

dot. DPS.701.2018

Część I – Drobne artykuły spożywcze

**Formularz cenowy na sukcesywne dostawy drobnych artykułów spożywczych
dla postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pod nazwą:
„Sukcesywna dostawa artykułów spożywczych dla Domu Pomocy Społecznej
z siedzibą w Skarżysku-Kamienniej, ul. Sporna 6 na rok 2019”**

Lp.	Nazwa i specyfikacja artykułu	Nazwa handlowa produktu	Jednostka miary	Wielkość zamówienia	Cena netto w zł	Cena brutto w zł	Wartość netto w zł [e*f]	Wartość brutto w zł [e*g]
<i>a</i>	<i>b</i>	<i>c</i>	<i>d</i>	<i>e</i>	<i>f</i>	<i>g</i>	<i>h</i>	<i>i</i>
1.	Aromaty do ciast różne zapachy opakowanie szklane: 10ml Wymagania klasyfikacyjne: produkt spożywczy zawierający substancje aromatyzujące naturalne i identyczne z naturalnymi, olejki eteryczne, struktura płynna. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	10				
2.	Barszcz biały instant opakowanie: zgrzewane o wadze 65-70g Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja sypka, bez grudek, dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	210				

3.	Budyń bez cukru, różne smaki opakowanie zgrzewane o wadze 40g Wymagania klasyfikacyjne: 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 deklarowanego dodatku aromatycznego np. wanilia – zapach waniliowy, dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	5				
4.	Chrzan tarty opakowanie: słoik szklany, waga: 280-290g Wymagania klasyfikacyjne: zawartość korzenia chrzanu min. 40%, struktura i konsystencja przetarta masa, barwa biała lub kremowa, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki i zapachy, smak mocno słony lub stęchły; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	145				
5.	Ciastka herbatniki waniliowe bez cukru opakowanie: 120g Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja krucha, łamliwa, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki i zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	530				

6.	Cukier biały, kryształ opakowanie: torebka 1kg Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja sypka, drobnoziarnista, barwa biała, smak i zapach charakterystyczny dla cukru, dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia. Opakowanie czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki i zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.		kg	1100				
7.	Cukier puder opakowanie: torebka 400-500g Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja sypka, barwa biała. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki i zapachy, objawy zawilgocenia, trwałe zbrylenia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	2				
8.	Cukier wanilinowy opakowanie: zgrzew 30-32g Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja sypka, zapach charakterystyczny dla wanilii, barwa biała. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	100				

9.	Cynamon mielony opakowanie: zgrzew 20g Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja sypka, jednolity proszek, charakterystyczny, intensywny zapach, barwa brunatna. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	50				
10.	Czosnek granulowany opakowanie: zgrzew 20g Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja sypka, charakterystyczny, intensywny zapach. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	30				
11.	Ćwikła z chrzanem opakowanie: słoik szklany, waga: 280-290g Wymagania klasyfikacyjne: zawartość buraków min. 50%, zawartość korzenia chrzanu min. 15%, struktura i konsystencja przetarta masa, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki i zapachy, smak mocno słony lub stęchły; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	285				

12.	Dżem niskosłodzony smaki: truskawka, czarna porzeczka, brzoskwinia opakowanie: słoik szklany, waga: 270-290g Wymagania klasyfikacyjne: zawartość owoców min. 40% ((truskawka, brzoskwinia), 30% (czarna porzeczka), struktura żelowana masa, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki i zapachy, objawy: pleśnienia, psucia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	485				
13.	Fasola biała „Jaś” opakowanie: worek 500g Wymagania klasyfikacyjne: wilgotność nie większa niż 15,5%, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	40				
14.	Gałka muszkatołowa mielony opakowanie: zgrzew 10g-15g Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja sypka, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	10				
15.	Groch łuskany opakowanie: worek 400-500g Wymagania klasyfikacyjne: wilgotność nie większa niż 15,5%, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	35				

16.	Groszek konserwowy opakowanie: puszka metalowa - 400g Wymagania klasyfikacyjne: ziarna młodego groszku luzem w zalewie konserwującej, konsystencja miękka, smak i zapach charakterystyczny dla groszku, opakowanie szczelne. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, oznaki korozji puszek.		szt.	60				
17.	Herbata czarna, granulowana opakowanie: torebka 100g Wymagania klasyfikacyjne: struktura sypka, bez zbryleń, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce smaki i zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	750				
18.	Imbir mielony opakowanie: zgrzew 10g Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja sypka, charakterystyczny, intensywny zapach. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	10				
19.	Kakao naturalne opakowanie: 200g Wymagania klasyfikacyjne: zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%, konsystencja sypka, charakterystyczny, intensywny zapach. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki i zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; trwałe zbrylenia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	100				

20.	Kasza gryczana palona opakowanie: torebka 500g Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja sypka, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	80				
21.	Kasza jęczmienna opakowanie: torebka 1kg Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja sypka, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania.		szt.	70				
22.	Kasza manna opakowanie: torebka 1kg Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja sypka, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	90				
23.	Kawa zbożowa rozpuszczalna opakowanie: pudełko kartonowe 150g Wymagania klasyfikacyjne: 100% naturalnych składników, zawartość zboża 72% (jęczmień i żyto), cykoria, burak cukrowy-prażony, konsystencja sypka, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce smaki i zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.		szt.	55				

24.	Ketchup łagodny opakowanie: szklany słoik lub plastikowe opak. o pojemności 210-225g Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja jednolita, półpłynna do gęstej, smak i zapach – kwaśny, lekko piekący, słonawy, właściwy dla ketchupu z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów, smak charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce smaki i zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	220				
25.	Koncentrat buraczany w płynie opakowanie: butelka 300ml Wymagania klasyfikacyjne: zawierający zagęszczony sok z buraków ćwikłowych min 51%, struktura i konsystencja charakterystyczna dla barszczu czerwonego. Cechy dyskwalifikujące: obce smaki i zapachy, objawy: pleśnienia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	60				
26.	Koncentrat pomidorowy opakowanie: słoik szklany - 180-200g Wymagania klasyfikacyjne: pasteryzowany, zawartość ekstraktu 30%, struktura jednolita, gęsta, smak i zapach kwaśny z wyczuwalnym smakiem pomidorów. Cechy dyskwalifikujące: obce smaki i zapachy, objawy: pleśnienia, fermentacji; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	425				

27.	Kukurydza konserwowa opakowanie: puszka metalowa - 400g Wymagania klasyfikacyjne: ziarna młodej kukurydzy luzem w zalewie konserwującej, konsystencja miękka, smak i zapach charakterystyczny dla kukurydzy, opakowanie szczelne. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, oznaki korozji puszek.		szt.	70				
28.	Kwasek cytrynowy opakowanie: zgrzew 20g Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja sypka, smak kwaśny, bezwonny, barwa biała. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	225				
29.	Liść laurowy suszony opakowanie: zgrzew 6-12g Wymagania klasyfikacyjne: smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	80				
30.	Majeranek suszony opakowanie: zgrzew 15-20g Wymagania klasyfikacyjne: smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	220				

31.	Majonez opakowanie: słoik szklany, waga: 310g Wymagania klasyfikacyjne: skład olej rzepakowy rafinowany, musztarda (woda, ocet, gorczyca, cukier, sól, przyprawy), woda, żółtka jaj kurzych (7%), struktura i konsystencja masa, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki i zapachy, widoczne krople oleju, zapach stęchły, widoczne objawy psucia, pleśnienia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	45				
32.	Mak opakowanie: torebka 500g Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja sypka, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		kg	3				
33.	Makaron bezejajeczny, łazanki opakowanie: torebka 500g lub 1kg Wymagania klasyfikacyjne: produkt sypki, kolor złocisty, zapach naturalny. Po ugotowaniu sprężysty. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, zawilgocenia; makaron po ugotowaniu mało sprężysty, klejący się, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.		kg	60				

34.	Makaron bezjajeczny, muszelka opakowanie: torebka 500g lub 1kg Wymagania klasyfikacyjne: produkt sypki, kolor złocisty, zapach naturalny. Po ugotowaniu sprężysty. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, zawilgocenia; makaron po ugotowaniu mało sprężysty, klejący się, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.		kg	100				
35.	Makaron bezjajeczny, nitki opakowanie: torebka 500g lub 1kg Wymagania klasyfikacyjne: produkt sypki, kolor złocisty, zapach naturalny. Po ugotowaniu sprężysty. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, zawilgocenia; makaron po ugotowaniu mało sprężysty, klejący się, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.		kg	40				
36.	Makaron bezjajeczny, świderki opakowanie: torebka 500g lub 1kg Wymagania klasyfikacyjne: produkt sypki, kolor złocisty, zapach naturalny. Po ugotowaniu sprężysty. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, zawilgocenia; makaron po ugotowaniu mało sprężysty, klejący się, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.		kg	100				

37.	Makaron dwujajeczny, zacierka opakowanie: torebka 250g, 500g lub 1kg Wymagania klasyfikacyjne: produkt sypki, kolor złocisty, zapach naturalny. Po ugotowaniu sprężysty. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, zawilgocenia; makaron po ugotowaniu mało sprężysty, klejący się, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.		kg	110				
38.	Mąka pszenna typ 500 opakowanie: torebka papierowa 1kg Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja sypka, drobnoziarnista bez grudek, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.		kg	350				
39.	Mąka ziemniaczana opakowanie: torebka papierowa 500g lub 1kg Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja sypka, dopuszcza się obecność łatwo rozsypujących się zbryleń, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.		kg	35				

40.	Miód naturalny opakowanie: kubek plastikowy 25g Wymagania klasyfikacyjne: smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: masa miodu skrzystalizowana, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	1250				
41.	Musztarda stołowa opakowanie: słoik szklany, butelka lub kubek plastikowy 200-210g Wymagania klasyfikacyjne: struktura jednolita gładka, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce smaki i zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt.	100				
42.	Ocet spirytusowy 10%, opakowanie: butelka szklana lub plastikowa 500ml Wymagania klasyfikacyjne: struktura płynna, przezroczysty, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce smaki i zapachy, zmętnienie, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		litr	8				
43.	Olej uniwersalny, roślinny, rzepakowy opakowanie: butelka plastikowa 1l Wymagania klasyfikacyjne: struktura płynna, klarowna, przeznaczony do sosów, oraz smażenia, duszenia i pieczenia. Cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zmętnienie, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.		litr	120				

44.	Orzech włoski opakowanie: torebka 100g Wymagania klasyfikacyjne: orzechy włoskie bez łupin, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt	5				
45.	Papryka słodka, mielona opakowanie: zgrzewane o wadze 20g Wymagania klasyfikacyjne: barwa odcienie czerwona, struktura jednolity proszek, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt	10				
46.	Pieprz czarny, mielony opakowanie: zgrzewane o wadze 20g Wymagania klasyfikacyjne: struktura jednolity proszek, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt	220				
47.	Płatki jęczmienne opakowanie: torebki 400-500g Wymagania klasyfikacyjne: Konsystencja sypka bez grudek, w postaci drobnych płatków, smak i zapach, charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		kg	40				

48.	Płatki kukurydziane opakowanie: torebki 500g Wymagania klasyfikacyjne: Konsystencja sypka, w postaci płatków, smak i zapach, charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		kg	55				
49.	Płatki migdałowe opakowanie: torebki 50-70g Wymagania klasyfikacyjne: Konsystencja sypka, w postaci płatków, smak i zapach, charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt	5				
50.	Płatki owsiane opakowanie: torebki 400-500g Wymagania klasyfikacyjne: Konsystencja sypka, w postaci płatków, bez grudek, smak i zapach, charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		kg	45				
51.	Proszek do pieczenia opakowanie: zgrzewane o wadze 30g Wymagania klasyfikacyjne: mieszanina chemiczna zawierająca substancje spulchniające, konsystencja sypka, w postaci proszku, bez grudek, smak i zapach, charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy zawilgocenia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt	25				

52.	Przyprawa do zup opakowanie: butelka szklana lub plastikowa 200-210ml Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja płynna, smak i zapach, charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy psucia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt	36				
53.	Przyprawa do zup opakowanie: butelka szklana lub plastikowa 900ml-1l Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja płynna, smak i zapach, charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy psucia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt	40				
54,	Przyprawa warzywna do potraw opakowanie: zgrzewane o wadze 200g Wymagania klasyfikacyjne: uniwersalna przyprawa do potraw, zawierająca min. 15% suszonych warzyw, konsystencja sypka, smak i zapach, charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy psucia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt	180				
55.	Rodzyunki opakowanie: torebki 80-100g Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja jednolita zwarta, smak i zapach, charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt	40				

56.	Ryż biały, długoziarnisty opakowanie: torebka papierowa 1kg Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja sypka, ziarna zdrowe i czyste, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy zawilgocenia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.		kg	220				
57.	Soda opakowanie: zgrzewane o wadze 70-80g Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja sypka, w postaci proszku, bez grudek, smak i zapach, charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy zawilgocenia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt	3				
58.	Sól jodowana, kuchenna opakowanie: torebki 1kg Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja sypka, drobno-krystaliczna, smak i zapach, charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy zawilgocenia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		kg	110				
59.	Szczaw konserwowy opakowanie: szklany słoik 900ml Wymagania klasyfikacyjne: mielone liści szczawiu, pasteryzowane, smak i zapach, charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt	15				

60.	Wafle – listki bez dodatku cukru opakowanie: 35-40g Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja krucha, łamliwa, smak i zapach, charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt	450				
61.	Ziele angielskie opakowanie: zgrzewane o wadze 15g Wymagania klasyfikacyjne: całe ziarna, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt	60				
62.	Zioła prowansalskie suszone opakowanie: zgrzewane o wadze 10g Wymagania klasyfikacyjne: produkt otrzymany przez wysuszenie ziół rozmarynu, bazylii, tymianku, szalwii, mięty pieprzowej, cząbra ogrodowego, lebiodki, majeranku, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt	180				

63.	Żurek instant opakowanie: zgrzewane o wadze 49-60g Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja sypka, bez grudek, dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt	45				
RAZEM:								

UWAGI:

1. Formularz cenowy należy wypełnić i podsumować z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Wypełnione i wyliczone przez Wykonawcę, muszą być wszystkie pozycje asortymentowe.
2. W kolumnie „C” należy podać nazwę handlową produktu, który spełnia warunki określone w specyfikacji artykułu. Dopuszcza się wpisanie i dostawy kilku artykułów spełniających określone warunki. Istotne by ceny w/w artykułów, w trakcie trwania dostaw były takie same.

..... dnia
(miejscowość) (data)

.....
(pieczęć i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)