**Zadanie nr 1 – ARTYKUŁY SPOŻYWCZE**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp** | **Asortyment** | **Szacowana ilość w kg** | **cena BRUTTO za 1 kg**  | **Wartość brutto** | **Termin przydatności do spożycia** | **Proponowany producent** |
| 1 | **Cukier kryształ -** op. 1 kg | **2000** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 2 | **Gałka muszkatołowa mielona -** op 100g  | **2** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 3 | **Herbata granulowana** - op.80-100 g, po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak herbaty, torebki opakowane oryginalnie, po zaparzeniu kolor ciemnobrązowy, bez obcych zapachów | **200** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 4 | **Kakao** - op.100-200 g, niskotłuszczowe, zawartość nie mniej niż 10% tłuszczu kakaowego, extra ciemne. | **40** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 5 | **Kasza jęczmienna wiejska średnia -** op 1 kg | **800** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 6 | **Kawa zbożowa** - op.150 - 500g, skład: zboża nie mniej niż 72% (jęczmień, żyto), cykoria, burak cukrowy - prażone. | **15** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 7 | **Ketchup łagodny -** op. 0,9- 5 kg, skład: koncentrat pomidorowy nie mniej niż 45%, woda, cukier, seler, cebula, skrobia kukurydziana, sól, ocet, kwas cytrynowy, przyprawy, benzoesan sodu | **300** |  |  | 6 miesięcy  |   |
| 8 | **Ketchup (w saszetkach foliowych 10-15 ml, opakowanie 2-3 kg)** smak - charakterystyczny pomidorowy, lekko słodki i słony z nutą cebuli, gęsty sos, zawartość soli nie mniej niż 3%, składniki: koncentrat pomidorowy nie mniej niż 61%, cukier, ocet, cebula prażona, przyprawy: imbir, pieprz biały, cynamon, goździki, aromaty. | **200** |  |  | 6 miesięcy  |   |
| 9 | **Kwasek cytrynowy (sypki) -** op. 0,5 - 1 kg. | **25** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 10 | **Liść laurowy -** op. 100-500 g/1 szt. | **5** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 11 | **Majeranek otarty -** op. 100- 500 g/1 szt. | **15** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 12 | **Majonez -** op. 0,7 - 1 kg, skład: olej roślinny, żółtka jajka nie mniej niż 6%, ocet, musztarda, cukier, sól, przyprawy, zawartość tłuszczu nie mniej niż 80%, regulator kwasowości (kwasek cytrynowy). | **200** |  |  | 6 miesięcy  |   |
| 13 | **Majonez -**  op: 2,5 - 3kg, skład: olej roślinny nie mniej niż 78%, żółtko jaja kurzego nie mniej niż 6%, musztarda, cukier, sól, koncentrat soku z cytryny, przeciwutleniacz, smak typowy z kwaśnym posmakiem ze względu na zawartość octu, barwa kremowa, produkt dający się łatwo smarować. | **300** |  |  | 6 miesięcy  |   |
| 14 | **Makaron SPAGHETTI -** op. 0,5 - 3 kg, skład: mąka pszenna semolina 100%, woda. | **600** |  |  | 24 miesiące |   |
| 15 | **Makaron nitka krótka cięta -** op. 0,5 - 3 kg, długość 5- 6 cm, grubość 3-4 mm, skład: mąka pszenna semolina 100%, woda. | **500** |  |  | 24 miesiące |   |
| 16 | **Makaron świderki -** op. 0,5 - 5 kg, skład: mąka pszenna semolina 100%, woda, rozmiar makaronu: długość: 40-50mm, średnica 8-10mm, grubość: 1-1,20 mm. | **300** |  |  | 24 miesiące |   |
| 17 | **Makaron łazanki -** op. 0,5 - 3 kg, rozmiar makaronu: długość 1-1,5cm, szerokość 1-1,7cm, grubość ok. 1cm, skład: mąka makaronowa pszenna z pszenicy durum, woda. | **300** |  |  | 24 miesiące |   |
| 18 | **Mąka pszenna typ 500 wrocławska -** op. 1 kg, konsystencja sypka, bez grudek, barwa biała z odcieniem żółtym, wilgotność nie większa niż 15%. | **1000** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 19 | **Mąka ziemniaczana - op. 0,5-1 kg.** | **20** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 20 | **Mix do zapiekania -** op. 0,9-1kg, smak i zapach śmietanowo-czosnkowo-cebulowy, skład: cebula, czosnek, natka, kurkuma, pieprz czarny, białko mleka, skrobia, tłuszcz roślinny. | 15 |  |  | 15 miesięcy |   |
| 21 | **Musztarda sarepska-** op. 1- 5 kg, skład: woda, gorczyca, ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy ziołowe. | **200** |  |  | 6 miesięcy |   |
| 22 | **Musztarda (w saszetkach foliowych 10-15 ml, op. 2-3 kg) -** smak: ostry, musztardowy, aromatyczny, sos gęsty żółto-brązowy, zawartość soli do 4%, skład: gorczyca mielona nie mniej niż 18%, woda, ocet, sól, kurkuma, aromaty, substancja słodząca. | **200** |  |  | 6 miesięcy |   |
| 23 | **Napój z witaminą C opakowanie: op.**1-2 kg, smak: jabłowy, wiśniowy, czarna porzeczka, pomarańczowy, zawartość witaminy C 60-65g/100g suchego produktu, wydajność z 1 kg- 10 litrów napoju, skład: cukier, zagęszczony sok z owoców, witamina C, aromat. | 200 |  |  | 12 miesięcy |   |
| 24 | **Ocet spirytusowy 10% - op 0,5 - 1 litr.** | **80** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 25 | **Olej uniwersalny -** op. 1 litr. | **250** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 26 | **Olej uniwersalny -** op. 3 litry. | **500** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 27 | **Oregano suszone-** op.0,1-0,5 kg, wysuszone liście i kwiatostany rośliny, zapach przyjemny, aromatyczny, delikatny i korzenny lekko gorzkawy smak. | **2** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 28 | **Papryka mielona -** op 0,1-0,5 kg, smak słodki, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki. | **10** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 29 | **Papryka mielona chilli -** op. 0,1-0,5 kg, smak ostry, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki chilli . | **5** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 30 | **Pasta czosnkowa** op- 0,3-0,4kg, smak i zapach intensywny, czosnkowy w postaci białej pasty, zawartośc soli do 10,5%, skład: olej roślinny, czosnek(35-40%), sól, cukier. | 5 |  |  | 12 miesięcy |   |
| 31 | **Pasta grzybowa** op-0,3-0,4kg, smak i zapach intensywny, grzybowy w postaci jasno brązowej pasty, zawartośc soli do 11,5%, skład: olej roślinny, pieczarki (20-22%),ekstrakt z pieczarek (4-5%), cukier, koncentrat pomidorowy, cebula, borowiki, sól, pieprz biały, czosnek, aromat. | 5 |  |  | 12 miesięcy |   |
| 32 | **Pasta bazyliowa, ziołowa** op-0,3-0,4kg, smak i zapach intensywny, bazyliowy w postaci zielonkawej pasty, zawartośc soli do 10,9%, skład: olej roślinny, bazylia (35-40%), sól, cukier. | 5 |  |  | 12 miesięcy |   |
| 33 | **Pieprz mielony czarny naturalny -** op. 0,5-1 kg, wyrazisty, ostry aromat i piekący smak, wyprodukowany z całych ziaren bez szypułek, twardych, jednorodnych o ostrym i aromatycznym zapachu i czarno-brązowej barwie. | **35** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 34 | **Płatki kukurydziane-** op. 0,5-1kg, - produkt otrzymany z ziaren kukurydzy, struktura i konsystencja sypka, płatki niepokruszone, bez grudek, barwa złotożółta z różnymi odcieniami, smak i zapach charakterystyczny dla płatków kukurydzianych lekko słodki. | **50** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 35 | **Przyprawa curry -** op. 0,1-0,5kg, skład: kurkuma, kozieradka, kolendra, gałka muszkatołowa, pieprz czarny, chili, czosnek, kardamon, goździki, kmin rzymski, cynamon, imbir, sól, barwa: od żóltej do ciemnobrązowej. | **1** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 36 | **Przyprawa do mięs -** op. 0,5- 1kg, smak i zapach przyprawowo-warzywny, zawartość soli do 31%, ***skład nie mniej niż***: papryka 8%, cebula suszona 3%, czosnek 1%, natka pietruszki 0,6%, rozmaryn 0,5%, pieprz, oregano, tymianek, gałka muszkatołowa . | 20 |  |  | 12 miesięcy |   |
| 37 | **Przyprawa do drobiu -** op.0,5- 1 kg - smak i zapach ziołowy, z nutą majeranku i kurkumy, zawartość soli do 40%, ***skład nie mniej niż***: papryka 18%, cebula suszona 6%, czosnek 5%, majeranek 3%, pieprz 3%, seler suszony 3%, kolendra, tymianek, natka pietruszki, imbir, kozieradka, kardamon, pieprz cayenne, liść laurowy, kurkuma. | 20 |  |  | 12 miesięcy |   |
| 38 | **Przyprawa gyros -** op: 0,5-1kg, smak i zapach ziołowy, zawartość soli do 15%, skład: ***nie mniej niż***: cebula 42%, papryka 9%, czosnek 4%, oregano 3%, kolendra 3%, rozmaryn, gorczyca, cukier, pieprz Cayenne. | 20 |  |  | 12 miesięcy |   |
| 39 | **Przyprawa warzywna -** op 3-5 kg, smak i zapach ostry, przyprawowy, zawartość soli do 70%, ***skład nie mniej niż***: marchew 4%, cebula 1%, natka pietruszki 0,7%, czosnek 0,5%, seler 0,5%, lubczyk, kurkuma, papryka czerwona, koperek, pomidor suszony. | 100 |  |  | 12 miesięcy |   |
| 40 | **Przyprawa w płynie 1-6kg** - skład: woda, sól, substancja wzmacniająca smak i zapach, barwnik: karmel E 150c; regulator kwasowości: kwas cytrynowy; ekstrakt z lubczyka, aromat. | 200 |  |  | 12 miesięcy |   |
| 41 | **Purre ziemniaczane -**op. 15-25 kg/1 szt**.** błyskawiczne po przyrządzeniu, bogaty smak, zapach, kremowa konsystencja, płatki ziemniaczane nie mniej niż 99%, emulgator: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych; stabilizatory: difosforan disodowy; kwas cytrynowy, barwnik: kurkumina. | 200 |  |  | 12 miesięcy |   |
| 42 | **Rodzynki sułtańskie -** op. 0,5 - 1 kg, suszone owoce winogron,  | **10** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 43 | **Rosół wołowy** - op. 1-5 kg, skład: sól, maltodekstryna, wzmacniacze smaku, skrobia, tłuszcz roślinny, ekstrakt wołowy nie mniej niż 2,8% , syrop karmelowy, aromaty, koncentrat soku z cebuli, ekstrakty drożdżowe, kurkuma, korzeń pietruszki, olej roślinny, glukoza, gałka muszkatołowa. | **25** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 44 | **Rosół drobiowy** - op.1-5 kg, skład:sól, wzmacniacze smaku, skrobia, maltodekstryna, tłuszcz kurzy nie mniej niż 3%, aromaty, mięso kurze suszone nie mniej niż 1%, kurkuma, przeciwutleniacz: wyciągi z rozmarynu. | **40** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 45 | **Ryż długoziarnisty paraboliczny -** op.1-5 kg, ziarno ryżu długie preparowane termicznie (100%), po ugotowaniu sypkie, lekkie, puszyste, niesklejone, ziarna powinny się rozdzielać | **1350** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 46 | **Ryż zwykły biały -** op. 1 kg | **150** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 47 | **Sos grzybowy** - op. 1-2 kg, skład: mąka pszenna, skrobia, sól, olej roślinny, wzmacniacze smaku, pieczarki nie mniej niż 4,2%, laktoza, ekstrakt drożdżowy, cebula, maltodekstryna, tłuszcz roślinny, białka mleka, borowik nie mniej niż 0,9%, barwnik, aromaty, pieprz czarny. | **15** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 48 | **Sos bolońsk**i - op. 1-3kg, skład: koncentrat pomidorowy nie mniej niż 32%, tłuszcz roślinny, mąka ryżowa, maltodekstryna, cukier, cebula nie mniej niż 6%, sól jodowana, skrobia modyfikowana, ekstrakty drożdżowe, sól, czosnek, syrop karmelowy, papryka czerwona, skrobia, tymianek, rozmaryn, oregano, majeranek, aromaty | 20 |  |  | 12 miesięcy |   |
| 49 | **Sos pieczeniowy** - op. 1-3 kg, skład: mąka pszenna, skrobia modyfikowana, tłuszcz roślinny, sól, aromaty, ekstrakty drożdżowe, cebula nie mniej niż 6%, cukier, koncentrat pomidorowy nie mniej niż 4%, papryka, ekstrakt słodu jęczmiennego, karmel, barwnik, czosnek, pieprz czarny. | **10** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 50 | **Sos słodko-kwaśny** op: 1-1,5kg, smak typowy bez obcych posmaków, zapach intensywny kwaśny z nutą octu, zawartość soli 5-5,7%, wydajność 1 kg/7,5 l sosu, skład: sól, czosnek, sok ananasowy, sos sojowy, koncentrat pomidorowy, przyprawy: curry, kolendra, koper włoski, kmin, pieprz czarny, kozieradka, pieprz cayenne, kardamon, gorczyca, imbir, sok z buraka czerwonego, ekstrakt z papryki. | **50** |  |  | 15 miesięcy |   |
| 51 | **Sos serowo- brokułowy** - op. 1-3kg, skład: skrobia modyfikowana, sery w proszku nie mniej niż 17%, maltodekstryna, tłuszcz roślinny, sól, ekstrakty drożdżowe, brokuły nie mniej niż 3,5%, skrobia, laktoza, aromaty, cebula, białka mleka, cukier, czosnek, serwatka, pieprz czarny, tymianek, kurkuma. | **30** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 52 | **Sól warzona spożywcza jodowana -** op 1 kg | **700** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 53 | **Sól peklowa -** op. 0,100- 1 kg, skład: sól kuchenna, azotan sodu. | **10** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 54 | **Zacierka -** op. 0,250- 0,5 kg, skład: mąka pszenna, jaja 2 szt./kg. | **30** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 55 | **Ziele angielskie -** op. op. 10-20 g, silny zapach, gorzki, korzenny smak. | **15** |  |  | 12 miesięcy |   |
| 56 | **Zioła prowansalskie -** op. 8-15 g, skład: oregano, cząber, rozmaryn, bazylia, majeranek, tymianek. | **2** |  |  | 12 miesięcy |   |
|  | **11 402 kg** |    |  |

……………………………………………………….. …………………………………………………..………………………..……………………………………

miejscowość, data imię, nazwisko oraz podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy