

MCUS.DZP.373-59/2020

Załącznik nr 2 do SIWZ

## KALKULACJA CENOWA

## Sukcesywa dostawa różnych artykułów spożywczych na potrzeby Miejskiego Centrum Usług Socjalnych we Wrocławiu przy ul. Mącznej 3

Kody CPV: 1. 15800000-6 Różne produkty spożywcze; 15400000-2 Oleje i tłuszcze zwierzęce i roślinne, 15412000-9 Tłuszcze, 15851000-8 Produkty mączne, 15880000-0 Specjalne produkty odżywcze; 15882000-4 Produkty dietetyczne, 15840000-8 Kakao, czekolada i wyroby cukiernicze, 15860000-4 Kawa, herbata i podobne produkty, 15871000-4 Ocet, sosy; mieszanki przypraw; mąka i mączka z górczycy; gotowa musztarda, 15871230-5 Ketchup, 15871250-1 Musztarda, 15871273-8 Majonez, 15872400-5 Sól, 15830000-5 Cukier i produkty pokrewne, 15600000-4 Produkty przemiatu ziarna, skrobi i produktów skrobiowych, 15332290-3 Dżem, 15332293-4 Dżem z czarnej porzeczki, 15332294-1 Dżem wiśniowy, 15332296-5 Dżem truskawkowy, 15332230-5 Marmolady, 15331400-1 Warzywa konserwowane i/lub puszkowane; 15331500-2 Warzywa konserwowane w occie; 15331142-4 Kapusta przetworzona; 03222115-2 Rodzynki; 15321000-4 Soki owocowe; 15322000-1 Soki warzywne																			
L.P.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Kuchnia Centralna	Cena jedn. netto w zł.	Stawka podatku VAT w %	Wartość netto w zł	Wartość VAT w zł	Wartość brutto w zł.											
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.											
1.	<b>KASZA KUKURYDZIANA, produkt bezglutenowy</b> , drobna i żółty kolor. Na opakowaniu symbol przekreślonego kłosa - znak symbolizujący bezpieczną żywność bezglutenową lub adnotacja słowna informująca, że produkt jest bezglutenowy. Maksymalna wielkość opakowania - opakowanie zawierające maksymalnie 1 KG produktu. Data ważności nie krótsza niż 4 miesiące, licząc od dnia dostawy do Zamawiającego	kg	280																
2.	<b>MAKA KUKURYDZIANA, produkt bezglutenowy</b> , złocisty kolor i delikatny smak. Produkt otrzymywany z przerobu oczyszczonego ziarna kukurydzy. Na opakowaniu symbol przekreślonego kłosa - znak symbolizujący bezpieczną żywność bezglutenową lub adnotacja słowna informująca, że produkt jest bezglutenowy. Maksymalna wielkość opakowania - opakowanie zawierające maksymalnie 1 KG produktu. Data ważności nie krótsza niż 4 miesiące, licząc od dnia dostawy do Zamawiającego	kg	3																
3.	<b>MAKA RYZOWA, produkt bezglutenowy</b> , uzyskiwana jest z drobnno zmielonych ziaren ryżu. Na opakowaniu symbol przekreślonego kłosa - znak symbolizujący bezpieczną żywność bezglutenową lub adnotacja słowna informująca, że produkt jest bezglutenowy. Maksymalna wielkość opakowania - opakowanie zawierające maksymalnie 1 KG produktu. Data ważności nie krótsza niż 4 miesiące, licząc od dnia dostawy do Zamawiającego	kg	3																
4.	<b>WAFLE RYZOWE, produkt bezglutenowy</b> opakowanie zawierające produkt o gramaturze 100-110g. Wafle ryżowe naturalne wytwarzane w 100% z naturalnego ryżu brązowego. Na opakowaniu symbol przekreślonego kłosa - znak symbolizujący bezpieczną żywność bezglutenową lub adnotacja słowna informująca, że produkt jest bezglutenowy. Data ważności nie krótsza niż 4 miesiące, licząc od dnia dostawy do Zamawiającego.	op	1200																

5.	<b>PLATKI KUKURDZIANE, produkt bezglutenowy.</b> Barwa złotożółta z różnymi odcieniami. Plátky niepokruszone, smak i zapach charakterystyczny lekko słodki. Niedopuszczalne obce posmaki, zapachy (np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny), zanieczyszczenia mechaniczne o organicznym, objawy pleśnienia, psucia, zawilgożenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Na opakowaniu symbol przekreślonego kłosa - znak symbolizujący bezpieczną żywność bezglutenową lub adnotacja słowna informująca, że produkt jest bezglutenowy. Maksymalna wielkość opakowania - opakowanie zawierające maksymalnie 1 KG produktu. Data ważności nie krótsza niż 4 miesiące, licząc od dnia dostawy do Zamawiającego.	kg	15						
6.	<b>CHLEB BEZGLUTENOWY</b> waga 300 - 400 g. Smaczny, miękki, klasyczny, biały chleb krojony o złocistej, delikatnej skórce. Przykładowy skład: woda, skrobia kukurydziana i/lub mąka ryżowa i/lub skrobia bezglutenowa (pszenina) i/lub skrobia ziemniaczana, olej roślinny (rzepakowy), cukier, sól. Na opakowaniu symbol przekreślonego kłosa - znak symbolizujący bezpieczną żywność bezglutenową lub adnotacja słowna informująca, że produkt jest bezglutenowy. Data ważności zgodna z datą na opakowaniu.	op	200						
7.	<b>MAKARON BEZGLUTENOWY - rurka, świderek, wstążka, składniki (m. in.):</b> makaron w 100% z mąki gryczanej lub mąka gryczana jako jeden ze składników. Opakowanie zawierające od 250g do 1000g produktu. Na opakowaniu symbol przekreślonego kłosa - znak symbolizujący bezpieczną żywność bezglutenową lub adnotacja słowna informująca, że produkt jest bezglutenowy. Data ważności nie krótsza niż 4 miesiące, licząc od dnia dostawy do Zamawiającego.	kg.	5						
8.	<b>MAKARON BEZGLUTENOWY - rurka, świderek, nitka (grubość makaronu 1,1 mm2), składniki:</b> mąka kukurydziana w 100% lub jako jeden ze składników. Opakowanie zawierające od 250g do 1000g produktu. Na opakowaniu symbol przekreślonego kłosa - znak symbolizujący bezpieczną żywność bezglutenową lub adnotacja słowna informująca, że produkt jest bezglutenowy. Data ważności nie krótsza niż 4 miesiące, licząc od dnia dostawy do Zamawiającego.	kg	5						
9.	<b>MAKARON NITKA,</b> opakowanie: 1 - 5 kg. Opis: <b>makaron min. 4 jajeczny</b> , suchy, niezawilgocony, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepolamany. Data ważności nie krótsza niż 4 miesiące, licząc od dnia dostawy do Zamawiającego.	kg	800						
10.	<b>MAKARON ŚWIDERKI: średniej wielkości, min. 4 jajeczny.</b> Opakowanie: 1 - 5 kg. Opis: makaron suchy, niezawilgocony, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepolamany. Data ważności nie krótsza niż 4 miesiące, licząc od dnia dostawy do Zamawiającego.	kg	3000						
11.	<b>MAKARON RURKA,</b> opakowanie: 1 - 5 kg. Opis: <b>makaron min. 4 jajeczny</b> , suchy, niezawilgocony, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepolamany. Data ważności nie krótsza niż 4 miesiące, licząc od dnia dostawy do Zamawiającego.	kg	100						
12.	<b>MAKARON FALBANKA,</b> opakowanie: 1 - 5 kg. Opis: makaron suchy, niezawilgocony, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepolamany. Data ważności nie krótsza niż 4 miesiące, licząc od dnia dostawy do Zamawiającego.	kg	300						
13.	<b>MAKARON WSTĄŻKA,</b> opakowanie: 1 - 5 kg. Opis: makaron suchy, niezawilgocony, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepolamany. Data ważności nie krótsza niż 4 miesiące, licząc od dnia dostawy do Zamawiającego.	kg	600						
14.	<b>MAKARON ŁAZANKA,</b> opakowanie: od 1 - 5 kg. Opis: min. 4 jajeczny, makaron suchy, niezawilgocony, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepolamany. Data ważności nie krótsza niż 4 miesiące, licząc od dnia dostawy do Zamawiającego.	kg	250						

15.	<b>MAKARON ZACIERKA</b> , opakowanie: 250g - 5 kg. Opis: makaron suchy, niezawilgocony, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepotłamany. Data ważności nie krótsza niż 4 miesiące, licząc od dnia dostawy do Zamawiającego.	kg	450						
16.	<b>MAKARON MUSZELKA</b> , opakowanie: od 1 - 5 kg. Opis: makaron suchy, niezawilgocony, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepotłamany. Data ważności nie krótsza niż 4 miesiące, licząc od dnia dostawy do Zamawiającego.	kg	600						
17.	<b>MAKARON ŻYJNI RAZOWY z pełnego przemiału - ŚWIDERKI</b> (bez jaj i soli, bogaty w błonnik). Opakowanie: 250 g do 1 kg. Skład: mąka żytnia z pełnego przemiału 100% (surowce pochodzące z certyfikowanych upraw ekologicznych). Opis: makaron suchy, niezawilgocony, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepotłamany. Data ważności nie krótsza niż 4 miesiące, licząc od dnia dostawy do Zamawiającego.	kg	40						
18.	<b>MAKARON ŻYJNI RAZOWY z pełnego przemiału - MUSZELKA</b> (bez jaj i soli, bogaty w błonnik). Opakowanie: 250 g do 1 kg. Skład: mąka żytnia z pełnego przemiału 100% (surowce pochodzące z certyfikowanych upraw ekologicznych). Opis: makaron suchy, niezawilgocony, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepotłamany. Data ważności nie krótsza niż 4 miesiące, licząc od dnia dostawy do Zamawiającego.	kg	40						
19.	<b>MAKARON ŻYJNI RAZOWY z pełnego przemiału - KOLANKO</b> (bez jaj i soli, bogaty w błonnik). Opakowanie: 250 g do 1 kg. Skład: mąka żytnia z pełnego przemiału 100% (surowce pochodzące z certyfikowanych upraw ekologicznych). Opis: makaron suchy, niezawilgocony, czysty, bez obcych smaków i zapachów, niepotłamany. Data ważności nie krótsza niż 4 miesiące, licząc od dnia dostawy do Zamawiającego.	kg	40						
20.	<b>OLEJ UNIWERSALNY</b> produkowany ze starannie wyselekcjonowanych odmian rzepaku, świeży, kolor słonkowy, klarowny, neutralny smak i zapach. Nadający się do smażenia, pieczenia i sałatek. Opakowanie nadające się do recyklingu. (Opakowanie zawierające 1 l produktu). Data ważności nie krótsza niż 4 miesiące, licząc od dnia dostawy do Zamawiającego.	l.	1650						
21.	<b>MARGARYNA</b> zwykła do smażenia i pieczenia. Świeża o właściwej barwie i konsystencji, swoisty. Produkowane ze starannie wyselekcjonowanych olejów i tłuszczu roślinnego. Opakowanie 250 g - 500g. Data ważności min. 2 tygodnie, licząc od dnia dostawy do Zamawiającego.	kg.	1000						
22.	<b>MARGARYNA DO SMAROWANIA PIECZYWA</b> 200g - 600g, świeża, o właściwej barwie i konsystencji, smak i zapach swoisty, witaminy A i D3 I/lub D. O zmniejszonej zawartości tłuszczu (zawartość tłuszczu od 30% do 60%). Data ważności min. 2 tygodnie, licząc od dnia dostawy do Zamawiającego.	kg.	140						
23.	<b>OLIWA Z OLIVEK</b> z pierwszego tłoczenia EXTRA VIRGIN w szklanym opakowaniu nadającym się do recyklingu. Opakowanie 0,5 l z etykietą zawierającą: -dokładny opis w języku polskim metody tłoczenia, -kraj pochodzenia, -nazwa producenta, -skład, -nazwę rozlewni (kto i gdzie rozlewał), -adres i nazwa dystrybutora lub importera, -data ważności, Etykieta z wyraźnym zaznaczeniem (napisem), że jest to oliwa z oliwek. Oliwa I gatunku uzyskana w procesie tłoczenia na zimno. Kolor zielonkawy lub lekko wpadający w żółć. Data ważności nie krótsza niż 4 miesiące, licząc od dnia dostawy do Zamawiającego.	op.	30						

24.	<b>Sól jodowana, 1 kg</b> , opis: sucha, niezawilgocona, czysta, śnieżnobiała, bez grudek, sypka, bez obcych smaków i zapachów. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie nadające się do recyklingu.	kg	1600						
25.	<b>Herbata granulowana, 100 g</b> . Opis: sucha, niezawilgocona, o aromatycznym smaku i zapachu, posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie nadające się do recyklingu.	op.	3600						
26.	<b>Kakao naturalne od 100 g do 250 g</b> , opis: suche, niezawilgocone, o aromatycznym smaku i zapachu. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie nadające się do recyklingu.	kg	150						
27.	<b>Kawa zbożowa rozpuszczalna od 150 g do 500 g</b> , opis: sucha, niezawilgocona, o aromatycznym smaku i zapachu. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie powinno być estetyczne, posiadać następujące informacje: datę ważności lub datę produkcji, nazwę własną produktu, nazwę i adres producenta, skład i wagę produktu. Opakowanie nadające się do recyklingu.	kg	850						
28.	<b>Musztarda łagodna od 900 g do 1100 g</b> , opis: gęsta konsystencja, stonowana barwa. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie nadające się do recyklingu.	kg	600						
29.	<b>Ketchup łagodny od 3kg do 3,5 kg</b> , opis: bez oznak pleśni o barwie ciemnoczerwonej, o gęstej konsystencji, pojemnik z tworzywa sztucznego posiadający atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Zawartość pomidorów od 100 g do 160 g na 100 g ketchupu, bez konserwantów. Opakowanie nadające się do recyklingu.	kg	350						
30.	<b>Majonez – od 3 kg do 3,5 kg</b> , opis : kremowy o gęstej konsystencji, lekko kwaskowaty ale łagodny. Bez oznak psucia. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie powinno być estetyczne, posiadać następujące informacje: datę ważności lub datę produkcji, nazwę własną produktu, nazwę i adres producenta, skład i wagę produktu, nie zawiera substancji konserwujących, wzmacniaczy smaku i zapachu, barwników i innych dodatków. Opakowanie nadające się do recyklingu.	kg	1100						
31.	<b>Oceł</b> - opakowanie o poj. 500 ml, opis: posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie nadające się do recyklingu.	szt.	200						
32.	<b>Kotlety sojowe typu schabowy od 100g do 120 g</b> , opis: bez obcych smaków i zapachów. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie nadające się do recyklingu.	op.	150						
33.	<b>Cukier kryształ, opakowanie 1 kg</b> , opis: niezawilgocony, niezabrudzony, opakowanie nieuszkodzone, bez obcych smaków i zapachów. . Opakowanie nadające się do recyklingu.	kg	11000						
34.	<b>Herbata owocowa, różne smaki</b> (m. in. malinowa, cytrynowa, owoce leśne, wieloowocowa itp.). Opakowanie zawiera 20 saszetek (1 saszetka min.2 g), opis: sucha, niezawilgocona, bez obcych smaków i zapachów. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie nadające się do recyklingu.	op.	200						

35.	<b>Kasza jęczmienna perłowa średnia</b> - granulacja kaszy - (1,75 - 2,25 mm). Pojedyncze cząstki dobrze odbiurzone, kasza powinna być wolna od zanieczyszczeń organicznych (mąka, otręby, całe ziarno itp.), mineralnych (piasek itp.) oraz szkodników mączno-zbożowych (wołki itp.) lub ich pozostałości. Barwa, smak i zapach - właściwe. Niedopuszczalny zapach stęchły, nieswoisty lub obcy. Wilgotność - poniżej 15%. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie nadające się do recyklingu. Opakowanie zawierające 1 kg produktu.	kg	1450						
36.	<b>Kasza jaglana</b> - Nie zawiera glutenu - żółty kolor i posiada przyjemny, delikatny smak. Ponadto kasza posiada bardzo dużą zawartość skrobi, ok. 65%. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie nadające się do recyklingu. Opakowanie zawierające 1 kg produktu.	kg	400						
37.	<b>Kasza pęczak</b> - z obtuszonego jęczmienia. Ziarenka pozbawione zewnętrznej łuski o dużej zawartości błonnika. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie nadające się do recyklingu. Opakowanie zawierające 1 kg produktu.	kg	140						
38.	<b>Kasza gryczana cała prażona</b> - wielkość cząstek (od 2-3,5 mm). Barwa kaszy jasno brązowa do brązowej, zapach swoisty dla kaszy gryczanej. Niedopuszczalny zapach stęchły, nieswoisty lub obcy. Kasza powinna być wolna od zanieczyszczeń nasionami chwastów oraz szkodników mączno-zbożowych (wołki itp.). Smak swoisty. Wilgotność poniżej 15%. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie nadające się do recyklingu. Opakowanie zawierające 1 - 5 kg produktu.	kg	1100						
39.	<b>Kasza manna</b> - granulacja kaszy powinna być właściwa, zbyt drobne cząstki są niepożądane. Niedopuszczalna jest obecność mąki lub otrąb, a także innych zanieczyszczeń zarówno organicznych jak i nieorganicznych oraz szkodników mączno-zbożowych. Barwa i smak właściwe, niedopuszczalny zapach stęchły, nieswoisty lub obcy. Wilgotność poniżej 15%. Kształt cząstek okrągławy, barwa biała z silniejszym lub słabszym odcieniem żółtym. Granulacja od 0,60 do 0,65 mm. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie nadające się do recyklingu. Opakowanie zawierające 1 kg produktu.	kg	1500						
40.	<b>Płatki jęczmiennie</b> - struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek. Zapach i smak swoisty. Niedopuszczalne zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. okrągławy, barwa biała z silniejszym lub słabszym odcieniem żółtym. Granulacja od 0,60 do 0,65 mm. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie nadające się do recyklingu. Opakowanie zawierające 1, 2, 5 kg produktu.	kg	730						
41.	<b>Płatki owsiane</b> - produkt spożywczy otrzymany przez przetworzenie ziarna owsa - zgniecenie na walcach całego obtuszonego ziarna owsa i poddanie obróbce hydrotermicznej, struktura i konsystencja sypka. W postaci odrębnych płatków bez grudek, zapach i smak swoisty. Niedopuszczalne zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wilgotność nie większa niż 12%. Barwa szarobiała z różnymi odcieniami. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie nadające się do recyklingu. Opakowanie zawierające 400g, 500g, 1 kg, 2kg, 5kg produktu	kg	730						

42.	<b>Płatki ryżowe</b> – struktura i konsystencja sypka w postaci płatków bez grudek. Zapach i smak swoisty. Niedopuszczalne zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego Opakowanie zawierające 1kg, 2 kg, 5kg produktu.	kg	800						
43.	<b>Płatki kukurydźiane</b> – wilgotność nie większa niż 12%. Struktura i konsystencja sypka, w postaci drobnych różnokształtnych płatków bez grudek. Barwa żółtobłita z różnymi odcieniami. Płatki niepokruszone, smak i zapach charakterystyczny lekko słodki. Niedopuszczalne obce posmaki, zapachy (np. stęchły, pleśń, gorzki, kwaśny), zanieczyszczenia mechaniczne o organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie zawierające 1kg, 2 kg, 5kg produktu	kg	750						
44.	<b>Mąka pszenna typ 500</b> – barwa jednolita, o żywym połysku. Zapach i smak swoisty. Niedopuszczalny smak kwaśny lub gorzki oraz zapach pleśni, stęchlizny, nieswoisty lub obcy. Mąka powinna być obca od zanieczyszczeń organicznych, mineralnych oraz szkodników mączno-zbożowych. Wilgotność mąki poniżej 15%. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie zawierające 1kg produktu.	kg	5100						
45.	<b>Mąka ziemniaczana</b> – skrobia otrzymana z ziemniaków, wysuszona, zmielona i przesiana. Kolor biały niedopuszczalne zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Smak i zapach swoisty. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie zawierające 1 kg produktu.	kg	370						
46.	<b>Ryż brązowy</b> – powinien być suchy, dobrze odtuszczony, nie zawierać ziaren połamanych i mączki. Niedopuszczalne są obce zanieczyszczenia organiczne i mineralne oraz szkodniki mączna-zbożowe lub ich pozostałości. Barwa biała, smak i zapach właściwy (prawie bezwonny). Niedopuszczalny zapach stęchły lub obcy. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie zawierające 500 g, 1 kg produktu.	kg	50						
47.	<b>Ryż długoziarnisty</b> – powinien być suchy, dobrze odtuszczony, nie zawierać ziaren połamanych i mączki. Niedopuszczalne są obce zanieczyszczenia organiczne i mineralne oraz szkodniki mączna-zbożowe lub ich pozostałości. Barwa biała, smak i zapach właściwy (prawie bezwonny). Niedopuszczalny zapach stęchły lub obcy. Posiada długi okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 m-cy od dnia dostawy do zamawiającego. Opakowanie zawierające 500 g, 1 kg produktu.	kg	3000						
48.	<b>Dżem truskawkowy</b> (240g-450g o zawartości cukru 30g-45g cukru w 100g wyrobu) Sporządzony z min. 40 g owoców na 100 g produktu. Dżem otrzymywany z truskawek o odpowiedniej zżelowanej konsystencji, w wyniku gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych) z dodatkami cukru i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe. Konsystencja żelowana, smarowna masa. Wygląd - całe owoce lub ich fragmenty w zżelowanej, szklistej masie, barwa charakterystyczna dla truskawek, osłabiona procesem technologicznym, smak i zapach charakterystyczny dla owocu truskawki. Opakowanie szklane (nadające się do powszechnego recyklingu), bez wyszczerbiń, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste. Niedopuszczalne obce posmaki i zapachy (np. smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdyły itp.). Niedopuszczalne objawy psucia, sfermentowania, pleśnienia, zmiany zabarwienia, uszkodzenia mechanicznego opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych. Okres przydatności nie będzie krótszy niż 10 miesięcy od dnia dostarczenia do Zamawiającego.	kg.	307						

49.	Dżem wiśniowy (240g-450g o zawartości cukru 30g-45g cukru w 100g wyrobu). Dżem sporządzony z min. 40g owoców na 100g produktu. Dżem otrzymywany z wiśni o odpowiedniej żelowanej konsystencji, w wyniku gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych) z dodatkiem cukru i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe. Konsystencja żelowana, smarowna masa. Wygląd - całe owoce lub ich fragmenty w żelowanej, szklistej masie, barwa charakterystyczna dla wiśni, osłabiona procesem technologicznym, smak i zapach charakterystyczny dla owocu wiśni. Opakowanie szklane (nadające się do recyklingu), bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczególne oznakowane, czyste. Niedopuszczalne obce posmaki, zapachy (np. smak gorzki, mocno kwaśny, ślęchły, mdyły itp.). Niedopuszczalne objawy psucia, sfermentowania, pleśnienia, zmiany zabarwienia, uszkodzenia mechanicznego opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.	kg.	301						
50.	Dżem z czarnej porzeczki (280g-450g o zawartości cukru 30g-45g cukru w 100g wyrobu). Dżem sporządzony z min. 30g owoców na 100g produktu. Dżem otrzymywany z czarnej porzeczki o odpowiedniej żelowanej konsystencji, w wyniku gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych) z dodatkiem cukru i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe. Konsystencja żelowana, smarowna masa. Wygląd - całe owoce lub ich fragmenty w żelowanej, szklistej masie, barwa charakterystyczna dla czarnej porzeczki, osłabiona procesem technologicznym, smak i zapach charakterystyczny dla owocu czarnej porzeczki. Opakowanie szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczególne (nadające się do recyklingu), właściwie oznakowane, czyste. Niedopuszczalne obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, ślęchły, mdyły itp., objawy psucia, sfermentowania, pleśnienia, zmiany zabarwienia, uszkodzenia mechanicznego opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.	kg.	305						
51.	Dżem wieloowocowy lub owoce leśne (240g-450g o zawartości cukru 30g-45g cukru w 100g wyrobu). Dżem sporządzony z min. 30g owoców na 100 g produktu. Dżem otrzymywany z różnych owoców o odpowiedniej żelowanej konsystencji, w wyniku gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych) z dodatkiem cukru i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe. Konsystencja żelowana, smarowna masa. Wygląd - całe owoce lub ich fragmenty w żelowanej, szklistej masie, barwa charakterystyczna, osłabiona procesem technologicznym, smak i zapach charakterystyczny dla owoców. Opakowanie szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczególne, właściwie oznakowane, czyste. Niedopuszczalne obce posmaki, zapachy (np. smak gorzki, mocno kwaśny, ślęchły, mdyły itp.). Niedopuszczalne objawy psucia, sfermentowania, pleśnienia, zmiany zabarwienia, uszkodzenia mechanicznego opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych. Okres przydatności nie będzie krótszy niż 10 miesięcy od dnia dostarczenia do Zamawiającego.	kg.	305						
52.	Dżem brzoskwinowy (240g-450g o zawartości cukru 30g-45g cukru w 100g wyrobu). Dżem otrzymywany z brzoskwiń o odpowiedniej żelowanej konsystencji, w wyniku gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych) z dodatkiem cukru i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe. Konsystencja żelowana, smarowna masa. Wygląd - fragmenty owoców w żelowanej, szklistej masie, barwa charakterystyczna dla brzoskwiń, osłabiona procesem technologicznym, smak i zapach charakterystyczny dla owocu brzoskwiń. Opakowanie szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczególne (nadające się do recyklingu), właściwie oznakowane, czyste. Niedopuszczalne obce posmaki, zapachy (np. smak gorzki, mocno kwaśny, ślęchły, mdyły itp.). Niedopuszczalne objawy psucia, sfermentowania, pleśnienia, zmiany zabarwienia, uszkodzenia mechanicznego opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych. Okres przydatności nie będzie krótszy niż 10 miesięcy od dnia dostarczenia do Zamawiającego.	kg.	302,5						

53.	<p><b>Marmolada (250g-1kg)</b> przetwórc owocowy z przelatyjących owoców, które są gotowane z dużą ilością cukru. Marmolada twarda lub miękka z owoców innych niż cytrusowe jest mieszaniną o odpowiednio zżelowanej konsystencji cukrów i pulpy, przecieru świeżego lub konserwowanego, soku lub ekstraktu wodnego, otrzymanych z jednego lub więcej gatunków owoców, z ewentualnym dodatkami kwasów spożywczych lub syropu skrobiowego. Ilość pulpy, przecieru świeżego lub konserwowanego, soku, ekstraktu wodnego wymagana do otrzymania 1000g produktu nie może być mniejsza niż 1000g w przypadku marmolady twardej, 800 g w przypadku marmolady miękkiej. Okres przydatności nie będzie krótszy niż 10 miesięcy od dnia dostarczenia do Zamawiającego.</p>	kg.	503				
54.	<p><b>Papryka konserwowa</b> - waga netto bez zalewy <b>300 g - 500 g</b> - słoik. Otrzymywana z papryki czerwonej, świeżej, półsłodkiej/ słodkiej, pozbawionej gniazd nasiennych i innych części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkami soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych, przypraw aromatyczno-smakowych i poddany procesowi pasteryzacji. Wygląd - papryka świeża krojona w cząstki. Konsystencja - papryka jędrna lekko miękka, nie rozpadająca się. Smak i zapach charakterystyczny dla papryki, kwaśnosłodki, zlagodzony dodatkami oleju. Opakowanie szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste. Niedopuszczalne obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, rozpadająca się papryka, objawy zapleśnienia, psucia, obecność salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych. Opakowanie nadające się do recyklingu. Okres przydatności nie będzie krótszy niż 6 miesięcy od dnia dostarczenia do Zamawiającego.</p>	kg	351				
55.	<p><b>Ogórkii konserwowe</b> - masa netto <b>800-1600g</b> masa netto po odsączeniu <b>400-900 g.</b> - słoik. Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkami soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym. Struktura - dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona, ogórki powinny być proste w kształcie foremnym zbliżonym do walca o długości do 8,0 cm, smak i zapach - charakterystyczny dla ogórków konserwowych słodko-kwaśny z wyrazalnym smakiem i aromatem przypraw. Wygląd zalewy - jasnożółta, klarowna z lekką opalizacją, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy itp.). Niedopuszczalne obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia i ich nadmierna miękkość, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Niedopuszczalny brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie szklane bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste. Opakowanie nadające się do recyklingu. Okres przydatności nie będzie krótszy niż 6 miesięcy od dnia dostarczenia do Zamawiającego.</p>	kg	525				
56.	<p><b>Groszek konserwowy - waga netto bez zalewy (240g-290g)</b> Opakowanie - puszka z blachy powlekanej, szczelne, bez odształceń, czyste, odpowiednio oznakowane. Wygląd - zachowany charakterystyczny kształt i forma warzywa, barwa typowa dla danego składnika, zmieniona procesem technologicznym. Konsystencja miękka ale nie rozgotowana. Smak i zapach charakterystyczny, bez obcych posmaków i zapachów. Bez zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych oraz biologicznych w tym bakterii chorobotwórczych. Opakowanie nadające się do recyklingu. Okres przydatności nie będzie krótszy niż 6 miesięcy od dnia dostarczenia do Zamawiającego.</p>	kg	120				



57.	<p><b>Kukurydza konserwowa - waga netto bez zalewy (220 g-290g)</b> - Opakowanie - puszka z blachy powlekanej, szczelne, bez odkształceń, czyste, odpowiednio oznakowane. Wygląd - zachowany charakterystyczny kształt i forma warzywa, barwa typowa dla danego składnika, zmieniona procesem technologicznym. Konsystencja miękka ale nie rozgotowana. Smak i zapach charakterystyczny, bez obcych posmaków i zapachów. Bez zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych oraz biologicznych w tym bakterii chorobotwórczych. Opakowanie nadające się do recyklingu. Okres przydatności nie będzie krótszy niż 6 miesięcy od dnia dostarczenia do Zamawiającego.</p>	kg	125						
58.	<p><b>Ogórkii kiszone</b>- produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatycznie-smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego - w przypadku stosowania opakowań nie hermetycznych lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznych. Struktura - dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, smak i zapach charakterystyczny dla ogórków prawidłowo ukwaszonych, aromatyczny, słono kwaśny, ogórki powinny być proste, w kształcie foremnym zbliżonym do walca, o barwie oliwkowo zielonej o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, o wielkości 6cm-15cm. Wygląd zalewy - od białoszarawej do zielonkawo szarej, lekko mętnej, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku itp.). Niedopuszczalne obce posmaki i zapachy minn.: smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, nadmierna miękkość (komory nasienne wypełnione nieprawidłowo), obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie - <b>wiaderko 2 kg - 10 kg</b>. Okres przydatności nie będzie krótszy niż 1 miesiąc od dnia dostarczenia do Zamawiającego.</p>	kg	1325						
59.	<p><b>Kapusta kiszona</b> - produkt spożywczy otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, pokrojonej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Struktura - kapusta pokrojona na skrawki, gdzie odległość mierzona między krawędziami cięcia na powierzchni liścia wynosi nie więcej niż 2-3 mm, skrawki jędrne, chrupkie, barwa skrawków biała lub kremowo biała z odcieniem żółtawym, smak i zapach charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słono kwaśny. Wygląd soku jasnoszary, opalizujący. Zawartość soku w stosunku do masy powinna odpowiadać 15% wag, tzn. lekko uciśkana pokrywa się sokiem. Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy 1,0 - 1,8% wag. Niedopuszczalne: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy pleśnienia, psucia, niedostateczna ilość soku (wysuszenie kapusty), obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie - wiadro z tworzywa sztucznego z pokrywą (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) - <b>1 kg, 2 kg, 10 kg, 15 kg</b>. Opakowanie nadające się do recyklingu. Okres przydatności nie będzie krótszy niż 1 miesiąc od dnia dostarczenia do Zamawiającego.</p>	kg	2515						

<p><b>Chrzan tarty (170g-300g)</b> - produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu z dodatkiem soli i cukru i kwasku cytrynowego, struktura - przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzeni chrzanu, smak i zapach charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnosłodki, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 2,0%, barwa biała lub kremowa. Niedopuszczalne: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Opakowanie szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste. Opakowanie nadające się do recyklingu. Okres przydatności nie będzie krótszy niż 6 miesięcy od dnia dostarczenia do Zamawiającego.</p>	kg	202				
<p><b>Koncentrat pomidorowy o zawartości ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie nie mniej niż 30% - op. 1000 g. - pasteryzowany.</b> Barwa właściwa dla produktu - charakterystyczny czerwony kolor. Tekstura i konsystencja jednorodna, przetarta masa, bez rozwarstwień. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu bez obcych zapachów i smaków. Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego nie więcej niż 0,05%, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak gnicia, zapleśnienia, sfermentowania, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. Opakowanie szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste. Opakowanie nadające się do recyklingu. Okres przydatności nie będzie krótszy niż 6 miesięcy od dnia dostarczenia do Zamawiającego.</p>	kg	952				
<p><b>Koncentrat pomidorowy o zawartości ekstraktu ogólnego oznaczonego refraktometrycznie nie mniej niż 32%, op. 190g - 360g.</b> Barwa właściwa dla produktu - charakterystyczny czerwony kolor. Tekstura i konsystencja jednorodna, przetarta masa, bez rozwarstwień. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu bez obcych zapachów i smaków. Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego nie więcej niż 0,05%, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak gnicia, zapleśnienia, sfermentowania, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. Opakowanie szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste. Opakowanie nadające się do recyklingu. Okres przydatności nie będzie krótszy niż 6 miesięcy od dnia dostarczenia do Zamawiającego.</p>	kg	18				
<p><b>Rodzynki (100g-200g.)</b> Wygląd - kształt zachowany, jednorodny, barwa typowa dla gatunku i odmiany, z dopuszczalnym pociemnieniem. Tekstura i konsystencja elastyczna, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu bez smaków i zapachów obcych. Zawartość wody nie więcej niż 10 - 35%, zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego nie więcej niż 0,3%, niedopuszczalna obecność szkodników lub ich śladów, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych. Opakowanie nadające się do recyklingu. Okres przydatności nie będzie krótszy niż 6 miesięcy od dnia dostarczenia do Zamawiającego.</p>	kg	3				
<p><b>Syropy owocowe wysokosłodzone wiśnia, malina, opakowanie 420 ml - 5 l</b> butelka (zawiesina) produkowane na bazie cukru i naturalnych koncentratów owocowych. Opakowanie nadające się do recyklingu. Okres przydatności nie będzie krótszy niż 6 miesięcy od dnia dostarczenia do Zamawiającego.</p>	l	1605				

65.	<b>Syropy owocowe wysokosłodzone wiśnia, malina</b> , opakowanie <b>420 ml - 500 ml</b> butelka (zawieszina) produkowane na bazie cukru i naturalnych koncentratów owocowych. Opakowanie nadające się do recyklingu. Okres przydatności nie będzie krótszy niż 6 miesięcy od dnia dostarczenia do Zamawiającego.	szt.	1310						
66.	<b>Cieciorka konserwowa - 240g - 400g</b> (waga netto bez zalewy). Opakowanie - puszka z blachy powlekanej, szczelne, bez odkształceń, czyste, odpowiednio oznakowane. Wygląd - zachowany charakterystyczny kształt i forma warzywa, barwa typowa dla danego składnika, zmieniona procesem technologicznym. Konsystencja miękka ale nie rozgotowana. Smak i zapach charakterystyczny, bez obcych posmaków i zapachów. Bez zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych oraz biologicznych w tym bakterii chorobotwórczych. Opakowanie nadające się do recyklingu. Okres przydatności nie będzie krótszy niż 6 miesięcy od dnia dostarczenia do Zamawiającego.	kg	15						
67.	<b>Sok owocowy 300 ml - 320 ml</b> . Butelka plastikowa z dziubkiem. Skład : marchewka, jabłko, banan, brzoskwinia, truskawka, malina itp.. Bez konserwatów i sztucznych barwników. Opakowanie nadające się do recyklingu. Okres przydatności nie będzie krótszy niż 6 miesięcy od dnia dostarczenia do Zamawiającego.	szt.	3298						
68.	<b>Sok wielowarzywny 250 ml - 350 ml</b> . Butelka szklana. Skład : pomidor, marchewka, papryka, bazylia, pieprz, seler, pietruszka, cebula. Bez dodatków konserwatów i sztucznych barwników. Opakowanie nadające się do recyklingu. Okres przydatności nie będzie krótszy niż 6 miesięcy od dnia dostarczenia do Zamawiającego.	szt.	1000						
<b>RAZEM</b>									

1) Cena podana w Formularzu ofertowym (Załącznik nr 1) oraz w Kalkulacji cenowej (Załącznik nr 2), jest ceną ostateczną, kompletną, zawierającą wszystkie koszty, które ponosi Zamawiający w całym okresie realizacji zamówienia i zostanie wprowadzona do umowy jako obowiązująca strony przez cały okres realizacji zamówienia. Wskazana w kolumnie 3 jednostka miary dotyczy wagi produktu bez opakowania.

2) Parametry charakteryzujące poszczególne wyroby, opisane w tabeli powyżej, są minimalnymi parametrami wymaganymi przez Zamawiającego. Wykonawcy mogą zaoferować wyroby o wyższych parametrach jakościowych niż wskazane przez Zamawiającego.

3) Podana ilość jest ilością szacunkową. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia mniejszej ilości, rezygnacji z pozycji lub przesunięcia ilościowych między pozycjami.

4) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot zamówienia w opakowaniach nadających się do recyklingu.

Wartość oferty netto ..... zł.

Słownie: ..... zł.

Wartość podatku VAT ..... zł.

Słownie: ..... zł.

Wartość oferty brutto ..... zł.

Słownie: ..... zł.

Miejscowość, data

(podpis i pieczęć osób wskazanych w dokumencie uprawnającym do występowania w obrocie prawnym lub posiadających pełnomocnictwo)

