

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Część I

Sukcesywna dostawa produktów spożywczych (suchych oraz pakowanych) do Ośrodka Szkolenia

Służby Ochrony Państwa w m. Raducz, 96-115 Nowy Kawęczyn.

kod CPV: 15240000-2; 15600000-4; 15800000-6

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
1	Ananas konserwowy w puszcze 560g* - ananas plastry w lekkim syropie, - skład: plastry ananasa min. 60%, syrop, woda, cukier, - cechy dyskwalifikujące: silne zmętnienie, uszkodzenia mechaniczne, brak oznakowania puszki, nieszczelność, - oznaczony: data, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania	kg	20,00
2	Barszcz biały w butelce (0,4 l – 1l) - produkt naturalny (zakwas), otrzymany z mąki żytniej z widoczną zawartością otrąb zbożowych, - oznaczony: data, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mdły, itp., brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych	l	40,00
3	Baton czekoladowy (40-50g) - z karmelem i orzeszkami ziemnymi, - konsystencja: jednolita, zwarta, - struktura: twarda, łamliwa bez pęknięć, - kształt: regularny, zbliżony do prostopadłościanu, bez nadłamań - oznaczony: data, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania - cechy dyskwalifikujące: zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowany kształt, rozwarstwienie składników, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	kg	200,00
4	Baton zbożowy Orzech (35-50g) - minimum 30% składników zbożowych (np. płatki owsiane, pszenne, chrupki ryżowe) oraz minimum 15% orzechów (np. arachidowe, laskowe, nerkowca), - chrupiąca baza zbożowa z dodatkami orzechowymi - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	120,00

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
5	Baton zbożowy Śliwka (40-50g) - produkty zbożowe (min. 30%, np. płatki owsiane, mąka kukurydziana, grys kukurydziany, otręby pszenne) oraz wsad owocowy (min. 15%, w tym śliwka suszona min. 10%), . chrupiąca baza zbożowa z miękkimi dodatkami owocowymi - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	120,00
6	Baton zbożowy Żurawina (40-50g) - minimum 30% produktów zbożowych (np. płatki owsiane pełnoziarniste, grys kukurydziany, mąka pszenna) oraz minimum 5-10% żurawiny suszonej, -chrupiąca baza zbożowa z miękkimi dodatkami owocowymi - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	120,00
7	Chrzan tarty 200g - produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, - struktura: przetarta masa, - smak i zapach: charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnosłodki, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 2%, zawartość chrzanu tartego min 60%, barwa biała lub biało-kremowa, - cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu.	kg	3,00
8	Ciastka kruche, drobne (op. 1-2kg) - smak: naturalny (maślany/śmietankowy) lub z delikatnymi dodatkami (np. z cukrem, marmoladą, ziarnami, - wypiekane na bazie mąki pszennej i tłuszczów roślinnych (bez zawartości izomerów trans tłuszczów utwardzonych), - ciastka o powtarzalnym kształcie, chrupkie, niedopuszczalne nadmierne pęknięcie wewnątrz opakowania (max. 5% wagi), - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	10,00

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
9	Cukier 1kg - cukier biały kryształ, - produkt czysty, sypki, bez zbryleń i zanieczyszczeń mechanicznych, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania	kg	600,00
10	Cukier wanilinowy 30g - skład: cukier, aromat, - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, uszkodzenia mechaniczne opakowania, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	szt.	10
11	Czosnek granulowany 20g - smak i zapach: piekący smak i ostry zapach czosnku, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	3,00
12	Ćwikła 200g - składniki: buraki ćwikłowe 60%, chrzan 20%, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, - bez konserwantów, - cechy dyskwalifikujące: obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia - oznaczony: data, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania	kg	2,00
13	Przyprawa do mięs 200g - mieszanka przypraw i ziół (minimum 8 rodzajów), w tym m.in. papryka (słodka i ostra), cebula, czosnek, natka pietruszki, rozmaryn, pieprz czarny, oregano oraz tymianek z dopuszczalną zawartością soli, cukru oraz ekstraktów warzywnych (pomidor, cebula), - produkt o sypkiej konsystencji, barwie czerwono-brązowej, charakterystycznej dla mieszanek z papryką, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	26,00

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
14	Dżem MINI 25g - różne smaki: np. truskawkowy, wieloowocowy, czarna porzeczka, malinowy, - otrzymany z owoców typowych dla danego smaku, - konsystencja: całe owoce lub ich fragmenty w żelowanej, szklistej, smarownej masie, - smak i zapach: charakterystyczny dla owoców danego dżemu, zawartość ekstraktu nie mniej niż 63%, - cechy dyskwalifikujące: gorzki lub mocno kwaśny smak, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, - oznaczony: data, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania	szt.	2000
15	Dżem wiśniowy 280g - smak wiśniowy, - konsystencja: całe owoce lub ich fragmenty w żelowanej, szklistej, smarownej masie, - zawartość ekstraktu nie mniej niż 65%, - cechy dyskwalifikujące: gorzki lub mocno kwaśny smak, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, - oznaczony: data, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania	kg	10,00
16	Fasola 1kg - suche ziarno fasoli, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	112,00
18	Fasolka czerwona konserwowa w puszcze 400g* - skład: fasola czerwona, woda, sól, przeciwutleniacz - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - cechy dyskwalifikujące: brak oznakowania opakowań, zdeformowany kształt, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, - oznaczony: data, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania	kg	37,00
19	Fasolka konserwowa (do 400g)* - skład: fasola ziarno, woda, sól, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - cechy dyskwalifikujące: brak oznakowania opakowań, zdeformowany kształt, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, - oznaczony: data, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania	kg	36,50

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
20	Galaretka owocowa (70-80g) - różne smaki: wiśniowa, agrestowa, pomarańczowa, itp. - struktura i konsystencja: sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, barwa dla galaretki owocowej zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - cechy dyskwalifikujące: brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	kg	5,00
21	Groch łuskany 1kg - ziarno grochu – suche, bez zanieczyszczeń, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	133,00
22	Groszek konserwowy 400g* - skład: groszek zielony, woda, sól, cukier, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - cechy dyskwalifikujące: brak oznakowania opakowań, zdeformowany kształt, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia	kg	93,00
23	Herbata ekspresowa czarna (50 torebek) – 100 g - produkt klasy I, - struktura i konsystencja: sypka, - smak i zapach: charakterystyczny dla herbaty czarnej bez posmaków obcych, - sposób przygotowania: zalewana wrzątkiem na 1-2 minuty, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu	kg	70,00
24	Jaja kurze - świeże, chowu wolno wybiegowego, klasy A, kategoria wagowa L, - termin minimalnej trwałości jaj kurzych – 21 dni, - cechy dyskwalifikujące: niewłaściwe lub uszkodzone opakowanie.	szt.	29060,00
25	Uniwersalna przyprawa warzywna do potraw 200g - skład: sól spożywcza, suszone warzywa (minimum 15% składu, w tym: marchew, pasternak, cebula, seler, natka pietruszki, por, kapusta, czosnek, papryka słodka, pomidor), przyprawy (np. pieprz czarny, kurkuma – jako naturalny barwnik), cukier, - produkt wolny od zbryleń, o charakterystycznym zapachu suszonych warzyw i słonym smaku, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	51,00

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
26	Kapusta kiszona 3 kg – 5 kg - utrwalona naturalnie w procesie fermentacji mlekowej, w wyniku której powstaje głównie kwas mlekowy, - bez konserwantów, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	200,00
27	Kasza gryczana 1kg - kasza wytwarzana z obłuskanych nasion gryki zwyczajnej, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	200,00
28	Kasza jaglana 1kg - kasza otrzymywana z ziaren prosa, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	5,00
29	Kasza jęczmienna 1kg - łamana, poddana polerowaniu lub otrzymana z oczyszczonego, obłuszczonego, pokrajanego ziarna - niepolerowana, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	33,00
30	Kasza kuskus 1kg - wyprodukowana z mąki z pszenicy Durum, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	5,00
31	Kasza pęczak 1kg - pozyskiwana z ziaren jęczmienia, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	20,00

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
32	Kawa naturalna mielona 5kg - produkt otrzymany przez upalenie ziarna kawy surowej a następnie zmielenia jej, bez użycia żadnych dodatkowych zabiegów i środków zmieniających jej naturalny charakter, - struktura i konsystencja: sypka, proszek drobnoziarnisty o wyrównanym stopniu granulacji bez grudek, - barwa: naturalna dla kawy, brązowa, - smak i zapach: charakterystyczny dla kawy naturalnej, - zawartość wody: nie więcej niż 3%, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieliczne, łatwo rozsypujące się zbrylenia, - cechy dyskwalifikujące: brak oznakowania opakowań, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	kg	4,00
33	Kawa rozpuszczalna (0,5-1kg) - produkt otrzymany przez wysuszenie metodą rozpyłową wyciągu wodnego mieszanek różnych gatunków kawy naturalnej palonej, poddany lub nie procesowi granulacji, - struktura i konsystencja: sypka, proszek drobnoziarnisty lub granuląt bez grudek, - barwa: naturalna dla kawy, brązowa, - smak i zapach: charakterystyczny dla ekstraktu kawy naturalnej, - zawartość wody: nie więcej niż 6%, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu.	kg	4,00
34	Ketchup porcjowany w saszetkach 15g - struktura i konsystencja: jednolita, bez rozdziału składników, lekko kremowa, - smak i zapach: kwaśny, lekko piekący, słonawy, właściwy dla ketchupu z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów, zawartość substancji suchej nie mniej niż 50%, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	80,00
35	Ketchup (0,5-1kg) - łagodny/pikantny, pasteryzowany, bezglutenowy, bez konserwantów, bez dodatku substancji wzmacniających smak, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	10,00

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
36	Kompot porzeczkowy 900ml - kompot z czarnej porzeczki, minimum 30% zawartości owoców, bez substancji konserwujących. - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	l	750,00
37	Kompot wiśniowy 900ml - kompot z wiśni, minimum 30% zawartości owoców, bez substancji konserwujących, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	l	750,00
38	Koncentrat pomidorowy 30% (180-200g) - bez konserwantów, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	93,00
39	Konserwa mięsna 300g - wysokiej jakości sterylizowana mielonka wieprzowa o zawartości mięsa wieprzowego min. 86%, - termin przydatności do spożycia: nie mniej niż 18 miesięcy od daty dostawy do magazynu, - cechy dyskwalifikujące: uszkodzenia mechaniczne, objawy zepsucia, np. bombaż, oznaki zardzewienia puszki.	kg	105,00
40	Konserwa rybna (160-178g) - puszka metalowa z otwieraczem, - makrela, śledź lub szprot w sosie pomidorowym, w oleju roślinnym lub w sosie własnym, - termin przydatności do spożycia: minimum 12 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	63,00
41	Kukurydza konserwowa 340g * - skład: kukurydza, woda, sól, - puszka z otwieraczem, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	120,00

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
42	Leczo pieczarkowe 500g - wymagania klasyfikacyjne: produkt spożywczy otrzymany ze świeżych warzyw i grubo pokrojonych pieczarek z dodatkiem soli kuchennej, utrwalony przez pasteryzację, - smak i zapach: charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych zapachów i posmaków, - konsystencja: półpłynna do gęstej, z widocznymi kawałkami warzyw i pieczarek, - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	10,00
43	Liść laurowy (20-200g) - liście całe, niepołamane (dopuszczalna zawartość liści pokruszonych max. 5-10% masy opakowania)ad: liść laurowy cały, suszony, - barwa: od jasnozielonej do ciemnozielonej, jednolita (niedopuszczalne liście zbrunatniałe lub z plamami pleśni, - zapach: Silny, aromatyczny, charakterystyczny dla przyprawy, bez obcych zapachów (np. stęchlizny, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	1,00
44	Majeranek (15-150g) - skład: majeranek otarty suszony, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	6,00

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
45	Majonez (260-900g) - struktura i konsystencja: jednolita, kremowa, gładka, barwa jasnokremowa do żółtej, jednolita w całej masie, - smak i zapach: łagodny, charakterystyczny dla majonezu, - pakowany w słoiki szklane, lub pojemniki z tworzyw sztucznych z atestem PZH, szczelnie zamknięte, i zabezpieczające produkt przez zewnętrznymi zanieczyszczeniami, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieznaczne przebarwienia pochodzące z rozdrobnionych przypraw, - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, trwałe rozwarstwienie lub obecność widocznych kropeł oleju, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, - do partii powinna być dołączona specyfikacja z następującymi danymi: nazwa dostawcy-producenta, adres, nazwa produktu, data-termin przydatności do spożycia (należy spożyć przed ...-dzień, miesiąc, rok), warunki przechowywania, w majonezie konserwowanym - napis: konserwowany chemicznie (z podaniem nazwy środka), karta gwarancji produktu udzielona przez producenta – dostawcy, data załadowania do transportu.	kg	90,00
46	Makaron do spaghetti (0,5-1kg) - makaron minimum 3-jajeczny, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	220,00
47	Makaron 1kg - makaron do gastronomii, - muszelki, paski, kolanka, świderki lub wstążki, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	236,00
48	Makaron nitka 100-1000g - skład: mąka pszenna makaronowa, - bez zbędnych konserwantów i barwników, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	20,00

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
49	Mąka pszenna 1kg - opis produktu: produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie oczyszczonych ziaren żyta, - struktura i konsystencja: sypka, drobnoziarnista bez grudek, - barwa: biała z odcieniem szarości, - smak i zapach: charakterystyczny dla mąki pszennej, - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	160,00
50	Mąka ziemniaczana 1kg - skład: 84% skrobi, woda - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	3,00
51	Miód MINI 25g - miód pszczeli (naturalny), jednoporcjowy, - odmiany: akacjowy, lipowy, wielokwiatowy, - cechy dyskwalifikujące: obcy smak i zapach, obecność sztucznych barwników, - inne wymagania: produkt wyprodukowany i dostarczony z Polski oraz krajów UE zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 03.10.2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu - oznaczony: data, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania	szt.	100,00
52	Mus jabłkowy pasteryzowany 710-730g - składniki: jabłka (odmiany deserowe), dopuszczalny dodatek cukru oraz kwasu cytrynowego lub kwasu askorbinowego (w celu zapobiegania ciemnieniu), - zawartość owoców: Minimum 90%, - konsystencja: gładka, jednolita, gęsta, bez obecności gniazd nasiennych, skórek i ogonków. - barwa: jasnożółta do jasnokremowej, jednolita, - smak i zapach: charakterystyczny dla dojrzałych jabłek, słodko-kwaśny, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	3,00

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
53	Musztarda (185-500g) - struktura i konsystencja: - jednolita, kremowa, gęsta, barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo-smakowych, jednolita w całej masie, - smak i zapach: piekący, słonawy, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw, - termin przydatności do spożycia: minimum 3 miesiące od daty dostarczenia do magazynu, - dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieznaczłą ilość cząstek gorczycy i przypraw, smak charakterystyczny dla rodzaju musztardy, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	10,00
54	Musztarda w saszetkach 15g - struktura i konsystencja: - jednolita, kremowa, gęsta, barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo-smakowych, jednolita w całej masie, - smak i zapach: piekący, słonawy, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się nieznaczłą ilość cząstek gorczycy i przypraw, smak charakterystyczny dla rodzaju musztardy, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	80,00
55	Ocet 10% - 0,5l - opakowanie: butelka szklana, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	l	40,00
56	Ogórek kiszony 920g* - bez konserwantów, - utrwalony naturalnie w procesie fermentacji mlekowej w wyniku której powstaje głównie kwas mlekowy - oznaczony: data, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania	kg	147,00

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
57	Ogórek konserwowy 920g* - produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, - struktura: dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, - smak i zapach: charakterystyczna dla ogórków konserwowych, słodko-kwaśny z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw, zalewa jasnożółta, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw kopru, chrzanu, gorczycy, itp.) - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	180,00
58	Olej rzepakowy 1l - olej uzyskany z rzepaku, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	l	351,00
59	Oregano 20g - opis produktu: wysuszone liście i kwiatostany rośliny, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	2,00
60	Orzeszki solone 100g - orzeszki solone, prażone (sól morską), - bez konserwantów, bez siarki, - opakowanie grube, chroniące produkt, zamykane strunowo, zgrzewane, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	3,00

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
61	Paluszki słone 200g - wymagania klasyfikacyjne: paluszki posypane solą spożywczą, - skład: mąka pszenna, sól, tłuszcz roślinny, cukier, - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, uszkodzenia mechaniczne – połamane, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	5,00
62	Papryka konserwowa 680g* - klasa I, - produkt spożywczy otrzymany z papryki świeżej półsłodkiej, słodkiej, pozbawionej gniazd nasiennych i innych części niejadalnych w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych, poddany procesowi pasteryzacji, - konsystencja: papryka jędrna, lekko miękka, nie rozpadająca się, - wygląd: pokrojona w połówki, marynowana, - smak i zapach: charakterystyczny dla papryki, kwaśno-słodki, złagodzony dodatkiem oleju, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	25,00
63	Papryka ostra mielona 20g - 100 % papryki mielonej (<i>Capsicum annuum</i> L.), - proszek drobno zmielony, jednolity, sypki (niedopuszczalne zbrylenia i grudki), - barwa: Intensywna, od ciemnoczerwonej do czerwono-brązowej, jednolita, - smak i zapach: Smak wyraźnie ostry, palący; zapach aromatyczny, charakterystyczny dla suszonych owoców papryki (niedopuszczalny zapach stęchlizny), - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	2,00

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
64	Pasztet drobiowy (50-200g) - zawartość mięsa i podrobów drobiowych: minimum 50%, -składniki dodatkowe: woda, tłuszcz drobiowy, białko sojowe (opcjonalnie), mąka pszenna, błonnik roślinny, przyprawy naturalne, - konsystencja: smarowna, jednolita, drobno rozdrobniona, bez grudek i twardych części, - opakowanie: puszka metalowa lub aluminiowa typu „easy open”, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	130,00
65	Pieprz czarny ziarnisty 200g - wysuszone, całe ziarna o pomarszczonej powierzchni, - barwa: od ciemnobrązowej do czarnej, - zapach: silny, głęboki, aromatyczny, charakterystyczny dla pieprzu czarnego, - smak: wyraźnie ostry, piekący, - czystość: produkt wolny od zanieczyszczeń organicznych (np. pleśni, owadów) oraz mineralnych (np. piasku), - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	5,00
66	Pieprz naturalny mielony (100-500g) - proszek drobno mielony, sypki, bez zbryleń i zanieczyszczeń mechanicznych. - 100% ziarna pieprzu czarnego (<i>Piper nigrum</i> L.) poddane procesowi mielenia, - bez dodatku substancji wypełniających (np. mąki, zmielonych łusek ryżowych), wzmacniaczy smaku i sztucznych barwników, - barwa: niejednolita, szaro-czarna (charakterystyczna dla mielonego całego ziarna), - zapach: silny, aromatyczny, drażniący śluzówkę nosa, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	3,00

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
67	Pomidory w puszcze 400g - skład: pomidory bez skóry minimum 60%, lekko skondensowany sok pomidorowy 40%, regulator kwasowości, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	130,00
68	Proszek do pieczenia 30g - dodatek do wyrobów cukierniczych w postaci proszku, - skład: substancje spulchniające, mąka pszenna, - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne, zawilgocenie, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	szt.	10,00
69	Przyprawa do drobiu 0,5kg - produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych surowców, takich jak: kora, korzenie, kłącza, zieleń, liście, kwiaty, pąki, owoce, nasiona, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu potraw przyrządzanych z drobiu, - struktura i konsystencja: sypka, barwa naturalna, niejednorodna, właściwa użytym składnikom, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla składników, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	5,00

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
70	Przyprawa do flaków 0,5kg - mieszanka przypraw, m.in.: liść laurowy, marchew, czosnek, papryka słodka, imbir, gałka muskatołowa, majeranek, papryka ostra oraz pieprz czarny, - struktura i konsystencja: sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla składników, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	1,00
71	Przyprawa do karkówki 20g - mieszanka przypraw, m.in.: kolendra, papryka słodka, czosnek, cebula, pieprz czarny oraz majeranek, - struktura i konsystencja: sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla składników, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	3,00
72	Przyprawa do ziemniaków 200g - mieszanka przypraw, m.in.: sól, czosnek, owoc kolendry, papryka słodka, cebula, kminek, majeranek, liście kopru, cząber, pieprz czarny i chili, - struktura i konsystencja: sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla składników, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	2,00
73	Przyprawa do zup 1l - skład: woda, sól, substancje wzmacniające smak, ekstrakt z lubczyku, aromat, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	l	20,00

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
74	Przyprawa gyros 20g - mieszanka przypraw, m.in.: papryka słodka, gorczyca, kolendra, majeranek, jałowiec, rozmaryn, pieprz czarny, ziele angielskie i gałka muszkatołowa, - struktura i konsystencja: sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla składników, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	1,00
75	Ryż biały długoziarnisty 1kg - minimum 95% zawartości ziaren całych o wilgotności maksymalnie 15%, barwa biała, lekko przezroczysta jednolita, zapach swoisty bez obcych zapachów (np. stęchlizny), -smak: charakterystyczny dla ryżu białego, bez posmaków obcych (gorzkiego, kwaśnego), - produkt wolny od zanieczyszczeń organicznych, mineralnych oraz szkodników (np. wołka zbożowego), - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	303,00
76	Salatka szwedzka (500g)* - produkt spożywczy otrzymany z krojonych w plastry świeżych ogórków i cebuli, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych i poddany procesowi pasteryzacji, - wygląd: plastry, talarki, ogórków i cebuli zanurzone w lekko żółtawej, klarownej, opalizującej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw, - konsystencja: cukinie i cebula lekko miękkie, nie rozpadające się, konsystencja wyrównana, - smak i zapach: charakterystyczny dla użytych składników, kwaśno-słodki, - stosunek masy warzyw odciekniętych do deklarowanej masy netto opakowania sałatki nie mniej niż 45 %, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	170,00

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
77	Sos meksykański, pasteryzowany - skład i charakterystyka: przecier pomidorowy lub pomidory krojone (minimum 30–40% składu) z dodatkami warzywnymi w tym minimum 15–20% mieszanki warzywnej charakterystycznej dla kuchni meksykańskiej (m.in. papryka kolorowa, cebula, kukurydza złocista, fasola czerwona) z dodatkiem przypraw i ziół(m.in. chili, kmin rzymski, kolendra, czosnek), - konsystencja: gęsta, z wyraźnie widocznymi kawałkami warzyw (niejednolita), - smak: pikantny (lekko ostry), charakterystyczny dla potraw meksykańskich, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	40,00
78	Sos sałatkowy grecki 9g - sypka mieszanka ziół i przypraw (instant), przeznaczona do wymieszania z wodą i olejem/oliwą, - minimum 10-15% ziół charakterystycznych dla kuchni greckiej (m.in. oregano, bazylia, natka pietruszki, tymianek, cząber) z dodatkiem cukru, soli spożywczej, regulatora kwasowości (np. kwas cytrynowy, octany sodu), gorczycy, cebuli, czosnku, - smak i zapach: Wyraźnie ziołowy, orzeźwiający, lekko kwaskowaty, z nutą oregano i czosnku, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	2,00
79	Sos słodko – kwaśny pasteryzowany - skład i charakterystyka: przecier pomidorowy lub pomidory (minimum 25–30% składu) z minimalnie 20% dodatkiem kawałków warzyw i owoców (m.in. marchew, cebula, papryka czerwona i zielona, pędy bambusa oraz ananas). - smak: charakterystyczny słodko-kwaśny, łagodny do lekko pikantnego, z wyraźną nutą owocową i przypraw orientalnych (np. imbir, kolendra, pieprz biały), - konsystencja: Gęsta, z widocznymi, chrupiącymi kawałkami warzyw i owoców (niejednolita). - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	100,00

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
80	Sól kuchenna 1kg - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	351,00
81	Szczaw konserwowy 350g - produkt spożywczy otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej, utrwalony przez pasteryzację, - struktura: jednolita przetarta masa min. 98% o barwie oliwkowo zielonej do ciemnozielonej, - smak i zapach: charakterystyczny dla przecieru szczawiowego, lekko słony, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	24,00
82	Tuńczyk w sosie własnym 170g - produkt otrzymany z mięsa tuńczyka w zalewie z wody i soli, utrwalony termicznie, w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, - wygląd: niedopuszczalne mięso zbite w jedną całość nie rozpadające pod wpływem nacisku oraz bardzo rozdrobnione, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	60,00
83	Woda mineralna gazowana 0,5 l - naturalna woda mineralna, średniogazowana, niskosodowa, o ogólnej zawartości składników mineralnych, w przedziale od 600mg/l do 1500 mg/l, udostępniona w opakowaniach jednostkowych	l	250,0

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
84	Woda mineralna nie gazowana 0,5 l - naturalna woda mineralna, niegazowana, niskosodowa, o ogólnej zawartości składników mineralnych, w przedziale od 600mg/l do 1500 mg/l, udostępniona w opakowaniach jednostkowych	l	250,0
85	Napój izotoniczny 750ml - wartość energetyczna: 15–20 kcal / 100 ml, - zawartość kompleksu witamin z grupy B (niacyna, B6, biotyna, kwas pantotenowy), węglowodanów: 3,5 g – 5,0 g / 100 ml, sodu: 40 mg – 50 mg / 100 ml, - butelka: wykonana z tworzywa sztucznego (PET), o pojemności 750 ml, z zamknięciem typu „sport-cap” (ustnik), - termin przydatności: minimum 4 miesiące w dniu dostawy,	l	450,00
86	Cukier biały w saszetkach 5g - Cukier biały kryształ w opakowaniach jednorazowych (saszetkach), podłużnych lub prostokątnych zapewniających barierowość i ochronę przed wilgocią, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania	szt.	500,00
87	Kwasek cytrynowy - krystaliczny proszek lub drobne kryształki, barwy białej lub bezbarwne, minimum 99,5% kwasu cytrynowego, produkt w 100% rozpuszczalny w wodzie, dający klarowny roztwór, bez zapachu, o silnie kwaśnym smaku, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania	kg	1,00
88	Zestaw herbat ekspresowych w kopertach, wielosmakowy. - minimum 12 różnych rodzajów herbat/naparów. - struktura i konsystencja: sypka, - każda saszetka herbaty zapakowana w indywidualną, szczelną kopertę (papierową lub foliową), zapewniającą zachowanie aromatu i higienę podania, - herbaty liściaste lub typu fannings (drobne), o intensywnym naparze. - długi termin przydatności: Minimum 12-18 miesięcy od daty dostawy, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu.	kg	2,00

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
89	Ziele angielskie (20-100g) - wysuszone, całe owoce o kształcie kulistym, o powierzchni chropowatej, - barwa: ciemnobrunatna, jednolita (niedopuszczalne owoce z nalotem pleśni). - zapach: Intensywny, korzenny, przypominający goździki i cynamon (bez zapachów obcych, np. stęchlizny). - smak: palący, korzenny, charakterystyczny dla przyprawy. - czystość: produkt wolny od zanieczyszczeń organicznych (szypułki, liście) oraz mineralnych (piasek). - struktura: owoce twarde, niepokruszone (dopuszczalny udział owoców uszkodzonych max. 5%). - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	2,00
90	Zioła prowansalskie (20-100g) - mieszanka ziół, m.in.: rozmaryn, bazylia, tymianek, oregano i majeranek, - termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	kg	1,00
91	Żurek w butelce (0,4 - 1 l) - produkt naturalny (zakwas) otrzymany z mąki żytniej z widoczną zawartością otrębów zbożowych, - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mdły, itp., brak oznakowania, nieuszczelnienie, obecność zanieczyszczeń chemicznych, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania.	l	92,00
92	Kawa ziarnista 1 kg – kawa typ espresso lub Caffè Crema, mieszanka ziaren Arabiki i robusty, lub sama Arabica 100 % najmniej 60%, średni stopień palenia, co najmniej średnia zawartość kofeiny, nie starsza niż 4 miesiące od daty palenia, przeznaczona do parzenia we wszystkich ekspresach ciśnieniowych oraz metodą tradycyjną.	kg	6,00

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
93	<p>Ciastka w czekoladzie – ciastka czekoladowe lub oblane czekoladą, wykonane z wysokiej jakości składników, bez substytutów czekolady. Produkt powinien mieć wyraźny smak czekolady, odpowiednią teksturę /kruchą lub miękką/ oraz być zapakowany w szczelne opakowanie z etykietą zawierającą skład, wartość odżywczą, i terminem przydatności. Minimalny termin ważności 3 miesiące od daty dostawy. Przechowywanie: do 25 C, w suchym miejscu. Produkt musi spełniać normy jakościowe i sanitarne.</p>	kg	10,00
94	<p>Przyprawa Kurkuma</p> <ul style="list-style-type: none"> - Drobnio mielony, jednolity proszek, bez grudek. - Barwa: Intensywnie żółta do pomarańczowej, charakterystyczna dla kłączy Curcuma longa. - Smak i zapach: Wyraźny, lekko korzenny, bez obcych zapachów (np. stęchlizny). - Skład: 100% mielone kłącze kurkumy. Niedopuszczalne są domieszki mąki, skrobi, sztucznych barwników (np. żółcień chinolinowa) czy wzmacniaczy smaku. - Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - Oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania 	kg	1,00
95	<p>Papryka słodka mielona</p> <ul style="list-style-type: none"> - Skład: 100% mielone owoce papryki słodkiej - Barwa: Intensywnie czerwona, jednolita. - Smak i zapach: Charakterystyczny dla papryki słodkiej, łagodny, bez posmaku gorzkiego, spaleniowego czy stęchlizny. - Postać: Proszek sypki, drobnio mielony, bez zbryleń i zanieczyszczeń mechanicznych. - Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - Oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu, datę, termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok) oraz warunki przechowywania 	kg	1,00
96	<p>Gałka muskatołowa mielona</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postać: Drobnio mielony, jednolity proszek o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej. - Skład: 100% mielone nasiona muskatołowca (Myristica fragrans) - Smak i zapach: Bardzo intensywny, korzenny, lekko piekący, z wyraźną nutą orzechową. Zapach musi być świeży i czysty (bez nuty stęchlizny). - Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - Oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu 	kg	1,00

Lp.	NAZWA TOWARU	Jednostka miary	Ilość przewidywana w okresie 12 miesięcy
97	Imbir mielony -Postać: Bardzo drobno mielony, jednolity proszek, bez grudek i widocznych włókien. - Barwa: Jasnożółta do jasnobieżowej (kremowej), jednolita w całej masie. - Skład: 100% mielone kłącze imbiru (Zingiber officinale). Całkowity brak dodatków takich jak mąka, skrobia, cukier czy sztuczne aromaty. - Smak i zapach: Bardzo intensywny, odświeżający, cytrynowo-korzenny aromat. Smak palący, ostry, bez nuty goryczy czy stęchlizny. - Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostarczenia do magazynu, - Oznakowanie produktu powinno zawierać: nazwę produktu, nazwę dostawcy-producenta oraz adres, masę netto produktu	kg	1,00
98	Kaucja za butelki system kaucyjny: dostarczane opakowania objęte ogólnokrajowym systemem kaucyjnym i posiadające na etykiecie czytelne oznakowanie (logotyp systemu kaucyjnego) umożliwiające ich zwrot w punktach zbiórki bez okazania paragonu.	szt.	1600,00

*podana masa, to masa netto po odcieku

Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiot zamówienia musi spełniać wymagania oraz być dostarczony zgodnie z procedurami niezbędnymi dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności wynikającymi z przepisów powszechnie obowiązującego prawa w szczególności:
 - a. rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463);
 - b. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U.2020.2021 t.j. z dnia 2020.11.16);
 - c. rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 października 2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu;
 - d. rozporządzenie (WE) nr 589 z dnia 23 czerwca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj.

2. Przedmiot zamówienia musi być wyprodukowany, opakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności musi być: oznakowany w sposób zrozumiały, posiadać wyraźne i czytelne napisy w języku polskim, z nieusuwalną datą ważności.

Warunki dostaw:

1. Terminy dostaw będą każdorazowo określone przez Zamawiającego, z minimum dwudniowym wyprzedzeniem.
2. Dostawa przedmiotu zamówienia realizowana będzie na koszt Wykonawcy z zastrzeżeniem, że maksymalna liczba dostaw, które wliczone są w realizację zamówienia wynosi 52 w okresie 12 miesięcy. Za każdą kolejną dostawę Wykonawca może naliczyć dodatkową opłatę w wysokości realnie poniesionych i udokumentowanych kosztów.
3. Przedmiot zamówienia musi być dostarczony zgodnie z zasadami system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).