**ZAŁĄCZNIK NR 4a DO SWZ**

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Artykuły spożywcze**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Opis produktu** |
| 1. | Andruty | Produkt zawiera mąkę pszenną, tłuszcz kokosowy, mleko w proszku, sól, nie zawiera cukru; opakowanie nieuszkodzone, szczelnie zamknięte w opakowaniu do 120g z datą przydatności do spożycia nie krótszą niż 30 dni |
| 2. | Biszkopty, w tym bezglutenowe | Produkt zawiera mąkę pszenną lub kukurydzianą, masę jajeczną, cukier lub miód; bez syropu glukozowego, glukozowo-fruktozowego, syropów cukrowych, sztucznych aromatów, substancji zagęszczających, barwników, gumy guar, gumy ksantanowej; opakowanie nieuszkodzone, szczelnie zamknięte w opakowaniu 120g z datą przydatności do spożycia nie krótszą niż 30 dni |
| 3. | Budyń waniliowy | Produkt w proszku o smaku waniliowym, z cukrem lub bez, w oryginalnym opakowaniu o wadze 1,3 kg, opakowanie nieuszkodzone, z datą przydatności do spożycia nie krótszą niż 14 dni. |
| 4. | Kisiel owocowy | Produkt w proszku, w oryginalnym opakowaniu 1,3 kg, o smaku truskawkowym lub cytrynowym, opakowanie nieuszkodzone z datą przydatności do spożycia nie krótszą niż 14 dni. |
| 5. | Galaretka owocowa | Produkt w proszku o smaku truskawkowym w oryginalnym opakowaniu o wadze 1,3 kg, nieuszkodzonym, z datą przydatności do spożycia nie krótszą niż 14 dni. |
| 6. | Cukier | Produkt w opakowaniu papierowym, suchym bez śladów zawilgocenia nieuszkodzone o wadze 1 kg. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. |
| 7. | Czosnek granulowany | Czosnek suszony. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opa-kowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z na-drukiem, waga ok. 1000 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 8. | Przyprawa uniwersalna | Skład: sól sodowo-potasowa, warzywa suszone (marchew, cebula, pasternak, seler, pietruszka, por, kapusta, papryka słodka, pomidor, czosnek), cukier, ekstrakty drożdżowe, aromat naturalny, kurkuma, pieprz czarny, hydrolizat białka roślinnego. W oryginalnym opakowaniu, nieuszkodzonym o wadze netto 3 kg, o dacie przydatności do spożycia nie mniej niż 6 miesięcy. |
| 9. | Sól morska | Morska w oryginalnych opakowaniach foliowych 1 kg, nieuszkodzonych, nie zawilgoconych, z datą przydatności do spożycia nie krótsza niż 30dni. |
| 10. | Kminek mielony | Kminek mielony. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne oraz organiczne. W 100 g przyprawy 100% kminku. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 300 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 11. | Liść laurowy | Liść laurowy (bobkowe liście) – liście suszone. Cechy dys-kwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia me-chaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 80 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty do-stawy. |
| 12. | Majeranek suchy | Majeranek suszony otarty. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne oraz organiczne. W 100 g przyprawy 100% majeranku. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 150 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 13. | Papryka czerwona słodka | Papryka mielona – pieprz turecki o mocno czerwonej barwie i słodkawym smaku. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opa-kowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 800 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy |
| 14. | Pieprz czarny mielony | Produkt uzyskany przez zmielenie suszonych ziaren pieprzu czarnego. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. W 100 g przyprawy 100% pieprzu. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 1000 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty do-stawy. |
| 15. | Przyprawa lubczykowa | Lubczyk 40%, warzywa suszone (marchew, pasternak, natka pietruszki, cebula), pieprz czarny; waga ok. 1000 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 16. | Tymianek suszony | Tymianek suszony. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne oraz organiczne. W 100 g przyprawy 100% tymianku. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 140 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 17. | Ziele angielskie całe | Ziele angielskie – niedojrzały i wysuszony owoc drzewa pi-mentowego, całe ziarna. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 600 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 18. | Oregano suszone | Oregano suszone. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne oraz organiczne. W 100 g przyprawy 100% oregano. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 140 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 19. | Gałka muszkatołowa | Mielone nasiona muszkatołowca korzennego. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia me-chaniczne i organiczne. W 100 g przyprawy 100% gałki muszkatołowej. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 15 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 20. | Bazylia | Bazylia suszona . Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne oraz organiczne. W 100 g przyprawy 100% bazylii. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 140 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 21. | Rozmaryn suszony | Rozmaryn suszony. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne oraz organiczne. W 100 g przyprawy 100% rozmarynu. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 150 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 22. | Cynamon | Cynamon mielony. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opa-kowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 23. | Herbata owocowa | Herbata o zawartości owoców min. 50%, w oryginalnym foliowym opakowaniu, hermetycznie zamkniętym o zawartości minimum 20 saszetek. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy |
| 24. | Herbata ekspresowa | Herbata czarna. Waga herbaty ekspresowej: ok. 2 g, z zawartością 100 % liści herbaty czarnej, pakowana w hermetyczne koperty o zawartości minimum 100 saszetek. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy |
| 25. | Kakao naturalne ciemne | Naturalne, extra ciemne, typu DecoMoreno lub równoważne, o zawartości tłuszczu kakaowego od 10-12% oraz zawartości cukru 0,5g.produkt w oryginalnym, hermetycznie zamkniętym opakowaniu o wadze od 80g do 150g z datą przydatności do spożycia nie krótszą niż 14 dni. |
| 26. | Kawa zbożowa | Napój bezkofeinowy o smaku zbliżonym do kawy naturalnej. Kawa zbożowa najczęściej składa się z prażonego żyta, pszenicy, jęczmienia, cykorii i buraka cukrowego. Waga ok. 80 g, opakowanie jednostkowe: saszetki ok.4 g w kartoniku tekturowym. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 27. | Barszcz koncentrat | Produkt typu Krakus lub równoważny bez glutaminianu. Opakowanie szklane, oryginalne, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte, bez śladów otwierania. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. |
| 28. | Koncentrat pomidorowy 28-30% | Produkt spożywczy o zawartości ekstraktu pomidorowego nie mniej niż 30 %, dopuszczalna zawartość przypraw smakowych. Waga ok. 900 g. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. opakowanie zbiorcze: Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 29. | Żurek | Śląski domowy, bez konserwantów, naturalnie kiszony. Produkt w opakowaniu plastikowym, nieuszkodzonym hermetycznie zamkniętym o wadze netto 500 g. Data ważności do spożycia nie mniej niż 14 dni. |
| 30. | Ketchup | Sos pomidorowy na zimno, łagodny lub pikantny. Skład: koncentrat pomidorowy, cukier, ocet, cebula, skrobia modyfikowana, sól kuchenna, przyprawy. Opakowanie jednostkowe: butelka plastikowa od 480 g do 900 g bez substancji konserwujących, pasteryzowany. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 31. | Dżem | Przetwór owocowy o obniżonej zawartości cukru lub słodzony sokiem. Opakowanie szklane, oryginalne, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte, bez śladów otwierania. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. |
| 32. | Miód pszczeli | Nektarowy wielokwiatowy o zawartości w formie płynnej. Produkt o masie netto 1 kg w oryginalnym szklanym opakowaniu, szczelnie zamkniętym, nieuszkodzonym. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 1 rok. |
| 33. | Musztarda | Zimny sos z ziaren gorczycy białej, czarnej lub sarepskiej. Skład: gorczyca, woda, ocet winny, sól, cukier, przyprawy. Cechami dyskwalifikującymi przydatność do spożycia są: pleśń, ślady fermentacji oraz wytrącająca się wodnisto-oleista ciecz na powierzchni. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany ok. 900 g lub ok. 900 g. termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 34. | Makaron gwiazdki | Makaron ze 100% semoliny z przemiału pszenicy durum., w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu , szczelnie zamkniętym o wadze 250g masy netto. Data ważności do spożycia nie mniej niż 180 dni. |
| 35. | Makaron krajanka 5 jajeczny | Makaron ze 100% semoliny z przemiału pszenicy durum., w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu , szczelnie zamkniętym o wadze 250 g masy netto. Data ważności do spożycia nie mniej niż 180 dni. |
| 36. | Makaron łazanki | Makaron ze 100% semoliny z przemiału pszenicy durum., w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu , szczelnie zamkniętym o wadze 500 g masy netto. Data ważności do spożycia nie mniej niż 180 dni. |
| 37. | Makaron Lasagne | Makaron ze 100% semoliny z przemiału pszenicy durum., w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu , szczelnie zamkniętym o wadze 500 g masy netto. Data ważności do spożycia nie mniej niż 180 dni. |
| 38. | Makaron świderki (eliche) | Makaron ze 100% semoliny z przemiału pszenicy durum., w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu , szczelnie zamkniętym o wadze 3 -5 kg masy netto. Data ważności do spożycia nie mniej niż 180 dni. |
| 39. | Makaron zacierka | Makaron ze 100% semoliny z przemiału pszenicy durum., w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu , szczelnie zamkniętym o wadze 250g masy netto. Data ważności do spożycia nie mniej niż 180 dni. |
| 40. | Makaron literki | Makaron ze 100% semoliny z przemiału pszenicy durum., w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu , szczelnie zamkniętym o wadze 250 g masy netto. Data ważności do spożycia nie mniej niż 180 dni. |
| 41. | Makaron spaghetti | Makaron ze 100% semoliny z przemiału pszenicy durum., w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu , szczelnie zamkniętym o wadze 500 g masy netto. Data ważności do spożycia nie mniej niż 180 dni. |
| 42. | Makaron kokardki | Makaron ze 100% semoliny z przemiału pszenicy durum., w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu , szczelnie zamkniętym o wadze 3-5 kg masy netto. Data ważności do spożycia nie mniej niż 180 dni. |
| 43. | Kluseczki gnocchi | Włoskie kluseczki ziemniaczane pakowane próżniowo. W oryginalnym nienaruszonym opakowaniu , szczelnie zamkniętym o wadze 1 kg masy netto. Data ważności do spożycia nie mniej niż 180 dni. |
| 44. | Kasza bulgur | Kasza otrzymywana z ziaren pszenicy durum. Bulgur charakteryzuje się się żółtobrązowym odcieniem, ma lekko orzechowy zapach i posmak. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torebka foliowa waga 1000 g – 3000 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 45. | Kasza manna | Kasza manna, drobniutka kasza pszenna, konsystencja sypka, bez grudek i o wilgotności nie większej niż 15 %, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torebka papierowa waga 1000 g, Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 46. | Kasza jęczmienna | Produkt z całych ziaren jęczmienia, postać grubych łusek. Struktura i konsystencja – sypka, bez grudek i o wilgotności nie większej niż 15 %, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torebka waga 1000 g. Termin przydatności do minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 47. | Kasza kuskus | Kasza kuskus z pszenicy twardej durum, okrągłe ziarenka o średnicy ok. 1 mm. Opakowanie jednostkowe: torebka foliowa. Waga ok. 1000 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 48. | Mąka pszenna | Mąka pszenna typ 500, o zawartości mokrego glutenu co najmniej 25 %. Struktura i konsystencja – sypka, rozdrobniona, bez grudek, barwa biała z odcieniem żółtym, wilgotność nie większa niż 15 %, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 6. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np.: stęchły, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, cząstki kąkolu, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torba 1000 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 49. | Mąka ziemniaczana | Skrobia ziemniaczana z bulw ziemniaczanych, struktura i konsystencja sypka, drobnoziarnisty proszek bez grudek, barwa biała. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np.: stęchły, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, cząstki kąkolu, objawy pleśnienia, psucia się, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torebka do 1000 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 50. | Płatki owsiane | Płatki produkowane z owsa zwyczajnego. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienie, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torebka waga do 500 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 51. | Płatki śniadaniowe kukurydziane | Płatki kukurydziane zwykłe otrzymane przez przetworzenie ziaren kukurydzy. Struktura i konsystencja sypka, w postaci drobnych różnokształtnych płatków, bez grudek, płatki niepokruszone, barwa żółta, smak lekko słodki. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienie, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa z nadrukiem hermetycznie zamknięta do 250 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 52. | Ryż biały | Ryż paraboliczny długoziarnisty, parzony. Cechy dyskwali-fikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torebka waga do 1000 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 53. | Słonecznik | Pestki słonecznika łuskane. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy i posmaki, zjełczenie, zanieczyszczenia i uszkodzenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie: folia, waga ok. 1000 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 54. | Pestki dyni | Pestki dyni łuskane. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy i posmaki, zjełczenie, zanieczyszczenia i uszkodzenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie: folia, waga ok. 1000 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 55. | Soczewica czerwona | Czysta, wolna od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; |
| 56. | Groch łuskany | Groch łuskany cały powstaje w wyniku oczyszczenia z łuski ziarna grochu. Opakowania jednostkowe – torby papierowe lub torby foliowe termozgrzewalne, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Masa netto 1 kg. |
| 57. | Fasola biała jaś | Ziarna czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, nie wyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów. |
| 58. | Fasola kolorowa | Ziarna czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, nie wyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów. |
| 59. | Rodzynki | Rodzynki: suszone jagody różnych odmian winorośli. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zjełczenie, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie: karton, waga ok. 1000 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 60. | Żurawina suszona | Żurawina suszona, cała. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy i posmaki, zjełczenie, zanieczyszczenia i uszkodzenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie: karton, waga ok. 1000 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 61. | Morela suszona | Morela suszona bez pestek; owoce o pomarańczowym miąższu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zjełczenie, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie: karton, waga ok. 1000 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 62. | Ananasy plastry w puszce | Plastry ananasa w syropie z cukrem i wodą. Opakowanie: puszka. Waga ok. 560 g, waga po odcieku ok. 340 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 63. | Brzoskwinie w syropie | Połówki brzoskwiń w gęstym syropie (woda, cukier). Opakowanie jednostkowe: puszka. Waga ok. 820 g, waga po odcieku ok. 470 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy |
| 64. | Groszek konserwowy | Skład: groszek, woda, sól. Opakowanie jednostkowe: puszka lub szklany słoik. Waga 400 g, po odcieku 240 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 65. | Kukurydza w puszce | Skład: ziarna słodkiej kukurydzy, sól, cukier, woda. Opakowanie jednostkowe: puszka. Waga ok. 2650 g. waga po odcieku ok. 2500 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 66. | Pomidory w puszce | Skład: pulpa pomidorowa, sok pomidorowy, kwas cytrynowy, pasteryzowana. Opakowanie jednostkowe: puszka. Waga ok. 2,5 kg. waga po odcieku ok. 1,5 kg. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 67. | Kapusta kiszona | Barwa skrawków: Biała lub kremowobiała z odcieniem żółtawym; barwa soku: białokremowa, opalizująca; smak i zapach charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słonokwaśny, skrawki jędrne, chrupkie. Opakowanie: wiaderko 5 l. |
| 68. | Ogórki kwaszone | Barwa ogórków: oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; Barwa zalewy: od białoszarej do zielonkawoszarej, bez oznak śluzowacenia i zapleśnienia; ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione; smak i zapach: Charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów. Opakowanie: wiaderko 3 kg. |
| 69. | Ogórki konserwowe | Skład: ogórki, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, naturalne przyprawy smakowe, w tym gorczyca. Opakowanie jednostkowe: słój szklany. Waga ok. 870 g, po odcieku ok. 500 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 70. | Seler konserwowy | Skład: seler (drobno cięty), woda, ocet spirytusowy, cukier, sól. Produkt pasteryzowany. Pojemność opakowania ok. 1,4 kg, po odsączeniu ok. 800 g Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 71. | Sok multiwitamina | Typu Hortex lub równoważny, zagęszczony w 100% z soków i przecierów, pasteryzowany zawierający witaminy C, B6, B16. Zawartość cukru do 10,5 g w 100 ml. Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte o pojemności 1 l. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. |
| 72. | Soczek owocowy (ze słomką) | Typu Hortex lub równoważny o smaku pomarańczowym lub wieloowocowym, zagęszczony w 100% z soków, pasteryzowany, zawierający witaminę C. Zawartość cukru nie większą niż 10,5 g w 100 ml. Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte o pojemności 200 ml. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. |
| 73. | Puree owocowe bez cukru | Puree owocowe jest produktem naturalnym składającym się z przetartych owoców bez dodatku cukru. Opakowanie: plastikowe kubeczki 100g. Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nieuszkodzone. |
| 74. | Margaryna roślinna 500g | Opakowanie z tworzywa polietylowego, zamknięty platynką. Produkt jednolity, zwarty, smarowny, dopuszcza się lekko twardą lub lekko mazistą, powierzchnia gładka, sucha. Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od daty dostawy. |
| 75. | Olej rzepakowy  (w opakowaniach 1 l) | Olej roślinny rzepakowy rafinowany (100%). Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte o pojemności 1 l. Termin przydatności do spożycia nie krótsza niż 60 dni. |
| 76. | Woda mineralna niegazowana | Produkt w oryginalnej plastikowej butelce o pojemności 18,9 l, szczelnie zamknięte. Opakowanie niepogniecione i nieuszkodzone. Produkt z datą przydatności do spożycia nie krótszą niż 60 dni. |
| 77. | Woda niegazowana 0,5l | Produkt w oryginalnej plastikowej butelce o pojemności 0,5 l, szczelnie zamknięte. Opakowanie niepogniecione i nieuszkodzone. Produkt z datą przydatności do spożycia nie krótszą niż 60 dni. |
| 78. | Groszek ptysiowy | Drobny wypiek z ciasta parzonego w kształcie dużych „groszków” lub dużych ziaren ciecierzycy. Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte o pojemności 1000 g. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. |
| 79. | Grzanki ziołowo-czosnkowe | Dodatek do zup z kostek chleba pszennego z dodatkiem przypraw i aromatu ziołowo-czosnkowego. Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte o pojemności 700 g. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. |
| 80. | Bułka tarta | Produkt spożywczy powstały wskutek zmielenia bądź starcia suchego pieczywa. Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte o pojemności 500 g. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. |
| 81. | Chrupki kukurydziane bezglutenowe | Produkt bez glutenu z naturalnych składników, nie zawierający konserwantów i sztucznych barwników. Opakowanie oryginalne, szczelnie zamknięte. Waga produktu 100 g masy netto. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. |
| 82. | Pasztet drobiowy | W opakowaniach typu puszka, nie mniej niż 160g masy netto nieuszkodzonych, termin przydatności nie krótszy niż 30 dni. |
| 83. | Wafle ryżowe | Wafle ryżowe naturalne, opakowanie ok. 130 g zawiera 14szt. okrągłych wafli, np. SONKO lub równoważne. Opakowanie nieuszkodzone. Termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 60 dni. |
| 84. | Napój ryżowy | Produkt na bazie wody i ryżu, bez zawartości cukru, w kartonie o pojemności 1 l. Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte, termin przydatności do spożycia nie mniej niż 80 dni od daty dostawy. |
| 85. | Drożdże 100g | Drożdże świeże, bez zapachów obcych, w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu, szczelnie zamkniętym o wadze 100g masy netto. Data ważności do spożycia nie mniej niż 14 dni.. |
| 86. | Kasza jaglana | Kasza z łuskanego ziarna prosa zwyczajnego. Struktura i konsystencja – sypka, bez grudek i o wilgotności nie większej niż 15 %, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torebka waga 1000 g. Termin przydatności do minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 87. | Makaron spaghetti pełnoziarnisty | Makaron pełnoziarnisty zwany także razowym z pełnego w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu, szczelnie zamkniętym o wadze 500g masy netto. Data ważności do spożycia nie mniej niż 180 dni.. |
| 88. | Kluski na parze z nadzieniem 350-400g | Kluski na parze - średnica klusek ok. 10 cm, barwa zewnętrzna i wewnętrzna jasnokremowa zbliżona do żółtej, w dotyku pulchne drożdżowe ciasto, kształt kulisty, spłaszczony, zapach świeżego drożdżowego ciasta.  -Kluski na parze z nadzieniem - kluski świeże z nadzieniem owocowym, czekoladowym op.350- 400 g – 6 sztuk. |
| 89. | Kluski na parze bez nadzienia 350-400 g | Kluski na parze - średnica klusek ok. 10 cm, barwa zewnętrzna i wewnętrzna jasnokremowa zbliżona do żółtej, w dotyku pulchne drożdżowe ciasto, kształt kulisty, spłaszczony, zapach świeżego drożdżowego ciasta.  -Kluski na parze bez nadzienia - kluski świeże op. 350-400 g – 9sztuk w opakowaniu |

**Termin przydatności do spożycia produktów nie mniejszy niż 60 dni od dnia dostawy.**

Produkty muszą spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) i być oznakowany zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 „w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych” (Dz. U z 2015r., poz. 29 z poźn. zm.), a także wymagania określone Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Produkty muszą ponadto odpowiadać warunkom jakościowym zgodnie z obowiązującymi atestami, prawem żywnościowym oraz obowiązującymi zasadami GMP, GHP, oraz systemem HACCP, tzn. spełniać wymagania zawarte w ustawie o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z aktualnym terminem przydatności do spożycia.