanych łowisk MSC, panierka sypka 16%. Waga jednej porcji 100g. Produkt głęboko mrożony. Wartość odżywcza na 100g: Wartość energetyczna 796kJ/190kcal Tłuszcz – 6,9g - w tym kwasy tłuszczowe nasycone – 0,9g Węglowodany – 18,7g - w tym cukry – 0,6g Białko – 12,7g Sól – 1,3g Dostarczane w oryginalnych opakowaniach nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych w języku polskim. Termin przydatności min 21 dni od daty dostawy.	kg	100		
				Łącznie brutto:	

Łącznie netto:

Słownie wartość brutto :

.....

Miejscowość i data

---

podpis i pieczątka Wykonawcy lub osoby upoważnionej

Nr sprawy: ZP ZPO3.2.PN.2019 **Załącznik nr 2.5. do SIWZ**

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

Część V: Mrożonki warzywne i owocowe

Lp	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto /zł/	Łączna wartość brutto /zł/ (4 x 5)
1	**2**	**3**	**4**	**5**	6
1	Brokuł Brokuł w postaci ciętych różyczek 50-80 mm, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej -18^{o}C. Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	250		
2	Brukselka Brukselka w postaci całych warzyw, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznym urządzeniu do temp. nie wyższej niż -18^{o}C (100% brukselka). Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	30		
3	Czarna porzeczka Całe owoce czarnej porzeczki utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznym urządzeniu do temp. nie wyższej niż -18^{o}C (100% czarna porzeczka).	kg	30		

	Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.				
4	Fasola szparagowa żółta Fasola szparagowa żółta w postaci strąków poprzecznie ciętych na odcinki (100% fasola szparagowa żółta), utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej -18ºC. Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	30		
5	Fasolka szparagowa zielona Fasola szparagowa zielona w postaci strąków poprzecznie ciętych na odcinki(100% fasola szparagowa zielona), utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej -18ºC. Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	30		
6	Groszek Groszek zielony (100%), utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej -18ºC. Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy. op. 2-5kg	kg	100		
7	Jagoda Całe owoce jagody utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznym urządzeniu do temp. nie wyższej niż -18ºC (100% jagody). Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	50		
8	Kalafior	kg	300		

	Kalafior w postaci ciętych różyczek 50-80 mm, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej -18^{o}C. Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.				
9	Malina Całe owoce maliny utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznym urządzeniu do temp. nie wyższej niż -18^{o}C (100% malina). Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	20		
10	Marchewka kostka Marchew pokrojona w kostkę, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18^{o}C. 100% marchew. Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	250		
11	Marchewka z groszkiem Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku masowym, marchewki ciętej w kostkę i zielonego groszku, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18^{o}C. Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	150		
12	Mieszanka kompotowa Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku masowym, kilku gatunków owoców, w całości lub pokrojonych, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18^{o}C. Skład minimum: truskawki, maliny, wiśnie, śliwki, porzeczki czerwone i porzeczki czarne.	kg	700		

	Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.				
13	Szpinak Szpinak mielony uformowany w postaci brykietu, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18^{o}C. Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	10		
14	Truskawka Całe owoce truskawki utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznym urządzeniu do temp. nie wyższej niż -18^{o}C (100% truskawki). Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	200		
15	Warzywa wieloskładnikowe Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku masowym, kilku gatunków warzyw, w całości lub pokrojonych w kostkę lub inne formy, np. paski, plastry, krążki, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18^{o}C. Składniki mieszanki: marchew, groszek, por, kalafior, seler, papryka, kukurydza, fasolka zielona, fasolka żółta. Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.	kg	200		
16	Włoszczyzna paski Produkt otrzymany przez wymieszanie, w określonym recepturą stosunku masowym, kilku gatunków warzyw pokrojonych w paski, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18^{o}C. Składniki mieszanki: marchew, por, seler, pietruszka. Opakowanie jednostkowe – torba foliowa termozgrzewalna, wykonana z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 2-5kg.	kg	1000		

	Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.				
				Łącznie brutto:	

Łącznie netto:

Słownie wartość brutto :

.....

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

Miejscowość i data *podpis i pieczątka Wykonawcy lub osoby upoważnionej*

Nr sprawy: ZP ZPO3.2.PN.2019 **Załącznik nr 2.6. do SIWZ**

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

Część VI: Jaja

Lp	Nazwa artykułu	Jedn. Miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto /zł/	Łączna wartość brutto /zł/ (4 x 5)
1	**2**	**3**	**4**	**5**	6
1	Jaja kurze klasy A Zgodne z klasą A (jaja duże) o masie od 63g. Znakowanie jaj: oznakowanie na skorupce numerami wyróżniającymi wg. przepisów. Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny i sprawozdanie z badań laboratoryjnych na obecność pałeczek z rodzaju *Salmonella.* Cechy dyskwalifikujące: Brak handlowego dokumentu identyfikacyjnego, jaja myte lub czyszczone, zbite lub pęknięte, poukładane powtórnie w opakowaniach jednostkowych. Oznakowanie opakowań: na opakowaniu transportowym zawierającym jaja należy umieścić etykietę lub nalepkę, na której umieszczona winna być informacja: nazwa lub numer producenta oraz adres, klasa jakości, kategoria wagowa, liczba jaj w opakowaniu oraz data pakowania.	szt	9000		

Łącznie netto:

Słownie wartość brutto :

.....

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

Miejscowość i data *podpis i pieczątka Wykonawcy lub osoby upoważnionej*

Nr sprawy: ZP ZPO3.2.PN.2019 **Załącznik nr 2.7. do SIWZ**

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

Część VII: Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

Lp	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto /zł/	Łączna wartość brutto /zł/ (4 x 5)
1	**2**	**3**	**4**	**5**	6
1	Bułka bezglutenowa 60g	szt	20		
2	Bułka grahamka 60g	szt	8000		
3	Bułka pszenna czerstwa	szt	700		
4	Bułka tarta 500g	kg	300		
5	Bułka wrocławska 300g	szt	1000		
6	Bułka wrocławska 60g	szt	1000		
7	Bułka z ziarnami 60g	szt	8000		
8	Chleb kukurydziany (bezglutenowy) 300g	szt	5		
9	Chleb mieszany razowy 500g	szt	700		
10	Chleb mieszany z soją 500g	szt	700		
11	Chleb mieszany ze słonecznikiem 500g	szt	700		
12	Chleb orkiszowy 500g	szt	700		
13	Chleb razowy na miodzie 500g	szt	700		
14	Chleb żytni pełnoziarnisty 500g	szt	700		

15	Drożdżówka z nadzieniem 90-100g (z twarogiem, marmoladą, owocami sezonowymi)	szt	1500		
16	Pączek z nadzieniem 80g	szt	1400		
17	Precel 80g	szt	1300		
18	Rogal drożdżowy z jabłkiem 100g	szt	1500		
19	Rogal maślany 100g	szt	2500		
				Łącznie brutto:	

Łącznie netto:

Słownie wartość brutto :

.....

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

Miejscowość i data *podpis i pieczątka Wykonawcy lub osoby upoważnionej*

Nr sprawy: ZP ZPO3.2.PN.2019 **Załącznik nr 2.8. do SIWZ**

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

Część VIII: Dania gotowe

Lp	Nazwa artykułu	Jedn. miary	Ilość	Cena jednostkowa brutto /zł/	Łączna wartość brutto /zł/ (4 x 5)
1	**2**	**3**	**4**	**5**	6
1	Gołąbki Gotowane (nie mrożone) ok. 120g Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	30		
2	Kluski leniwe Nie mrożone. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	500		
3	Kluski leniwe bezglutenowe Nie mrożone. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	5		
4	Kluski śląskie Gotowane (nie mrożone). Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	300		
5	Kluski śląskie bezglutenowe Gotowane (nie mrożone). Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	5		
6	Knedle z mięsem Gotowane (nie mrożone) ok. 100 g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	200		
7	Knedle ze śliwkami Gotowane (nie mrożone) ok. 100 g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania	kg	100		

	foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.				
8	Knedle ze śliwkami bezglutenowe Gotowane (nie mrożone) ok. 100 g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	5		
9	Kopytka Gotowane (nie mrożone). Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	500		
10	Kopytka bezglutenowe Gotowane (nie mrożone). Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	5		
11	Krokiety z kapustą i pieczarkami Smażone (nie mrożone) ok. 100 g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	80		
12	Naleśniki bezglutenowe z serem Smażone (nie mrożone) ok. 100 g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	5		
13	Naleśniki z serem Smażone (nie mrożone) ok. 100 g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	1000		
14	Pierogi z kapustą i grzybami Gotowane (nie mrożone) ok. 25g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	100		
15	Pierogi z mięsem Gotowane (nie mrożone) ok. 25g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	500		
16	Pierogi z serem Gotowane (nie mrożone) ok. 25g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	900		
17	Pierogi „ruskie” Gotowane (nie mrożone) ok. 25g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	150		

18	Pierogi bez glutenowe różne rodzaje (np. z serem, z owocami, z mięsem) Gotowane (nie mrożone) ok. 25g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	5		
19	Pierogi z owocami Gotowane (nie mrożone) ok. 25g. Nadzienie stanowić mają owce w 100%. Rodzaj nadzienia do wyboru przez Zamawiającego. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	100		
20	Pierogi z soczewicą Gotowane (nie mrożone) ok. 25g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	150		
21	Pyzy bez glutenowe różne rodzaje (np. z mięsem, z soczewicą) Gotowane (nie mrożone) ok. 40g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	5		
22	Pyzy z mięsem Gotowane (nie mrożone) ok. 40g. Produkt pakowany po 2kg w szczelnie zamknięte opakowania foliowe, z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.	kg	350		
				Łącznie brutto:	

Łącznie netto:

Słownie wartość brutto :

.....

Miejscowość i data

---

podpis i pieczątka Wykonawcy lub osoby upoważnionej

Nr sprawy: ZP ZPO3.2.PN.2019 **Załącznik nr 2.9. do SIWZ**

FORMULARZ ASORTYMENTOWO-CENOWY

Część IX: Warzywa i owoce

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 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 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		
2	Arbuz	kg	100		
3	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.	kg	50		
4	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	2000		
5	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:	szt	5		

	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				
6	Biała rzodkiew 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	kg	150		
7	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	400		
8	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	15		
9	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	kg	200		

	producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy. Opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością.				
10	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	900		
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	450		
12	Cebula czerwona	kg	20		
13	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 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.	kg	200		
14	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	450		
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	20		

16	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		
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	150		
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	50		
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	500		
20	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 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	kg	2		
21	Jabłka konsumpcyjne	kg	3000		

	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				
22	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	60		
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	20		
24	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 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	100		
25	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	1000		
26	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	400		
27	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	kg	500		

	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.				
28	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	300		
29	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	50		
30	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 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.	kg	550		
31	Koper (pęczek) Gatunek I, świeży - cechy dyskwalifikujące: z pędami kwiatostanowymi, zaparzona, zwiędnięte, nadgniłe, zmarznięte, pożółkła, zanieczyszczony organicznie lub mineralnie, zanieczyszczony chwastami	szt	500		
32	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	szt	60		

	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.				
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	600		
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	4000		
35	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. Powinny być wystarczająco rozwinięte i takiej jakości, aby	szt	50		

	mogły: - Wytrzymać transport i manipulacje, oraz - Dotrzeć do miejsca przeznaczenia zachowując zadowalającą jakość. Masa rośliny: 20 – 25 g.				
36	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	100		
37	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	600		
38	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	200		
39	Ogórek kwaszony Produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, w 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.	kg	700		

	Okres przydatności do spożycia ogórków kwaszonych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy				
40	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	1000		
41	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	5		
42	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,	kg	350		

	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.				
43	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 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	kg	350		
44	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	1000		
45	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	2000		
46	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	400		
47	Por Gatunek I odmiany jadalne do bezpośredniego spożycia:	kg	250		

	- 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				
48	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	500		
49	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	500		
50	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	700		
51	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	1000		

52	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	1000		
53	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 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	100		
54	Truskawki 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	100		
55	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	30		
56	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	kg	40		

	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.				
57	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	15000		
58	Ziemniak młody	kg	500		
				Łącznie brutto:	

Łącznie netto:

Słownie wartość brutto :

.....

Miejscowość i data

---

podpis i pieczątka Wykonawcy lub osoby upoważnionej