

.....
Pieczęć firmowa Wykonawcy

Załącznik Nr 2 do SIWZ
(znak sprawy 2/PS/2018)

Zadanie – ARTYKUŁY SPOŻYWCZE
Formularz cenowy

Kod asortymentu w/g Wspólnego Słownika Zamówień :

- | | | |
|--|--|--|
| - pozycja lp. Nr 1 (156 20000-0), | - pozycja lp. Nr 2 (15411100-3), | - pozycja lp. Nr 3 (15411110-6) |
| - pozycja lp. Nr 4 (15131310-1), | - pozycja lp. Nr 5 - 12 (15610000-7), | - pozycja lp. Nr 13 - 29 (15300000-1), |
| - pozycja lp. Nr 30 - 34 (15830000-5), | - pozycja lp. Nr 35 - 36 (15851100-9), | - pozycja lp. Nr 37 - 38 (15860000-4), |
| - pozycja lp. Nr 39 - 57 (15870000-7), | - pozycja lp. Nr 58 - 73 (15882000-4), | - pozycja lp. Nr 74 - 82 (15890000-3), |
| - pozycja lp. Nr 83 - 92 (15840000-8), | - pozycja lp. Nr 93- 94 (03222110-7), | - pozycja lp. Nr 95 - 96 (03222200-5), |
| - pozycja lp. Nr 97 - 99 (03222330-5). | | |

Lp.	Przedmiot zamówienia, nazwa artykułu (asortyment), jego dane identyfikacyjne - określone przez Zamawiającego	Dane identyfikacyjne oferowanego przez Wykonawcę artykułu (asortymentu), określone przez Wykonawcę : - nazwa produktu - nazwa producenta a dla poz. asort. Nr 93-99 : - nazwa produktu - źródło pochodzenia albo nazwa dostawcy albo nazwa producenta	Nazwa i ilość jednostek	Cena netto za jednostkę [zł.]	Wartość netto pozycji asortymentowej (kol.4 x kol.5) [zł.]	Stawka podatku VAT dla pozycji asortymentowej [%]	Wartość podatku VAT pozycji asortymentowej (kol.6 x % VAT:100) [zł.]	Cena brutto pozycji asortymentowej (kol.6 + kol.8) [zł.]
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.
I.	Skrobia i produkty skrobiowe (CPV 15620000-0)							
1.	Mąka ziemniaczana. Opakowanie max. 1 kg. Produkt spożywczy otrzymywany z bulw ziemniaczanych, zgodnie z recepturą przemysłową. Wymagania klasyfikacyjne : struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnisty proszek bez grudek, barwa	Nazwa produktu :	kg 20					

biała, smak i zapach charakterystyczny dla mąki ziemniaczanej. Dopuszczalne tolerancje : dopuszcza się występowanie pojedynczych łatwo rozsypujących się zbryleń. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, obecność szkodników żywych i martwych oraz ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie, brak oznakowania produktu.	Nazwa producenta :						
II. Olej roślinny (CPV 15411100-3)							
2. Olej jadalny roślinny uniwersalny rzepakowy. Opakowanie od 1 l do 3 l. Wymagania klasyfikacyjne : Olej jadalny roślinny uniwersalny, jest to produkt otrzymywany z oleju rzepakowego poddanego procesom rafinacji : odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji), odbarwieniu (bieleniu) oraz odwadnianiu (dezodoryzacji), struktura i konsystencja w temp. 20°C – płynna, przejrzysta klarowna bez osadu, smakowość dobra, barwa – odcień żółty, przeznaczony do sosów, majonezów oraz smażenia, duszenia i pieczenia. Cechy dyskwalifikujące : niedostateczna ocena organoleptyczna, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zmętnienie, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.	Nazwa produktu : Nazwa producenta :	litrów 500					
III. Oliwa z oliwek (CPV 15411110-6)							
3. Oliwa z oliwek Virgin olive oil. Opakowanie 0,5 – 0,75 l. butelka szklana Wymagania klasyfikacyjne : produkt spożywczy otrzymany z oliwek, z pierwszego tłoczenia, zawartość wolnych kwasów tłuszczowych w przeliczeniu na kwas oleinowy nie mniejszy niż 2g/100g. Struktura i konsystencja w temp. 20°C – płynna, przejrzysta, klarowna bez osadu, smakowość – dobra, charakterystyczna dla oliwy z oliwek. Cechy dyskwalifikujące : niedostateczna ocena	Nazwa produktu : Nazwa producenta :	litrów 6					

	organoleptyczna, obce posmaki, obce zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zmetnienie, niespełnianie norm dotyczących zawartości kwasów tłuszczowych, metali szkodliwych dla zdrowia oraz substancji dodatkowych, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzenie							
IV. Pasztet (CPV 15131310-1)								
4.	Pasztet drobiowy, w opakowaniu hermetycznym. Opakowanie/kubek (foremka) 131 g. Wymagania klasyfikacyjne : opakowanie hermetyczne (opakowanie, kubek (foremka) z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia), wyprodukowany z mięsa drobiowego, z dodatkiem wody, soli oraz substancji dodatkowych dozwolonych. Konsystencja smarowna. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zmiana barwy, zanieczyszczenia obce, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników, brak oznakowania, zabrudzone.	Nazwa produktu : Nazwa producenta :	szt. 500					
V. Produkty przemiału ziarna (CPV 15610000-7)								
5.	Kasza manna. Opakowanie 1 kg. Wymagania klasyfikacyjne : Produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie ziaren pszenicy, struktura I konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa biała z odcieniem żółtawym, smak i zapach – charakterystyczny dla kaszy manny. Dopuszczalne tolerancje : dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, cząstki kłólu, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia, brak oznakowania produktu.	Nazwa produktu : Nazwa producenta :	kg 180					

6.	Kasza jęczmienna, średnia. Opakowanie 1kg. Wymagania klasyfikacyjne : Produkt otrzymany z nasion jęczmienia, struktura i konsystencja sypka, smak i zapach charakterystyczny dla kaszy jęczmiennej. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych i martwych oraz ich pozostałości, uszkodzenie mechaniczne opakowań, zabrudzenie, brak oznakowania produktu.	Nazwa produktu : Nazwa producenta :	200 kg					
7	Kasza jęczmienna pęczak. Opakowanie 1kg. Wymagania klasyfikacyjne : Produkt otrzymany z dokładnie wyselekcjonowanych nasion jęczmienia , struktura i konsystencja sypka, smak i zapach charakterystyczny dla kaszy jęczmiennej pęczak. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych i martwych oraz ich pozostałości, uszkodzenie mechaniczne opakowań, zabrudzenie, brak oznakowania produktu.	Nazwa produktu : Nazwa producenta :	100 kg					
8.	Kasza gryczana biała. Opakowanie 1kg. Wymagania klasyfikacyjne : Produkt otrzymany z dokładnie wypolerowanych całych ziaren gryki, niepalonych. struktura i konsystencja sypka, smak i zapach charakterystyczny dla kaszy gryczanej. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych i martwych oraz ich pozostałości, uszkodzenie mechaniczne opakowań, zabrudzenie, brak oznakowania produktu.	Nazwa produktu : Nazwa producenta :	60 kg					
9.	Płatki owsiane górskie. Opakowanie 500g. Wymagania klasyfikacyjne : Płatki owsiane górskie – produkt spożywczy, otrzymany przez przetworzenie	Nazwa produktu :	kg 120					

	<p>oczyszczonego ziarna owsa (pokrojonego ziarna), poddanego płatkowaniu, zabiegom hydrotermicznym oraz obłuszczeniu. Konsystencja sypka bez grudek, w postaci drobnych płatków, barwa szarobiała z różnymi odcieniami, smak i zapach charakterystyczny dla płatków owsianych, lekko orzechowy.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia i psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie , brak oznakowania produktu.</p>	<p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						
10.	<p>Mąka pszenna typ 500. Opakowanie 1 kg.</p> <p>Produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie oczyszczonych ziaren pszenicy.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : struktura i konsystencja sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa biała z odcieniem żółtym, smak i zapach – charakterystyczny dla mąki pszennej.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy np. Stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, cząstki kąkol, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 700					
11.	<p>Ryż biały długoziarnisty, Opakowanie 1 kg.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne :</p> <p>Ziarna zdrowe czyste, dobrze wykształcone, dojrzałe, jednolite pod względem długości, smak i zapach – dla ryżu surowego, oraz w czasie i po ugotowaniu smak i zapach swoisty dla ryżu, barwa biała lub kremowa prawie jednolita, ziarna ryżu nie obłuszczonego nie więcej niż 0,1%, zawartość ryżu brązowego nie więcej niż 0,5%, ziarna z czerwonym prążkiem nie więcej niż 2%, ziarna łamane nie więcej niż 5%, ziarna kredowe nie więcej niż 3%. Opakowanie czyste, bez uszkodzeń mechanicznych.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapach. np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 560					

	obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie, brak oznakowania produktu.							
12.	Płatki kukurydziane. Opakowanie/torba 250 g. Wymagania klasyfikacyjne : produkt spożywczy, zawierający m.in. Emulgator, kukurydzę, cukier, sól, ekstrakt słodowy jęczmienny. Cechy dyskwalifikujące : zawilgocenie, objawy pleśnienia, psucia, obce zapachy i posmaki, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.	Nazwa produktu : Nazwa producenta :	kg 120					
VI. Owoce, warzywa i podobne produkty (CPV 15300000-1)								
13.	Dżem niskosłodzony – truskawkowy. Opakowanie/słoik 280 g.. Wymagania klasyfikacyjne : dżem otrzymany z owoców truskawki, z min. 40g owoców/100 g produktu, jest to produkt z odpowiedniej żelowanej konsystencji i wynik gotowania owoców świeżych (mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy), z dodatkiem syropów, kwasów spożywczych, pektyny, cukru i innych substancji dozwolonych, konsystencja – żelowana smarowna masa, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach charakterystyczny dla truskawki. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, brak szczelnego zamknięcia słoika, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.	Nazwa produktu : Nazwa producenta :	kg 80					
14.	Dżem niskosłodzony – morelowy. Opakowanie/słoik 280 g.	Nazwa produktu :	kg 60					

	<p>Wymagania klasyfikacyjne : dżem otrzymany z owoców moreli, z min. 40g owoców/100 g produktu, jest to produkt z odpowiedniej żelowanej konsystencji i wynik gotowania owoców świeżych (mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy), z dodatkiem syropów, kwasów spożywczych, pektyny, cukru i innych substancji dozwolonych, konsystencja – żelowana smarowna masa, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach charakterystyczny dla moreli.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, brak szczelnego zamknięcia słoika, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						
15.	<p>Dżem niskosłodzony – brzoskwiniowy. Opakowanie/słoik 280 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : dżem otrzymany z owoców brzoskwini, z min. 44g owoców/100 g produktu, jest to produkt z odpowiedniej żelowanej konsystencji i wynik gotowania owoców świeżych (mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy), z dodatkiem syropów, kwasów spożywczych, pektyny, cukru i innych substancji dozwolonych, konsystencja – żelowana smarowna masa, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach charakterystyczny dla brzoskwini.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, brak szczelnego zamknięcia słoika, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 60					
16.	<p>Dżem niskosłodzony – wiśniowy. Opakowanie/słoik 280 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : dżem otrzymany z owoców wiśni, z min. 40g owoców/100 g produktu,</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 60					

	<p>jest to produkt z odpowiedniej żelowanej konsystencji i wynik gotowania owoców świeżych (mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy), z dodatkiem syropów, kwasów spożywczych, pektyny, cukru i innych substancji dozwolonych,</p> <p>konsystencja – żelowana smarowna masa, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach charakterystyczny dla wiśni.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, brak szczelnego zamknięcia słoika, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.</p>	<p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>					
17.	<p>Dżem niskosłodzony – czarna porzeczka. Opakowanie/słoik 280 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : dżem otrzymany z owoców czarnej porzeczki, z min. 30g owoców / 100 g produktu, jest to produkt z odpowiedniej żelowanej konsystencji i wynik gotowania owoców świeżych (mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy), z dodatkiem syropów, kwasów spożywczych, pektyny, cukru i innych substancji dozwolonych,</p> <p>konsystencja – żelowana smarowna masa, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach charakterystyczny dla czarnej porzeczki.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, brak szczelnego zamknięcia słoika, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 60				
18.	<p>Powidła śliwkowe (węgierkowe). Opakowanie 300 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : powidła otrzymane z owoców – śliwek (węgiek), z min. 182g owoców / 100 g produktu, produkt o odpowiedniej żelowanej konsystencji, wynik gotowania owoców świeżych (mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy), z dodatkiem cukru, kwasów spożywczych, syropów, pektyny i innych substancji dozwolonych, konsystencja –</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p>	kg 280				

	<p>zżelowana smarowna masa, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach charakterystyczny dla śliwek.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, objawy zapleśnienia, psucia, brak szczelnego zamknięcia słoika, brak oznakowania produktu, opakowanie uszkodzone mechanicznie i zabrudzone.</p>						
19.	<p>Groszek konserwowy. Opakowanie puszka metalowa /400 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : ziarna młodego groszku luzem w zalewie konserwującej, ziarna całe nieuszkodzone, zalewa barwy żółto-zielonej, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie puszki, konsystencja miękka – wyrównana, smak i zapach charakterystyczny dla groszku, opakowanie szczelnie zamknięte.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna, objawy zapleśnienia, psucia, uszkodzone opakowanie i zabrudzone, oznaki korozji.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 300				
20.	<p>Papryka konserwowa. Opakowanie/słoik 900 ml.</p> <p>Wymagania kwalifikacyjne : produkt spożywczy, otrzymany z płatów świeżej papryki słodkiej, półsłodkiej, pozbawionych gniazd nasiennych i innych części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu (słoik) szczelnie zamkniętym, wygląd – płaty papryki marynowane, konsystencja – papryka jędrna lekko miękka, nierozpadająca się, smak i zapach – charakterystyczny dla papryki, kwaśno-słodki.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, rozpadająca się papryka, objawy pleśnienia, psucia, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	litrów 170				
21.	<p>Ogórek konserwowy Opakowanie/słoik 900 ml.</p>		100 kg				

	<p>Wymagania kwalifikacyjne : produkt spożywczy, otrzymany ze świeżych ogórków gruntowych w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu (słoik) szczelnie zamkniętym, wygląd – ogórki marynowane, konsystencja – ogórek jędrny lekko miękki, nierozpadający się, smak i zapach – charakterystyczny dla ogórka, kwaśno-słodki.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, rozpadające się ogórki, objawy pleśnienia, psucia, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>Nazwa producenta :</p>					
22.	<p>Chrzan tarty. Opakowanie/słoik 170 g..</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : produkt spożywczy otrzymany ze świeżych tartych korzeni chrzanu (korzeń chrzanu min. 40%) z dodatkiem kwasu cytrynowego, wody, cukru, soli, regulatorów kwasowości i innych dozwolonych dodatków, struktura – przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzenia chrzanu, smak i zapach charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnosłodki, barwa biała lub kremowa, dopuszcza się rozwarstwienie przetartego chrzanu oraz barwę o odcieniu szarawym.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, brak oznakowania, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>Nazwa producenta :</p>	kg 70				
23.	<p>Kukurydza konserwowa. Opakowanie max. 400 g (puszka metalowa).</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : ziarna młodej kukurydzy luzem w zalewie konserwującej, ziarna całe nieuszkodzone, zalewa barwy żółtawej i żółta, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, konsystencja miękka – wyrównana, smak i zapach charakterystyczny dla kukurydzy (bez obcych smaków i zapachów).</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy,</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>Nazwa producenta :</p>	kg 360				

	<p>smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna, objawy pleśnienia, psucia, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone, oznaki korozji na opakowaniu.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>							
24.	<p>Koncentrat pomidorowy 30%. Opakowanie słoik 190 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : Produkt spożywczy otrzymany z rozgotowanych, przetartych pomidorów, poddany procesowi pasteryzacji, struktura i konsystencja – jednolita, gęsta, bez rozdziału składników, lekko kremowa, barwa czerwono-bordowa, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo-smakowych, jednolita w całej masie, smak i zapach kwaśny, z wyczuwalnym smakiem pomidorów, zawartość substancji suchej nie mniej niż 30%.</p> <p>Cechy dyskwalifikacyjne : obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, psucia, fermentacji, zaniżona wartość masy suchej (poniżej 30%), przekroczenie normy zawartości wody, konsystencja płynna, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 220						
25.	<p>Rodzyнки. Opakowanie/torebka max. 100 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : Struktura i konsystencja jednolita zwarta, barwa naturalna karmelowa, smak i zapach charakterystyczny dla rodzynek.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zmiany barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, brak oznakowania produktu, jego uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 2						
26.	<p>Sok owocowo-warzywny, przecierowy, różne smaki. Opakowanie/butelka 750÷ 900ml.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : Sok owocowo-warzywny o smaku banan, marchew, jabłko,</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>litrów 1200</p>						

	<p>wykonany z przecierów m.in. : marchwi, bananów, jabłek oraz wody i innych dozwolonych do stosowania składników.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, fermentacji, pleśnienia, zmiana barwy, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenie.</p>	<p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						
27.	<p>Śliwki suszone bez pestki . Opakowanie max. 1 kg.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : śliwki – owoce różnych odmian śliwek sklasyfikowane do suszenia, pozbawione pestek, dostarczone w stanie suszu. Smak i zapach – charakterystyczny dla śliwek, aromatyczny, słodko-kwaśny, barwa charakterystyczna dla gatunku śliwek, konsystencja lekko elastyczna nie zlepiająca się przy nacisku, śliwki niepozlepiane, susz o małej wilgotności.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, spaleniźna, uszkodzenia spowodowane przez choroby, owady, szkodniki, objawy pleśnienia, psucia, stęchłość, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 3					
28.	<p>Groch łuskany połówki. Opakowanie: worek 500g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : barwa -żółta do pomarańczowej, wilgotność nie większa niż 15,3%, smak i zapach – charakterystyczny dla grochu</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 80					
29.	<p>Fasola “Jaś” średni. Opakowanie: worek 500g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : barwa - biała, wilgotność nie większa niż 15,3%, smak i zapach – charakterystyczny dla fasoli</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 140					

	<p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, ziarna przebarwione, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	<p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						
VII. Cukier i produkty pokrewne (CPV 15830000-5)								
<p>30. Miód pszczeli wielokwiatowy, naturalny, nektarowy. Opakowanie/słoik 370 g.</p> <p>Cechy klasyfikacyjne : struktura jednorodna, kolor jasnokremowy do żółtobrazowego, smak łagodny, zapach podobny do wosku pszczelego, konsystencja półpłynna (tzw. patoka) o ciężarze właściwym 1,4 (1l miodu waży 1,4 kg).</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : masa miodu skrzystalizowana, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 220						
<p>31. Cukier biały. Opakowanie/torba 1 kg.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : produkt otrzymany z buraków cukrowych, pakowany w torby papierowe jedno lub dwuwarstwowe. Opakowania powinny być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, konsystencja sypka, drobnoziarnista, barwa biała, smak i zapach charakterystyczny dla cukru, dopuszcza się nieznacznie łatwo rozsypujące się zbrylenia.</p> <p>Cechy dyskwalifikacyjne : obce posmaki, zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, słaba rozpuszczalność w wodzie, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, trwałe zbrylenia.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 1650						
<p>32. Cukier waniliowy. Opakowanie/torebka 32 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : produkt przeznaczony do poprawy smaku i zapachu przygotowywanych potraw, smak i zapach aromatyczny,</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	szt. 300						

	<p>charakterystyczny dla cukru waniliowego, struktura i konsystencja sypka, bez grudek, barwa biała.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie.</p>	<p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						
33.	<p>Cukier puder. Opakowanie/torba 400 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : jest to produkt spożywczy powstały ze zwykłego cukru, poddanego procesowi rozdrabniania, z dodatkiem dozwolonych do stosowania substancji zapobiegających zbrylaniu się cukru, konsystencja sypka, barwa biała, smak słodki, dobra rozpuszczalność w wodzie.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zawilgocenie, objawy psucia, słaba rozpuszczalność w wodzie, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, trwałe zbrylenia, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 9					
34.	<p>Syrop cukrowy – zaprawa do napojów, różne smaki. Opakowanie /butelka 420÷1000 ml.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : jest to kompozycja wykonana z soków owocowych, dla sporządzania napojów, barwa i smak charakterystyczny dla smaku którego dotyczy, konsystencja oleista, syrop z zagęszczonego soku, wysokosłodzony, ekstrakt owocowy min. 65%.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, brak oznakowania opakowania produktu, jego uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	litrów 400					
VIII	Makaron niegotowany (CPV 15851100-9)							
35.	<p>Makaron – “ krajanka ” . Opakowanie od 500g do 1000g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : produkt spożywczy, otrzymany z mąki pszennej makaronowej, wytwarzanej z wysokiej jakości pszenicy, masy jajowej</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 400					

	<p>9,1%(odpowiadającej porcji 2 jaj na 1kg mąki), wody, formowany w różne formy (nitka). Produkt sypki, kolor złocisty, zapach – naturalny. Po ugotowaniu dość sprężysty, twardy.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : makaron po ugotowaniu mało sprężysty, miękki, makaron się skleja, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, objawy zawilgocenia, pleśni, obce zapachy, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa producenta :</p>						
36.	<p>Makaron – “ świderki ” . Opakowanie od 500g do 1000g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : produkt spożywczy, otrzymany z mąki pszennej makaronowej, wytwarzanej z wysokiej jakości pszenicy, masy jajowej 9,1%(odpowiadającej porcji 2 jaj na 1kg mąki), wody, formowany w różne formy (świderki). Produkt sypki, kolor złocisty, zapach – naturalny. Po ugotowaniu dość sprężysty, twardy.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : makaron po ugotowaniu mało sprężysty, miękki, makaron się skleja, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, objawy zawilgocenia, pleśni, obce zapachy, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>Nazwa producenta :</p>	kg 700					
IX. Kawa, herbata i podobne produkty (CPV 15860000-4)								
37.	<p>Kawa zbożowa rozpuszczalna. Opakowanie/pudełko 150 g..</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : produkt spożywczy wykonany m.in. z : jęczmienia, żyta, cykorii, buraka cukrowego, zapach charakterystyczny dla kawy zbożowej, konsystencja sypka, kolor jasnobrązowy.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zawilgocenie, objawy psucia, pleśni, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>Nazwa producenta :</p>	kg 50					
38.	<p>Herbata czarna granulowana. Opakowanie 100 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : jest to produkt spożywczy, struktura i konsystencja sypka, granulata</p>	<p>Nazwa produktu :</p>	szt. 1200					

	<p>bez zbryleń, barwa charakterystyczna – zbliżona do czarnej, smak i zapach charakterystyczny dla herbaty.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, zbrylenia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	<p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						
X. Przyprawy i przyprawy korzenne (CPV 15870000-7)								
39. Sól jodowana spożywcza. Opakowanie/woreczki foliowe 1 kg.	<p>Wymagania klasyfikacyjne : chlorek sodu – NaCl, z dodatkiem jodanu potasu KIO₃, produkt drobnokrystaliczny, barwa biała, bez obcego zapachu, smak słony.</p> <p>Cechy dyskwalifikacyjne : obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenie mechaniczne, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 300					
40. Cynamon mielony. Opakowanie /torebka 20 g.	<p>Wymagania klasyfikacyjne : produkt spożywczy otrzymany z wysuszonych i zmielonych kawałków kory drzewa rodzaju Cinnammonum, struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek, barwa jasnobrązowa do brunatnej, jednolita, smak – słodkawy korzenny lekko piekący, zapach charakterystyczny intensywny, dopuszcza się niewielkie łatwo rozsypujące się zbrylenia oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych, brak oznakowania opakowania, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	szt. 100					

41.	Liść laurowy. Opakowanie/torebka 7 g. Wymagania klasyfikacyjne : produkt otrzymany przez wysuszenie liści laurowych, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.	Nazwa produktu : Nazwa producenta :	szt. 500					
42.	Papryka mielona słodka, czerwona. Opakowanie/torebka 20 g. Wymagania klasyfikacyjne : struktura i konsystencja – sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach : - aromatyczny zapach i słodkawy smak – papryki słodkiej, - aromatyczny zapach i ostry, piekący smak – papryki ostrej, dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.	Nazwa produktu : Nazwa producenta :	szt. 500					
43.	Ziele angielskie. Opakowanie/torebka 15g. Wymagania klasyfikacyjne : produkt otrzymany przez wysuszenie ziela angielskiego (Pimenta diolican), przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia,	Nazwa produktu :	szt. 500					

	psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.	Nazwa producenta :						
44.	Majeranek suszony. Opakowanie/torebka 20 g. Wymagania klasyfikacyjne : produkt otrzymany przez wysuszenie ziela majeranku, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenie.	Nazwa produktu : Nazwa producenta :	szt. 560					
45.	Czosnek granulowany. Opakowanie/torebka 20 g. Wymagania klasyfikacyjne : produkt otrzymany przez wysuszenie czosnku, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw. Barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom. Smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.	Nazwa produktu : Nazwa producenta :	szt. 720					
46.	Pieprz czarny mielony, prawdziwy. Opakowanie/torebka 20 g. Wymagania klasyfikacyjne : produkt uzyskuje się poprzez zbiór niedojrzałych owoców krzewu, zebrane owoce wysuszone zostają zmielone, przeznaczony do	Nazwa produktu :	szt. 1100					

	<p>poprawienia smaku i zapachu, struktura i konsystencja – sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny smak pieprzu pochodzi od zawartej w nim piperyny, dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa producenta :</p>						
47.	<p>Gałka muszkatałowa mielona. Opakowanie: torebka 10 g. Produkt przeznaczony do poprawy smaku i zapachu potraw.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : barwa naturalna, smak i zapach charakterystyczny dla gałki muszkatałowej.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucie, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych i martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>Nazwa producenta :</p>	szt. 40					
48.	<p>Zioła prowansalskie mieszanka. Opakowanie/torebka 20g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : produkt otrzymany przez wysuszenie ziół rozmarynu, bazyli, tymianku, szalwi, mięty pieprzowej, cząbera ogrodowego, lebiodki, majeranku, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny użytym składnikom.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania,</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>Nazwa producenta :</p>	szt. 350					

	zabrudzenie.							
49.	Przyprawa kebab-gyros Opakowanie/torebka 30g. Wymagania klasyfikacyjne : mieszanka ziół i przypraw takich jak: sól, czosnek mielony, papryka słodka, gorczyca, kolendra, majeranek, rozmaryn, pieprz czarny, chili, oregano, tymianek, gałka muskatołowa, 100% naturalnie bez dodatku glutaminianu monosodowego. Przeznaczona do nacierania mięsa przed pieczeniem lub smażeniem, oraz do przygotowania aromatycznych marynat. zarówno do wieprzowiny, wołowiny i drobiu. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania,	Nazwa produktu : Nazwa producenta :	szt 150					
50.	Przyprawa warzywna do potraw. Opakowanie 1000g. Wymagania klasyfikacyjne : produkt spożywczy o strukturze i konsystencji sypkiej, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach – aromatyczny zapach i słodkawy smak zawierający suszone warzywa oraz inne dozwolone substancje. Zawartość warzyw suszonych min. 30% 100% naturalnie bez dodatku glutaminianu monosodowego. Cechy dyskwalifikujące : zawilgocenie, objawy pleśnienia, psucia, obce zapachy, trwałe zbrylenia, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenie.	Nazwa produktu : Nazwa producenta :	kg 200					
51.	Lubczyk suszony. Opakowanie/torebka 10g. Wymagania klasyfikacyjne : produkt otrzymany przez wysuszenie ziela lubczyku, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach aromatyczny,	Nazwa produktu :	szt.350					

	<p>charakterystyczny użytym składnikom.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenie.</p>	<p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						
52.	<p>Kwasek cytrynowy. Opakowanie/torebka 20 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : produkt spożywczy, struktura i konsystencja – sypka, drobne kryształki bez grudek i zlepow lub proszek, barwa – bezbarwne kryształki lub biały proszek, smak – silnie kwaśny, zapach – bezwonny, dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy zawilgocenia, trwałe zbrylenia, obecność kwasu szczawiowego, żelazocyjanku potasowego, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	szt. 800					
53.	<p>Aromaty do ciast, różne smaki. Opakowanie/buteleczka 10 ml .</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : produkt spożywczy, przeznaczony do szybkiego aromatyzowania pieczonych ciast, zawierający substancje aromatyzujące naturalne i identyczne z naturalnymi, olejki eteryczne, nośniki substancji, struktura płynna, jednorodna.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	szt. 35					
54.	<p>Ketchup łagodny. Opakowanie/butelka 500 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : struktura i konsystencja – jednolita, półpłynna do gęstej, bez rozdziału</p>	<p>Nazwa produktu :</p>	kg 120					

	<p>składników, lekko kremowa, barwa – czerwona, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo-smakowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików pochodzących od zastosowanych przypraw, jednolita w całej masie, smak i zapach – kwaśny, lekko piekący, słonawy, właściwy dla ketchupu z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów, zawartość koncentratu pomidorowego min. 35%, ketchup pakowany w butelki plastikowe z silikonowym zaworkiem, dopuszcza się nieznaczna ilość większych cząstek przypraw, smak charakterystyczny dla rodzaju ketchupu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia, zaniżona zawartość masy suchej, przekroczenie normy zawartości wody i metali, zanieczyszczenia mechaniczne, zapleśnienie, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						
55. Majonez . Opakowanie/słoik 700 ml.	<p>Wymagania klasyfikacyjne : struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, gładka, gęsta, barwa jasnokremowa do żółtej, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, charakterystyczny dla majonezu, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50,5% - 78,5%, zawartość żółtka jaja kurzego nie mniej niż 6,0%, majonez pakowany w słoiki szklane zabezpieczające produkt przed zewnętrznymi zanieczyszczeniami.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, trwałe rozwarstwienie lub obecność widocznych kropeł oleju, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, zanieczyszczenia mechaniczne, obecność bakterii gronkowców, salmonella i z grupy coli, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	litrów 65					
56. Musztarda stołowa. Opakowanie/słoik 175+200 g.	<p>Wymagania klasyfikacyjne : struktura i konsystencja – jednolita, gładka, barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 45					

	zapachowo-smakowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików w przypadku stosowania gorczycy czarnej, jednolita w całej masie, smak i zapach – łagodny, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw, gorczycy, dopuszcza się nieznaczną ilość cząstek gorczycy i przypraw. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia, przekroczenie normy zawartości wody i metali, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.	Nazwa producenta :						
57.	Ocet spirytusowy 10%. Opakowanie/butelka 0,5 l. Wymagania klasyfikacyjne : ocet wyprodukowany z przedestylowanego alkoholu pochodzenia rolniczego, struktura i konsystencja – jednolita, klarowna, płynna, barwa naturalna, przeźroczysta, smak i zapach – czysty, mocno-kwaśny. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zmiana barwy – zmętnienie, zanieczyszczenia mechaniczne, pozostałości po destylacji, pozostałości pofermentacyjne i ich produkty uboczne, sztuczne dodatki aromatyczno-smakowe, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.	Nazwa produktu : Nazwa producenta :	litrów 200					
XI. Produkty dietetyczne (CPV 15882000-4)								
58.	Kaszka ryżowa bezmleczna o smaku malinowym. Opakowanie 180 g. Wymagania klasyfikacyjne : produkt otrzymany z kaszki ryżowej z dodatkiem m.in. cukru, preparatu owocowego odpowiedniego dla rodzaju smaku kaszki, witaminy, kwasów, aromatów i innych dozwolonych składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników, produkt bezmleczny. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne	Nazwa produktu : Nazwa producenta :	kg 16					

	opakowania, zabrudzenia, brak oznakowania produktu.							
59.	Kaszka ryżowa bezmleczna o smaku jabłkowym. Opakowanie 180 g. Wymagania klasyfikacyjne : produkt otrzymany z kaszki ryżowej z dodatkiem m.in. cukru, preparatu owocowego odpowiedniego dla rodzaju smaku kaszki, witaminy, kwasów, aromatów i innych dozwolonych składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników, produkt bezmleczny. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, brak oznakowania produktu.	Nazwa produktu : Nazwa producenta :	kg 18					
60.	Kaszka ryżowa bezmleczna o smaku bananowym. Opakowanie 180 g. Wymagania klasyfikacyjne : produkt otrzymany z kaszki ryżowej z dodatkiem m.in. cukru, preparatu owocowego odpowiedniego dla rodzaju smaku kaszki, witaminy, kwasów, aromatów i innych dozwolonych składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników, produkt bezmleczny. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, brak oznakowania produktu.	Nazwa produktu : Nazwa producenta :	kg 30					
61.	Kaszka ryżowa bezmleczna o smaku brzoskwińowym. Opakowanie 180 g. Wymagania klasyfikacyjne : produkt otrzymany z kaszki ryżowej z dodatkiem m.in. cukru, preparatu owocowego odpowiedniego dla rodzaju smaku kaszki, witaminy, kwasów, aromatów i innych dozwolonych	Nazwa produktu :	kg 16					

	<p>składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników, produkt bezmleczny.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						
62.	<p>Kaszka mleczno-ryżowa o smaku morelowym. Opakowanie/torba 230g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : produkt otrzymany z kaszki ryżowej z dodatkiem m.in. mleka w proszku, kwasów, tłuszczu roślinnego, witamin, preparatów odpowiednich dla rodzaju smaku kaszki, aromatów i innych dozwolonych składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : trwałe zbrylenia, obce posmaki i zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, zanieczyszczenie antybiotykami i innymi substancjami, zawartość bakterii z grupy coli, gronkowców, salmonelli, enterokoków, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 45					
63.	<p>Kaszka mleczno-ryżowa o smaku bananowym. Opakowanie/torba 230g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : produkt otrzymany z kaszki ryżowej z dodatkiem m.in. mleka w proszku, kwasów, tłuszczu roślinnego, witamin, preparatów odpowiednich dla rodzaju smaku kaszki, aromatów i innych dozwolonych składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : trwałe zbrylenia, obce posmaki i zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, zanieczyszczenie antybiotykami i innymi substancjami, zawartość bakterii z grupy coli, gronkowców, salmonelli, enterokoków, brak</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 55					

	oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.							
64.	Kaszka mleczno-ryżowa o smaku truskawkowym. Opakowanie/torba 230g. Wymagania klasyfikacyjne : produkt otrzymany z kaszki ryżowej z dodatkiem m.in. mleka w proszku, kwasów, tłuszczu roślinnego, witamin, preparatów odpowiednich dla rodzaju smaku kaszki, aromatów i innych dozwolonych składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników. Cechy dyskwalifikujące : trwałe zbrylenia, obce posmaki i zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, zanieczyszczenie antybiotykami i innymi substancjami, zawartość bakterii z grupy coli, gronkowców, salmonelli, enterokoków, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.	Nazwa produktu : Nazwa producenta :	kg 65					
65.	Kaszka mleczno-ryżowa o smaku malinowym. Opakowanie/torba 230g. Wymagania klasyfikacyjne : produkt otrzymany z kaszki ryżowej z dodatkiem m.in. mleka w proszku, kwasów, tłuszczu roślinnego, witamin, preparatów odpowiednich dla rodzaju smaku kaszki, aromatów i innych dozwolonych składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników. Cechy dyskwalifikujące : trwałe zbrylenia, obce posmaki i zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, zanieczyszczenie antybiotykami i innymi substancjami, zawartość bakterii z grupy coli, gronkowców, salmonelli, enterokoków, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.	Nazwa produktu : Nazwa producenta :	kg 65					
66.	Kaszka mleczno-wielozbożowa o smaku wieloowocowym. Opakowanie/torba 170÷250g. Wymagania klasyfikacyjne : produkt otrzymany z mąki zbożowej (pszennej, owsianej, jęczmiennej, żytniej) z dodatkiem m.in. mleka w proszku, kwasów,	Nazwa produktu :	kg 50					

	<p> tłuszczu roślinnego, witamin, preparatów odpowiednich dla rodzaju smaku kaszki, aromatów i innych dozwolonych składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : trwałe zbrylenia, obce posmaki i zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, zanieczyszczenie antybiotykami i innymi substancjami, zawartość bakterii z grupy coli, gronkowców, salmonelli, enterokoków, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa producenta :</p>						
67.	<p>Chrupki kukurydziane bezglutenowe naturalne. Opakowanie/torba 80 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : produkt spożywczy otrzymany metodą smażenia lub ekstruzji z mąki lub grysu kukurydzianego, zawierające oprócz kukurydzy sól i olej roślinny, chrupki bezglutenowe, nie klejące się do podniebienia.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : zawilgocenie, objawy pleśnienia, psucia, obce zapachy, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>Nazwa producenta :</p>	szt. 400					
68.	<p>Chrupki kukurydziane bezglutenowe smakowe. Opakowanie/torba 70 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : produkt spożywczy smakowy otrzymany metodą smażenia lub ekstruzji z mąki lub grysu kukurydzianego, zawierające oprócz kukurydzy sól i olej roślinny, chrupki bezglutenowe, nie klejące się do podniebienia.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : zawilgocenie, objawy pleśnienia, psucia, obce zapachy, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>Nazwa producenta :</p>	szt. 700					
69.	<p>Makaron niskobiałkowy PKU Opakowanie 250g fabrycznie zamknięte.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: Produkt spożywczy do postępowania dietetycznego w diecie niskobiałkowej, stosowany przy fenylketonurii, posiadający w swoim</p>	<p>Nazwa produktu :</p>	kg 18					

	<p>składzie m.in.: skrobię pszenną, bezglutenową, skrobię kukurydzianą, substancję zagęszczającą, mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych. Produkt formowany w różne formy, sypki, kolor żółty, zapach naturalny. Po ugotowaniu dość sprężysty, twardy.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : Brak prawidłowego oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, objawy zawilgocenia, pleśni, obce zapachy, makaron po ugotowaniu mało sprężysty, miękki, sklejaący się. Brak możliwości stosowania produktu w diecie niskobiałkowej przy fenylketonurii.</p>	<p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						
70.	<p>Zastępnik jajka, niskobiałkowy, PKU Opakowanie: szczelne, fabrycznie zamykane max.200g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : Produkt spożywczy do postępowania dietetycznego w diecie niskobiałkowej, stosowany przy fenylketonurii, posiadający w swoim składzie m.in.: skrobię kukurydzianą, substancję zagęszczającą, barwnik. Produkt sypki, zapach naturalny, kolor biały przechodzący w kremowy.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : Brak prawidłowego oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, objawy zawilgocenia, pleśni, obce zapachy. Brak możliwości stosowania produktu w diecie niskobiałkowej przy fenylketonurii.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 2					
71.	<p>Mąka niskobiałkowa, PKU Opakowanie: 0,5 – 1,0 kg fabrycznie zamknięte.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : Produkt spożywczy do postępowania w diecie niskobiałkowej, stosowany przy fenylketonurii, bezglutenowy, posiadający w swoim składzie m.in.: skrobię pszenną bezglutenową, skrobię kukurydzianą, glukozę, substancje zagęszczające, błonnik, mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych. Produkt sypki, kolor biały, zapach charakterystyczny dla produktu.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 50					

	<p>Cechy dyskwalifikujące: Brak prawidłowego oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, objawy zawilgocenia, pleśni, obce zapachy. Brak możliwości stosowania produktu w diecie niskobiałkowej przy fenylketonurii.</p>						
72.	<p>Markizy z nadzieniem o smaku kokosowym niskobiałkowe, PKU Opakowanie: szczelne, fabrycznie zamykane, 150g – 210g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : Produkt spożywczy do postępowania w diecie niskobiałkowej, stosowany przy fenylketonurii, posiadający w swoim składzie m.in.: skrobię kukurydzianą, tłuszcze roślinne, skrobię pszenną bezglutenową, cukier, kwas, regulator kwasowości, syrop skrobiowy, błonnik, substancje zagęszczające, środek spulchniający, nadzienie o smaku kokosowym. Struktura i konsystencja zwała, jednolita, łamliwa, barwa naturalna, bez plam, pęknięć, smak i zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : Brak prawidłowego oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, objawy pleśnienia, psucia, jęczenia, brak możliwości stosowania produktu w diecie niskobiałkowej przy fenylketonurii.</p>	<p>Nazwa produktu : </p> <p>Nazwa producenta : </p>	kg 1					
73.	<p>Herbatniki niskobiałkowe, PKU Opakowanie : szczelne, fabrycznie zamykane, 130g – 160g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : Produkt spożywczy do postępowania w diecie niskobiałkowej, stosowany przy fenylketonurii, posiadający w swoim składzie m.in.: skrobię kukurydzianą, tłuszcze roślinne, skrobię pszenną bezglutenową, cukier, syrop skrobiowy, błonnik, substancje zagęszczające, substancje spulchniające. Struktura i konsystencja zwała, jednolita, łamliwa, barwa naturalna, bez plam, pęknięć, smak i zapach charakterystyczny dla produktu.</p>	<p>Nazwa produktu : </p> <p>Nazwa producenta : </p>	kg 1					

	<p>Cechy dyskwalifikujące : Brak prawidłowego oznakowania, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, objawy pleśnienia, psucia, jęlczenia, brak możliwości stosowania produktu w diecie niskobiałkowej przy fenylketonurii.</p>						
XII. Różne produkty spożywcze i produkty suszone. (CPV 15890000-3)								
74.	<p>Galaretka, różne smaki. Opakowanie/torebka 79 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : produkt spożywczy otrzymywany poprzez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych, z dodatkiem substancji słodzących (lub bez dodatku), kwasów spożywczych i innych substancji dopuszczonych do stosowania, które po przyrządzeniu stanowią galaretkę gotową do spożycia, struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, barwa galaretki zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie, smak i zapach – charakterystyczny dla owocu deklarowanego w nazwie, dopuszcza się nieliczne, łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, obecność bakterii, salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, brak oznakowania opakowań, opakowanie uszkodzone mechanicznie, zabrudzone.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>Nazwa producenta :</p>	szt. 1100					
75.	<p>Kisiel – różne smaki. Opakowanie/torebka 40 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych</p>	<p>Nazwa produktu :</p>	szt. 1600					

<p>naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem substancji słodzących (lub bez dodatku) kwasów spożywczych i innych substancji dozwolonych do stosowania, które po przyrządzeniu stanowią kisiel gotowy do spożycia, struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, barwa dla kisielu owocowego zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie, smak i zapach – charakterystyczny dla owocu lub deklarowanego dodatku aromatycznego, dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców, dopuszcza się obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych w ilości podanej w PN-A-94051.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						
<p>76. Budyń, różne smaki. Opakowanie /torebka 41 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem substancji słodzących (lub bez dodatku) kwasów spożywczych, mleka w proszku i innych substancji dozwolonych do stosowania, które po przyrządzeniu stanowią budyń gotowy do spożycia, struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, barwa dla budyniu owocowego zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie, smak i zapach – charakterystyczny dla owocu lub deklarowanego dodatku aromatycznego np. wanilia – zapach waniliowy, dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>szt. 1600</p>					

	<p>surowców.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>							
77.	<p>Proszek do pieczenia. Opakowanie/torebka 30 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : proszek do pieczenia jest sypką mieszaniną różnorodnych związków chemicznych, której podstawowym zadaniem jest spulchnianie produktów piekarniczych, zawierającym wodorowęglan sodu, regulator kwasowości, skrobię lub mąkę ziemniaczaną.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, trwałe zbrylenia, zawilgocenie, objawy psucia, zanieczyszczenia, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>Nazwa producenta :</p>	szt. 15					
78.	<p>Drożdże piekarskie prasowane. Opakowanie/kostka 100 g.</p> <p>Wymogi klasyfikacyjne : konsystencja ścisła, dopuszcza się wewnętrzną mazistość jeśli nie jest to połączone z przykrym zapachem rozkładającego się białka, barwa kremowa, dopuszczalny odcień szary, smak swoisty, zapach swoisty typowy dla drożdży, zawartość suchej masy drożdży nie mniej niż 30%.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : zapachy obce, posmak gorzki i pleśni, objawy psucia, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzenie.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>Nazwa producenta :</p>	szt. 190					
79.	<p>Barszcz biały. Opakowanie: butelka 0,45÷0,5 l Produkt spożywczy wykonany z wody przegotowanej, mąki żytniej, soli kamiennej.</p>	<p>Nazwa produktu :</p>	litrów 190					

	<p>Wymagania klasyfikacyjne : struktura i konsystencja – charakterystyczna dla barszczu białego.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, trwałe zbrylenia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych, obecność szkodników żywych i martwych oraz ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa producenta :</p>						
80.	<p>Bułka tarta. Opakowanie/torba 500g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień, struktura i konsystencja – sypka , bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach – charakterystyczny dla suszonego pieczywa, zawartość wody nie więcej niż 10%, zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę nie więcej niż 3,0%, zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCL nie więcej niż 0,20%, stopień rozdrobnienia (przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z 1000 mikrometra nie mniej niż 90%.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktów, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>Nazwa producenta :</p>	kg 200					
81.	<p>Grzyby suszone - Koźlarz suszony</p> <p>Opakowanie max. 1 kg.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : grzyby suszone, zapach i smak charakterystyczny dla grzybów, susz o małej wilgotności (max. 12%), barwa niejednorodna, charakterystyczna dla suszonych grzybów.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : objawy psucia, pleśnienia, obce zapachy i posmaki, smak gorzki, kwaśny, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, struktura mocno</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>Nazwa producenta :</p>	kg 1					

	rozdrobniona, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.							
82.	Grzyby suszone - Podgrzybek suszony Opakowanie max. 1 kg. Wymagania klasyfikacyjne : grzyby suszone, zapach i smak charakterystyczny dla grzybów, susz o małej wilgotności (max. 12%), barwa niejednorodna, charakterystyczna dla suszonych grzybów. Cechy dyskwalifikujące : objawy psucia, pleśnienia, obce zapachy i posmaki, smak gorzki, kwaśny, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, struktura mocno rozdrobniona, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.	Nazwa produktu : Nazwa producenta :	kg 1					
XIII	Kakao, czekolada i wyroby cukiernicze .(CPV 15840000-8)							
83.	Kakao naturalne. Opakowanie 200 g. Wymagania klasyfikacyjne : produkt spożywczy uzyskiwany poprzez sproszkowanie kuchenka kakaowego, struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek bez grudek, barwa jasnobrązowa, zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%, smak i zapach charakterystyczny dla kakao, dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, obecność bakterii salmonella, gronkowców chorobotwórczych, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	Nazwa produktu : Nazwa producenta :	kg 25					
84.	Biszkopcy o smaku waniliowym. Opakowanie /torebka 150 g. Wymagania klasyfikacyjne : wyrób cukierniczy, wyrób z ciasta krucho-tłuszczowego, kształt nadany formą, powierzchnia złocista do jasnobrązowej, barwa miększu kremowa, struktura średnioporowata, krucha, smak i zapach charakterystyczny dla	Nazwa produktu :	kg 230					

	<p>zastosowanych surowców, aromatu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, zawilgocenie, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						
85.	<p>Ciastka kruche z cukrem , luz. Opakowanie/pudełko 1 kg.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : produkt otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – mąki pszennej, margaryny, cukru, cukru waniliowego, kształt różne formy, smak i zapach – charakterystyczny dla tego rodzaju ciastek, konsystencja krucha, łamliwa.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, gorzki smak, kwaśny smak, słony, mdły, stęchły, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzone opakowanie, zabrudzone.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 200					
86.	<p>Paluszki słone różne smaki (z sezamem, cebulowe) . Opakowanie/torebka 70÷300 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : dzięki odpowiedniemu doborowi składników – mąki pszennej, tłuszczu roślinnego, soli, drożdży i innych substancji dozwolonych, smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju produktu, konsystencja krucha, łamliwa, twarda, jednolita, barwa jasnobrązowa.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zawilgocenie, zanieczyszczenia mechaniczne, spalone, niedopieczone, połamane, pogniecione, obecność szkodników żywych i martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, miękkie miąższ, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 80					

87.	<p>Cukierki, galaretki oblane czekoladą. Opakowanie/ max. 1 kg.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : cukierki o korpusie z galaretki, oblane czekoladą, zawinięte w papierki, smak i zapach swoisty dla galaretki w czekoladzie. Zalecane galaretki o różnych smakach.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : objawy psucia, obce posmaki, obce zapachy, rozpuszczenie polewy, cukierki pogniecione, zdeformowane, objawy pleśnienia, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : </p> <p>Nazwa producenta : </p>	kg 20					
88.	<p>Wafelek z kremem kakaowym, oblany czekoladą. Opakowanie/max. 52 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : wyrób cukierniczy, struktura i konsystencja – zwarta, jednolita, łamliwa, barwa naturalna brązowa, powierzchnia pokrywy z połyskiem, bez plam, pęknięć, smak i zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienia składników, objawy pleśnienia, psucia, jelczenia, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : </p> <p>Nazwa producenta : </p>	kg 12					
89.	<p>Wafelki różne smaki - luz. Opakowanie 1 ÷ 3 kg.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : wyrób cukierniczy, wafle przełożone masą (mleczną, orzechową, kakaową), struktura i konsystencja – zwarta, krucha, łamliwa, barwa naturalna jasnobrązowa, smak i zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienia składników, objawy pleśnienia, psucia, jelczenia, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : </p> <p>Nazwa producenta : </p>	kg 150					
90.	<p>Czekolada mleczna nadziewana, tabliczka/max. 100g.</p>	<p>Nazwa produktu :</p>	kg 12,5					

	<p>Wymagania klasyfikacyjne : opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać wyrób, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, łamliwa, barwa naturalna, brązowa, smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej z dodatkiem masy smakowej, kształt – regularny, bez nadłamań, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy, o powierzchni dolnej gładkiej. Czekolada formowana w tabliczki, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność. Zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia. Zaniżona zawartość tłuszczu, wyrób czekolado podobny, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						
91.	<p>Herbatniki w czekoladzie. Opakowanie/max. 250 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : wyrób cukierniczy, ciasteczka oblane czekoladą, barwa naturalna brązowa, zapach i smak charakterystyczny dla wyrobów czekoladowych, struktura i konsystencja zwarta, jednolita, łamliwa, powierzchnia pokrywy z połyskiem bez plam, pęknięć.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, objawy pleśnienia, psucia, jęlczenia, brak oznaczenia produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 32					
92.	<p>Herbatniki w czekoladzie. Opakowanie 1000÷2000 g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : wyrób cukierniczy, ciasteczka oblane czekoladą, barwa naturalna brązowa, zapach i smak charakterystyczny dla wyrobów czekoladowych, struktura i konsystencja zwarta, jednolita, łamliwa, powierzchnia pokrywy z połyskiem bez plam, pęknięć.</p>	<p>Nazwa produktu :</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Nazwa producenta :</p>	kg 50					

	Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki i zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, objawy pleśnienia, psucia, jęłczenia, brak oznaczenia produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.						
XIV	Owoce tropikalne (CPV 03222110-7)							
93.	Banany. Opakowanie : pudło kartonowe lub skrzynki do 15 kg Wymagania klasyfikacyjne : owoc cały, twardy, zdrowy (bez śladów gnicia i pleśni), czysty, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny paluszków, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, kiście owoców winny być o prawidłowym zabarwieniu i wolne od zarażeń grzybami, barwa od jasnozielonkawej do jasnożółtej, jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości tego samego stopnia dojrzałości. Długość owocu nie mniej niż 140 mm. Cechy dyskwalifikujące : wady kształtu, wady skórki skutkujące uszkodzeniem owocu, naruszony miąższ owocu, smak i zapach obcy, owoce odbiegające od w/w wymagań klasyfikacyjnych.	Nazwa produktu Źródło pochodzenia albo nazwa dostawcy albo nazwa producenta	kg 570					
94.	Kiwi. Opakowanie : pudła kartonowe lub skrzynki do 10 kg. Wymagania klasyfikacyjne : owoce całe, bez szypułki, odpowiednio jędrne (nie mogą być miękkie, zwiednięte, nasiąknięte wodą), zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste i dobrze wykształcone, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, zabarwienie typowe dla danej odmiany, jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości owocu, masa owocu nie mniejsza niż 70 g. Cechy dyskwalifikujące : wady kształtu, owoce złączone podwójnie lub wielokrotnie, wady skórki, smak i zapach obcy, owoce odbiegające od wymagań kwalifikacyjnych.	Nazwa produktu Źródło pochodzenia albo nazwa dostawcy albo nazwa producenta	kg 360					

XV.Owoce cytrusowe (CPV 03222200-5)							
95.	Cytryny. Opakowanie: pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg. Wymagania klasyfikacyjne : owoce całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabiżnionych nacięć, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni) bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak zwiędnięcia i wysuszenia, zabarwienie typowe dla danej odmiany (od koloru cytrynowego do koloru żółtego), jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, wielkości, średnica owocu od 58 do 83 mm. Cechy dyskwalifikujące : wady kształtu, zabarwienie, wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu (srebrne łuski, rdzawienia), uszkodzenia gradowe, w trakcie przeładunku, smak i zapach obcy, owoce odbiegające od wymagań klasyfikacyjnych.	Nazwa produktu Źródło pochodzenia albo nazwa dostawcy albo nazwa producenta	kg 200				
96.	Mandarynki. Opakowanie : pudło kartonowe lub skrzynki do 15 kg. Wymagania klasyfikacyjne : owoc cały, wolny od stłuczeń, zdrowy (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia, zabarwienie typowe dla danej odmiany, średnica owocu 45 do 60 mm. Cechy dyskwalifikujące : wady kształtu, zabarwienia, wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu (np.srebrne łuski, rdzawienie, itp.), uszkodzenia owocu (gradowe, otarcie, uszkodzenia w trakcie transportu i przeładunku), owoce zwiędnięte, suche, owoce psujące się oraz z oznakami gnicia, smak i zapach obcy, owoce odbiegające od w/w wymagań klasyfikacyjnych.	Nazwa produktu Źródło pochodzenia albo nazwa dostawcy albo nazwa producenta	kg 300				
XV Owoce pestkowe (CPV 03222330-5)							
I.							
97.	Nektarynki.		kg 200				

	<p>Opakowanie: pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : owoce całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, o właściwej wilgotności, zabarwienie typowe dla danej odmiany, smak słodkokwaśny, jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości. Średnica owocu nie mniejsza niż 51 mm.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : wady kształtu, rozwoju, zabarwienia, odgniecenia, wady skórki, smak i zapach obcy, owoce odbiegające od wymagań klasyfikacyjnych.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Źródło pochodzenia albo nazwa dostawcy albo nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						
98.	<p>Arbuz.</p> <p>Opakowanie: skrzynki do 20 kg.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : owoce całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, niepopękane, jędrne, wystarczająco dojrzałe, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, masa pojedynczej sztuki nie mniej niż 2 kg, barwa miąższu – różowa, smak i zapach typowy dla danej odmiany.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : wady kształtu, smak i zapach obcy, uszkodzenia gradowe, uszkodzenia w trakcie przeładunku, otarcia, owoce odbiegające od wymagań klasyfikacyjnych.</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Źródło pochodzenia albo nazwa dostawcy albo nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 270					
99.	<p>Winogrona.</p> <p>Opakowanie: pudło kartonowe lub skrzynki do 15 kg.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : poszczególne grona winny być zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, poszczególne pojedyncze jagody powinny być całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne, jędrne, twarde, mocno osadzone, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz stopnia dojrzałości, barwa charakterystyczna dla odmiany, masa gron nie mniej niż :</p>	<p>Nazwa produktu</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Źródło pochodzenia albo nazwa dostawcy albo nazwa producenta</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	kg 240					

-winogrona deserowe uprawiane pod szkłem – 250 g, -winogrona deserowe uprawiane w gruncie – 150 g. Cechy dyskwalifikujące : znaczne wady kształtu, zabarwienia, odparzenia skórki spowodowane słońcem, smak i zapach obcy, owoce odbiegające od w/w wymagań klasyfikacyjnych.							
Razem wartość netto / cena brutto : (suma pozycji kol. 6 / suma pozycji kol.9)	xxxxxxxxxxxxxxxx	xxxxxxxx	xxxxxxxx		xxxxxxxx	xxxxxxxx	

UWAGA :

1. Formularz cenowy wypełnić (wyliczyć) i podsumować z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Wypełnione i wyliczone przez Wykonawcę, muszą być wszystkie pozycje asortymentowe w kolumnie Nr.3 i kolumnach Nr.5; 6; 7; 8; 9. Kolumnę Nr.6 i Nr.9 Wykonawca winien podsumować.
2. Ceny netto za jednostkę poszczególnych asortymentów, Wykonawca określa w kol. Nr.5 dla jednostek podanych w kol. Nr 4, biorąc pod uwagę wielkości opakowań podanych w kol. Nr 2.
3. Dostawy poszczególnych asortymentów winny odbywać się w opakowaniach (gramaturze), określonych w kol. Nr 2
4. Ceny netto za jednostkę poszczególnych asortymentów, określone przez Wykonawcę w kol. Nr.5, muszą być o wartości dodatniej (większej od zera), i nie mogą wzrosnąć w okresie obowiązywania umowy.
5. Opakowania artykułów (asortymentów) określone w kol. Nr 2 muszą być opakowaniami producenta.

..... dnia
(Miejscowość) (data)

.....
pieczęć/pieczęcie, podpis/-y osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy