

dot. DPS.752.2020

Część 1 – 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-Kamiennej, ul. Sporna 6 na rok 2021”**

Lp.	Nazwa i specyfikacja artykułu	Nazwa handlowa produktu	Jednostka miary	Wielkość zamówienia	Cena netto w zł	Cena brutto w zł	Wartość netto w zł	Wartość brutto w zł
1.	<p>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.</p>		szt.	20				
2.	<p>Barszcz biały w płynie opakowanie: butelka 450-500ml Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – charakterystyczna dla barszczu białego. Cechy dyskwalifikujące: obce smaki i zapachy, objawy: pleśnienia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		szt.	200				

3.	<p>Bazyli przyprawa suszona opakowanie: zgrzewane o wadze 10g Wymagania klasyfikacyjne: barwa naturalna, niejednolita, właściwa dla użytych składników, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		szt.	100				
4.	<p>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.</p>		szt.	25				
5.	<p>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.</p>		szt.	150				

6.	<p>Ciastka herbatniki waniliowe bez cukru opakowanie: 120g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja krucha, łamliwa, smak i zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki i zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		szt.	550				
7.	<p>Cukier biały, kryształ opakowanie: torebka 1kg</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		kg	700				
8.	<p>Cukier puder opakowanie: torebka 400-500g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja sypka, barwa biała.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki i zapachy, objawy: zawilgocenia, trwałe zbrylenia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		szt.	2				

9.	<p>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.</p>		szt.	80				
10.	<p>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.</p>		szt.	40				
11.	<p>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.</p>		szt.	120				
12.	<p>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.</p>		szt.	300				

13.	<p>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 zżelowana 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.</p>		szt.	500				
14.	<p>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.</p>		kg	60				
15.	<p>Galaretka różne smaki opakowanie zgrzewane o wadze 40g Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, barwa galaretki zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie, smak i zapach – charakterystyczny dla owocu deklarowanego np. truskawka – zapach truskawkowy, 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.</p>		szt	20				

16.	<p>Gałka muszkatołowa mielony opakowanie: zgrzew 10g-15g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja sypka, smak i zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		szt.	30				
17.	<p>Groch łuskany opakowanie: worek 400-500g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: wilgotność nie większa niż 15,5%, smak i zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		kg	50				
18.	<p>Groszek konserwowy opakowanie: puszka metalowa - 400g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: ziarna młodego groszku luzem w zalewie konserwującej, konsystencja miękka, smak i zapach charakterystyczny dla groszku, opakowanie szczelne.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, oznaki korozji puszek.</p>		szt.	100				
19.	<p>Herbata czarna, granulowana opakowanie: torebka 100g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: struktura sypka, bez zbryleń, smak i zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce smaki i zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		szt.	800				

20.	<p>Herbata czarna, ekspresowa opakowanie: 100szt torebek</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: struktura sypka, bez zbryleń, smak i zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce smaki i zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		szt	4				
21.	<p>Imbir mielony opakowanie: zgrzew 10g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja sypka, charakterystyczny, intensywny zapach.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		szt.	30				
22.	<p>Kakao naturalne opakowanie: 200g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%, konsystencja sypka, charakterystyczny, intensywny zapach.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki i zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; trwale zbrylenia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		szt.	50				
23.	<p>Kasza gryczana palona opakowanie: torebka 500g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja sypka, smak i zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		kg	80				

24.	<p>Kasza jaglana 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.</p>		szt.	20				
25.	<p>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.</p>		kg	100				
26.	<p>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.</p>		kg	100				
27.	<p>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.</p>		szt.	70				

28.	<p>Ketchup łagodny opakowanie: szklany słoik lub plastikowe opak. o pojemności 210-225g</p> <p>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.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce smaki i zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		szt.	250				
29.	<p>Kisiel bez cukru, różne smaki opakowanie zgrzewane o wadze 40g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: 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 deklarowanego np. truskawka – zapach truskawkowy, dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		szt.	50				
30.	<p>Koncentrat buraczany w płynie opakowanie: butelka 300ml</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: zawierający zagęszczony sok z buraków ćwikłowych min 51%, struktura i konsystencja charakterystyczna dla barszczu czerwonego.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce smaki i zapachy, objawy: pleśnienia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		szt.	70				

31.	<p>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.</p>		szt.	400				
32.	<p>Krakersy - mini opakowanie: zgrzew 125-140g Wymagania klasyfikacyjne: delikatne i kruche ciastka, bez glutamianu sodu, barwników i wzmacniaczy smaku, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, mechaniczne opakowania, zabrudzenia</p>		szt.	40				
33.	<p>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 puszki.</p>		szt.	100				
34.	<p>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.</p>		szt.	60				

35.	<p>Liść laurowy suszony opakowanie: zgrzew 6-12g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania,.</p>		szt.	50				
36.	<p>Majeranek suszony opakowanie: zgrzew 15-20g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania.</p>		szt.	300				
37.	<p>Majonez opakowanie: słoik szklany, waga: 310g</p> <p>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.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki i zapachy, widoczne krople oleju, zapach stęchły, widoczne objawy psucia, pleśnienia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzeni.</p>		szt.	50				
38.	<p>Mak opakowanie: torebka 500g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja sypka, smak i zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		kg	6				

39.	<p>Makaron bezejeczny, 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.</p>		kg	60				
40.	<p>Makaron bezejeczny, 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.</p>		kg	120				
41.	<p>Makaron bezejeczny, 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.</p>		kg	60				

42.	<p>Makaron bezejeczny, 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.</p>		kg	140				
43.	<p>Makaron dwujeczny, 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.</p>		kg	120				
44.	<p>Masa kajmakowa opakowanie: puszka metalowa - 460g-500g Wymagania klasyfikacyjne: dostępna w różnych rodzajach, opakowanie szczelne. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, oznaki korozji puszki.</p>		szt	2				

45.	<p>Mąka pszenna typ 500 opakowanie: torebka papierowa 1kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja sypka, drobnoziarnista bez grudek, smak i zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.</p>		kg	350				
46.	<p>Mąka ziemniaczana opakowanie: torebka papierowa 500g lub 1kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja sypka, dopuszcza się obecność łatwo rozsypujących się zbryleń, smak i zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy: pleśnienia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.</p>		kg	50				
47.	<p>Miód naturalny opakowanie: kubek plastikowy 25g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: smak i zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: masa miodu skrzystalizowana, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		szt.	1700				

48.	<p>Musztarda stołowa opakowanie: słoik szklany, butelka lub kubek plastikowy 200-210g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: struktura jednolita gładka, smak i zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce smaki i zapachy, objawy: pleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		szt.	100				
49.	<p>Ocet spirytusowy 10%, opakowanie: butelka szklana 500ml</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: struktura płynna, przezroczysty, smak i zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce smaki i zapachy, zmętnienie, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		litr	10				
50.	<p>Olej uniwersalny, roślinny, rzepakowy opakowanie: butelka plastikowa 1l</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: struktura płynna, klarowna, przeznaczony do sosów, oraz smażenia, duszenia i pieczenia.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zmętnienie, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.</p>		litr	140				

51.	<p>Oregano przyprawa suszona opakowanie: zgrzewane o wadze 10g Wymagania klasyfikacyjne: barwa naturalna, niejednolita, właściwa dla użytych składników, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		szt	100				
52.	<p>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.</p>		szt	5				
53.	<p>Paluszki słone opakowanie: torebka 270-300g Wymagania klasyfikacyjne: smak i zapach charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		szt	20				
54.	<p>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.</p>		szt	50				

55.	<p>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.</p>		szt	240				
56.	<p>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.</p>		kg	65				
57.	<p>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.</p>		kg	65				
58.	<p>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.</p>		szt	5				

59.	<p>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.</p>		kg	65				
60.	<p>Posypka dekoracyjna, kolorowa kakowo-owocowa opakowanie: torebki 50g Wymagania klasyfikacyjne: Zawierająca cukier, glukozę, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, konsystencja sypka, bez grudek, smak i zapach, charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		szt	5				
61.	<p>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.</p>		szt	35				
62.	<p>Przyprawa do pierników opakowanie: zgrzewane o wadze 20-25g Wymagania klasyfikacyjne: zawierająca imbir, cynamon, goździk, kolendrę; 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.</p>		szt	2				

63.	<p>Przyprawa do zup opakowanie: butelka szklana lub plastikowa 200-210ml</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja płynna, smak i zapach, charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy psucia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		szt	10				
64.	<p>Przyprawa warzywna do potraw opakowanie: zgrzewane o wadze 200g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: uniwersalna przyprawa do potraw, zawierająca min. 15% suszonych warzyw, konsystencja sypka, smak i zapach, charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy psucia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		szt	120				
65.	<p>Rodzynki opakowanie: torebki 80-100g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: Struktura i konsystencja jednolita zwarta, smak i zapach, charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		szt	40				
66.	<p>Ryż biały, długoziarnisty opakowanie: torebka papierowa 1kg</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja sypka, ziarna zdrowe i czyste, smak i zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy zawilgocenia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.</p>		kg	250				

67.	<p>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.</p>		szt	6				
68.	<p>Sól jodowana, kuchenna opakowanie: torebki 1kg Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja sypka, drobno-kryształiczna, smak i zapach, charakterystyczny dla produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy zawilgocenia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		kg	120				
69.	<p>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.</p>		szt	15				
70.	<p>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.</p>		szt	550				

71.	<p>Wiórki kokosowe opakowanie: zgrzew 100g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja sypka, zapach charakterystyczny dla produktu, barwa biała.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		szt	8				
72.	<p>Ziele angielskie opakowanie: zgrzewane o wadze 15g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: całe ziarna, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		szt	100				
73.	<p>Zioła prowansalskie suszone opakowanie: zgrzewane o wadze 10g</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne: produkt otrzymany przez wysuszenie ziół rozmarynu, bazylii, tymianku, szalwii, mięty pieprzowej, cząbra ogrodowego, lebiodki, majeranku, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla produktu.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia; zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>		szt	200				

74.	Żurek w płynie opakowanie: butelka 450-500ml Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – charakterystyczna dla barszczu białego. Cechy dyskwalifikujące: obce smaki i zapachy, objawy: pleśnienia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.		szt	50				
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 „Nazwa handlowa produktu” 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)