**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Zamówienie obejmuje **zakup i** **sukcesywną** **dostawę artykułów spożywczych na potrzeby żywieniowe mieszkańców Regionalnego Centrum Rehabilitacji i Pomocy Społecznej w Borzęcinie**, 32-825 Borzęcin 591.

Wykonawca zobowiązuje się:

- dostarczać produkty zgodnie z treścią zawartą w SWZ oraz załącznikami do SWZ stosownie dla właściwej Części zamówienia,

- dostarczać produkty, które są dopuszczone do sprzedaży,

- dostarczać artykuły nie wykazujące oznak nieświeżości lub zepsucia, świeże, zgodnie   
z Systemami Bezpieczeństwa Jakości Żywności i Polskimi Normami Żywieniowymi oraz okresem przydatności do spożycia dla danego produktu,

- w zależności od rodzaju asortymentu dostarczać go w zamkniętych i nieuszkodzonych opakowaniach, które będą posiadać nadrukowaną informację o nazwie środka spożywczego (skład), informację w sprawie producenta (nazwie), dacie przydatności do spożycia oraz gramaturze/litrażu,

- dostarczać produkty pierwszego gatunku,

- dostarczać produkty czyste, niezabrudzone, nieuszkodzone mechanicznie, spełniające wymagania jakościowe, dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, posiadające właściwe atesty, certyfikaty oraz posiadające ważne terminy ważności do spożycia - produkty sypkie i przyprawy min. 3 miesiące, wędliny, masła, margaryny min. 21 dni, produkty mleczne, mięso (jogurty, kefiry, maślanki itp.) min. 10 dni, od daty dostawy.

- dostarczać asortyment własnym transportem, na swój koszt zgodnie z wymogami sanitarnymi   
i HACCP, w sposób zapobiegającym utracie walorów smakowych i odżywczych, pod rygorem nieprzyjęcia dostawy przez Zamawiającego,

- realizować zamówienia do siedziby Zamawiającego środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu artykułów spożywczych, w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej ich jakości,

- osoba dostarczająca towar ma obowiązek posiadać aktualne orzeczenie lekarskie z badania do celów sanitarno - epidemiologicznych.

- zagwarantować dowóz surowców w pojemnikach oraz opakowaniach posiadających atest PZH odnoście dopuszczenia do kontaktu z żywnością, tak, by dostawy realizowane były zgodnie   
z zasadami „dobrej praktyki higienicznej” (dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu),

- w przypadku towarów dostarczanych w opakowaniach, dostarczenia zamówionej ilości towaru netto, tj. nie wliczenia wagi opakowania np. kartony, sznurki, folie, siatki oraz stłuczki, w wagę zamówionego towaru,

- odbioru pustych opakowań zbiorczych (nie dotyczy opakowań indywidualnych produktu) po dostarczonym do siedziby Zamawiającego towarze co najmniej 1 raz w tygodniu,

- dostawy towaru będą realizowane od poniedziałku do soboty w godzinach od 6:45 do 8:15, najpóźniej następnego dnia roboczego po dniu otrzymania pisemnego lub ustnego zamówienia (mail; telefonicznie) – przesłanego do godziny 12.00.

- dostawy pieczywa będą realizowane od poniedziałku do soboty za wyjątkiem niedziel i świąt   
w godzinach od 6:45 do 7:30, najpóźniej następnego dnia po dniu otrzymania pisemnego lub ustnego zamówienia (mail; telefonicznie) – przesłanego do godziny 12.00.

- dostawy będą realizowane sukcesywnie,

- zamówienia będą dostarczane w ilości zgodnej z zamówieniami częściowymi składanymi przez osobę upoważnioną, telefonicznie bądź pisemnie wg cen określonych w formularzu kalkulacji szczegółowej przedmiotu zamówienia,

- wnoszenia przedmiotu zamówienia do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego, znajdujących się w jego siedzibie. Dostawa, rozładunek i wniesienie realizowane będą na koszt Wykonawcy wkalkulowany w cenę dostarczanych produktów.

*- Wykonawca zobowiązany jest wystawić fakturę po każdej dostawie towaru.*

Zamawiający wymaga aby Wykonawca dokonywał nieodpłatnego użyczenia pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego - na okres do następnej dostawy.

Dostawy będą realizowane sukcesywnie, po cenach określonych w wykazie asortymentu stanowiącym Załącznik nr 3 SWZ – kalkulacja szczegółowa przedmiotu zamówienia. W razie stwierdzenia nienależytego realizowania dostaw produktów przez Wykonawcę, polegających   
w szczególności na dostarczaniu produktów niewłaściwej jakości, ze zbyt krótkim terminem przydatności do spożycia, niedoborów ilościowych lub innych nieprawidłowości w dostarczonej partii towaru Zamawiający zgłosi ten fakt Wykonawcy, a Wykonawca uzupełni niedobory ilościowe lub wymieni wadliwą partię towaru na wolną od wad w następujących terminach:

- w dniu otrzymania zgłoszenia do godziny 14.00 – jeśli zgłoszenie, o którym mowa powyżej, wpłynęło do godz. 9.30,

- w następnym dniu roboczym w godzinach: 6:45 do 8:15 – jeśli zgłoszenie, o którym mowa powyżej, wpłynęło po godz. 9.30.

Szacunkowe ilości oraz asortyment różnych artykułów żywnościowych przedstawiono   
w załącznikach nr 1 - 3 do SWZ. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od realizacji części dostaw w każdej z pozycji asortymentowych, w zakresie w jakim Zamawiający odstąpił od realizacji części dostaw Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie za tę część dostaw oraz żadne roszczenie finansowe z tego tytułu.

Miejscem dostawy i wniesienia przez pracowników Wykonawcy zamawianego towaru jest siedziba Zamawiającego – Regionalne Centrum Rehabilitacji i Pomocy Społecznej w Borzęcinie, 32-825 Borzęcin 591 – Magazyny Spożywcze. Towar będzie dostarczany do siedziby Zamawiającego transportem i na koszt Wykonawcy.

Wymogi Zamawiającego:

- przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji i z tej samej partii oraz winien być wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej) i obowiązującymi przepisami, w szczególności powinien spełniać wymogi Polskiej Normy określone w Ustawie   
z 25 sierpnia 2006r. bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. t.j.z 2023r. Poz.1448 z póź. zm.) oraz zgodny z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r.w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U z 2015r. poz. 29 z późn. zm.),

- towar powinien odpowiadać wymaganiom określonym w zakresie stosowania wdrożonego   
w produkcji i obrocie systemu HACCP,

- każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane:

• nazwa środka spożywczego,

• wykaz składników występujących w środku spożywczym,

• termin przydatności do spożycia,

• wagę netto towaru, a w przypadku towarów zawierających dodatkowy płyn – wagę netto po odsączeniu

Cena produktów uwzględnia wszystkie koszty pośrednie i bezpośrednie, tj. :

- koszt transportu wliczony w cenę towaru,

- koszty rozładunku i wnoszenia towaru wliczone w cenę towaru,

- nieodpłatne użyczenie pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy,

- odbiór opakowań zbiorczych (kartony; pudła; folie;) po dostarczonym towarze.

W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego w okresie obowiązywania Umowy mniejszych potrzeb w zakresie ilości zamawianych produktów niż określone w kalkulacji szczegółowej, Zamawiający ma prawo do zmniejszenia ilości zamawianego towaru w stosunku do wartości określonych w Kalkulacji szczegółowej przedmiotu zamówienia, o którym mowa powyżej, bez jakichkolwiek konsekwencji prawnych;

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości poszczególnych pozycji zamawianego towaru, wyszczególnionego w Wykazie Asortymentu - stanowiącym Załącznik nr 3 do SWZ, do wysokości wynagrodzenia umownego brutto, stosownie do potrzeb Zamawiającego stwierdzonych w trakcie okresu obowiązywania Umowy, przy zachowaniu następujących warunków:

- zmiany wynikają z potrzeb Zamawiającego, których – w odniesieniu do poszczególnych pozycji asortymentu – Zamawiający nie mógł dokładnie określić w chwili zawarcia Umowy,

- zmiany następują w obrębie Części przedmiotu zamówienia określonego w Wykazie Asortymentu

- zmiany nie powodują przekroczenia maksymalnej wartości wynagrodzenia umownego brutto, określonego w Umowie.

Wszystkie pozycje asortymentu wyszczególnione w kalkulacji szczegółowej przedmiotu zamówienia stanowiącej załącznik nr 3 do SWZ muszą spełniać wymogi określone w poniższych tabelach a w szczególności posiadać skład, jakość i gramaturę zgodną z szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia. Gramatura wycenianego asortymentu musi odpowiadać co najmniej gramaturze wskazanej w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.

1. **Część MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Opis** |
| 1 | Baleron | mięso wieprzowe – karkówka (min. 70%), sól, naturalne przyprawy (np. pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, czosnek), dopuszczalne substancje konserwujące zgodne z przepisami, niedozwolone: MOM, białka roślinne, skrobia modyfikowana, substytuty mięsa |
| 2 | Boczek wędzony | mięso wieprzowe – boczek (min. 85–90%), sól, naturalne przyprawy (np. pieprz, czosnek), substancje konserwujące dopuszczone przepisami, wędzony tradycyjnie dymem lub wędzarnią przemysłową zgodnie z normami, niedozwolone: MOM, białka roślinne, skrobia modyfikowana, substytuty mięsa |
| 3 | Dramstiki drobiowe | Wygląd: kawałki mięsa jasnoróżowego, bez przebarwień i śladów krwi, powierzchnia zwarta i wilgotna. Klasa: mięso klasy A, świeże, bez oznak starzenia lub zepsucia. Zapach: świeży, neutralny, charakterystyczny dla drobiu, bez obcych aromatów. Konsystencja: jędrna, sprężysta, bez śluzu i nadmiernej wody |
| 4 | Filet z indyka szynka | mięso z indyka – filet (min. 80%), sól, naturalne przyprawy, dopuszczalne substancje konserwujące zgodnie z przepisami, niedozwolone: MOM, białka roślinne, skrobia modyfikowana, substytuty mięsa |
| 5 | Filet z indyka mięso | Wygląd: jednolite, jasnoróżowe mięso, bez przebarwień i śladów krwi, powierzchnia zwarta i wilgotna. Klasa: mięso klasy A, świeże, bez oznak starzenia lub zepsucia. Zapach: świeży, neutralny, typowy dla mięsa indyka, bez obcych aromatów. Konsystencja: jędrna, sprężysta, mięso nie rozwarstwia się, brak śluzu. |
| 6 | Filet z kurczaka szynka | mięso z kurczaka – filet (min. 80%), sól, naturalne przyprawy, dopuszczalne substancje konserwujące zgodnie z przepisami, niedozwolone: MOM, białka roślinne, skrobia modyfikowana, substytuty mięsa |
| 7 | Filety z kurczaka mięso | Wygląd: jednolite, jasnoróżowe mięso, bez przebarwień, krwi i siniaków, powierzchnia zwarta i lekko wilgotna. Klasa: mięso klasy A, świeże, bez oznak starzenia, pleśni lub zepsucia. Zapach: świeży, neutralny, charakterystyczny dla mięsa kurczaka, bez obcych aromatów. Konsystencja: jędrna, sprężysta, bez śluzu, mięso nie rozpada się. |
| 8 | Karkówka mięso | Wygląd: mięso różowoczerwone, równomiernie utkane tłuszczem, bez przebarwień i śladów krwi. Klasa: mięso klasy A, świeże, bez oznak starzenia lub zepsucia. Zapach: świeży, charakterystyczny dla mięsa wieprzowego, bez obcych aromatów. Konsystencja: sprężysta, zwarta, mięso nie rozwarstwia się, powierzchnia wilgotna, bez śluzu. |
| 9 | Kaszanka | mięso wieprzowe i podroby (wątroba, krew, serca itp.) min. 50–60%, kasza (np. gryczana lub jęczmienna), sól, przyprawy naturalne (pieprz, majeranek, czosnek), dopuszczalne substancje konserwujące zgodnie z przepisami |
| 10 | Kiełbasa drobiowa podsuszana | mięso drobiowe min. 80%, sól, naturalne przyprawy, kultury starterowe, dopuszczalne substancje konserwujące zgodnie z przepisami, niedozwolone: MOM, białka roślinne, skrobia modyfikowana, substytuty mięsa |
| 11 | Kiełbasa ogonówka | mięso wieprzowe min. 70%, tłuszcz wieprzowy, sól, przyprawy naturalne (np. czosnek, pieprz, majeranek), dopuszczalne substancje konserwujące zgodnie z przepisami, niedozwolone: MOM, białka roślinne, skrobia modyfikowana, substytuty mięsa |
| 12 | Kiełbasa krakowska | mięso wieprzowe (karkówka, szynka) min. 80%, sól, przyprawy naturalne (pieprz, czosnek, gałka muszkatołowa), dopuszczalne substancje konserwujące zgodnie z przepisami, niedozwolone: MOM, białka roślinne, skrobia modyfikowana, substytuty mięsa |
| 13 | Kiełbasa parówkowa | mięso drobiowe i/lub wieprzowe min. 70%, sól, przyprawy naturalne, dopuszczalne substancje konserwujące zgodnie z przepisami, niedozwolone: MOM, białka roślinne (inne niż dopuszczalne), skrobia modyfikowana, substytuty mięsa |
| 14 | Kiełbasa szynkowa drobiowa | mięso drobiowe min. 70%, sól, naturalne przyprawy, dopuszczalne substancje konserwujące zgodnie z przepisami, niedozwolone: MOM, białka roślinne, skrobia modyfikowana, substytuty mięsa |
| 15 | Kiełbasa szynkowa wieprzowa | mięso wieprzowe (szynka) min. 70%, sól, naturalne przyprawy, dopuszczalne substancje konserwujące zgodnie z przepisami, niedozwolone: MOM, białka roślinne, skrobia modyfikowana, substytuty mięsa. |
| 16 | Kiełbasa wiejska | mięso wieprzowe min. 70%, tłuszcz wieprzowy, sól, przyprawy naturalne (np. czosnek, pieprz, majeranek), dopuszczalne substancje konserwujące zgodnie z przepisami, niedozwolone: MOM, białka roślinne, skrobia modyfikowana, substytuty mięsa. |
| 17 | Kiełbasa zwyczajna | mięso wieprzowe min. 70%, tłuszcz wieprzowy, sól, przyprawy naturalne (np. czosnek, pieprz, majeranek), dopuszczalne substancje konserwujące zgodnie z przepisami, niedozwolone: MOM, białka roślinne, skrobia modyfikowana, substytuty mięsa |
| 18 | Kiełbasa żywiecka | mięso wieprzowe (karkówka, szynka) min. 80%, tłuszcz wieprzowy, sól, przyprawy naturalne (czosnek, pieprz, majeranek), dopuszczalne substancje konserwujące zgodnie z przepisami, niedozwolone: MOM, białka roślinne, skrobia modyfikowana, substytuty mięsa. |
| 19 | Kości wieprzowe | Wygląd: czyste, pozbawione mięsa i chrząstek resztki, kości białe do jasnobeżowych, bez pęknięć i uszkodzeń. Klasa: klasy A, świeże, bez oznak gnicia czy przebarwień. Zapach: neutralny, charakterystyczny dla surowych kości wieprzowych, bez obcych aromatów. Konsystencja: twarda, zwarta, niekrusząca się, brak nadmiernej wilgoci. |
| 20 | Porcja rosołowa z kaczki | Wygląd: kawałki mięsa ciemnoczerwonego z jasnym tłuszczem i skórą, bez przebarwień i siniaków. Klasa: mięso klasy A, świeże, bez oznak zepsucia lub pleśni. Zapach: świeży, typowy dla mięsa kaczki, bez obcych aromatów. Konsystencja: zwarta, sprężysta, mięso nie rozpada się, skóra elastyczna, brak śluzu. |
| 21 | Kurczak świeży | Wygląd: mięso jasnoróżowe, równomierne, bez przebarwień, krwi i siniaków; skóra gładka, nieuszkodzona. Klasa: mięso klasy A, świeże, bez oznak pleśni, zepsucia lub nieprzyjemnych zmian. Zapach: świeży, neutralny, charakterystyczny dla drobiu, bez obcych aromatów. Konsystencja: jędrne, sprężyste, zwarta struktura mięsa, brak śluzu i nadmiernej wilgoci. |
| 22 | Łopatka wieprzowa | Wygląd: mięso różowoczerwone, równomiernie przerost tłuszczowy, bez przebarwień, siniaków i krwi. Klasa: mięso klasy A, świeże, bez oznak starzenia lub zepsucia. Zapach: świeży, charakterystyczny dla mięsa wieprzowego, bez obcych aromatów. Konsystencja: sprężysta, zwarta, mięso nie rozpada się, powierzchnia wilgotna, brak śluzu. |
| 23 | Mortadela | mięso wieprzowe min. 60–70%, w tym szynka i tłuszcz, sól, przyprawy naturalne (np. pieprz, gałka muszkatołowa), dopuszczalne substancje konserwujące zgodnie z przepisami, niedozwolone: MOM, substytuty mięsa (białka roślinne dopuszczalne w granicach normy dla mortadeli), skrobia modyfikowana. |
| 24 | Parówki drobiowe | mięso drobiowe min. 70%, wyrób w osłonce wiskozowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia sucha i czysta, wyczuwalny smak i zapach przypraw |
| 25 | Parówki wieprzowe | mięso wieprzowe min. 70%, wyrób w osłonce wiskozowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, powierzchnia sucha i czysta, wyczuwalny smak i zapach przypraw |
| 26 | Pasztet pieczony drobiowy | mięso drobiowe min. 60–70%, wątróbka drobiowa, sól, przyprawy naturalne, tłuszcz roślinny lub drobiowy, dopuszczalne substancje konserwujące, niedozwolone:MOM, nadmiar białek roślinnych, substytuty mięsa |
| 27 | Pasztet pieczony wieprzowy | mięso wieprzowe min. 60–70%,wątróbka wieprzowa, sól, przyprawy naturalne, tłuszcz zwierzęcy lub roślinny, dopuszczalne substancje konserwujące, niedozwolone: MOM, nadmiar białek roślinnych, substytuty mięsa. |
| 28 | Pasztetowa smakowa | mięso drobiowe lub wieprzowe, min 50 % mięsa, świeży zapach, min 3 maki do wyboru |
| 29 | Pasztetowa drobiowa | mięso wieprzowe i/lub drobiowe 50–65%, wątróbka, sól, przyprawy naturalne, tłuszcz zwierzęcy lub roślinny, dodatki smakowe (np. pieczarkowy, paprykowy), dopuszczalne substancje konserwujące, niedozwolone: MOM, nadmiar białek roślinnych, substytuty mięsa |
| 30 | Pasztetowa wieprzowa | mięso wieprzowe 60–70%, wątróbka wieprzowa, sól, przyprawy naturalne, tłuszcz zwierzęcy lub roślinny, dopuszczalne substancje konserwujące, niedozwolone: MOM, nadmiar białek roślinnych, substytuty mięsa. |
| 31 | Pieczeń rzymska | mięso wieprzowe i/lub drobiowe 70–80%, sól, przyprawy naturalne (np. pieprz, czosnek, majeranek), jaja, bułka tarta lub inne wypełniacze dopuszczone przepisami, dopuszczalne substancje konserwujące, niedozwolone: MOM, nadmiar białek roślinnych, substytuty mięsa |
| 32 | Polędwica sopocka | mięso wieprzowe (polędwica) 70–80%, sól, przyprawy naturalne (pieprz, czosnek, gałka muszkatołowa), dopuszczalne substancje konserwujące, niedozwolone: MOM, nadmiar białek roślinnych, substytuty mięsa. |
| 33 | Polędwica z indyka | mięso z indyka 75–85%, sól, przyprawy naturalne (np. pieprz, czosnek), dopuszczalne substancje konserwujące, niedozwolone: MOM, nadmiar białek roślinnych, substytuty mięsa. |
| 34 | Polędwica z kurczaka | mięso z kurczaka 75–85%, sól, przyprawy naturalne (np. pieprz, czosnek), dopuszczalne substancje konserwujące, niedozwolone: MOM, nadmiar białek roślinnych, substytuty mięsa. |
| 35 | Polędwiczki wieprzowe mięso | Wygląd: mięso jasnoróżowe do różowoczerwonego, równomierne, bez przebarwień i siniaków, powierzchnia zwarta i lekko wilgotna. Klasa: mięso klasy A, świeże, bez oznak pleśni, zepsucia lub starzenia. Zapach: świeży, typowy dla mięsa wieprzowego, bez obcych aromatów. Konsystencja: jędrna, sprężysta, mięso nie rozpada się, brak śluzu. |
| 36 | Porcja rosołowa z kurczaka | Wygląd: kawałki mięsa jasnoróżowego z częścią kości i skóry, bez przebarwień i krwi, powierzchnia zwarta. Klasa: mięso klasy A, świeże, bez oznak zepsucia lub pleśni. Zapach: świeży, neutralny, charakterystyczny dla mięsa kurczaka, bez obcych aromatów. Konsystencja: jędrna, sprężysta, mięso przylegające do kości, brak śluzu i nadmiernej wilgoci. |
| 37 | Salceson drobiowy z indyka | mięso z indyka 60–70%, podroby drobiowe (wątróbka, serca, skóry), sól, przyprawy naturalne, żelatyna lub wywar, dopuszczalne substancje konserwujące, niedozwolone: MOM, nadmiar białek roślinnych, substytuty mięsa. |
| 38 | Schab wieprzowy bez kości | surowy 1 klasa, bez przebarwień, mięso chude, bez tłuszczu, bez ścięgien, lekko wilgotny, świeży zapach i aromat charakterystyczny dla produktu |
| 39 | Schab zapiekany na maśle | mięso wieprzowe – schab 70–80%, sól, przyprawy naturalne (np. pieprz, czosnek, majeranek), masło lub tłuszcz roślinny, dopuszczalne substancje konserwujące, niedozwolone: MOM, nadmiar białek roślinnych, substytuty mięsa. |
| 40 | Skrzydełka | Wygląd: mięso jasnoróżowe z częścią skóry i kości, bez przebarwień i siniaków, powierzchnia zwarta i wilgotna. Klasa: mięso klasy A, świeże, bez oznak pleśni, zepsucia lub starzenia. Zapach: świeży, neutralny, charakterystyczny dla drobiu, bez obcych aromatów. Konsystencja: jędrna, sprężysta, mięso dobrze przylega do kości, brak śluzu. |
| 41 | Smaczek konserwowy | mięso wieprzowe i/lub drobiowe 50–60%, wątróbka, sól, przyprawy naturalne, tłuszcz zwierzęcy lub roślinny, wywar mięsny, dopuszczalne substancje konserwujące, niedozwolone: MOM, nadmiar białek roślinnych, substytuty mięsa. |
| 42 | Szynka bez kości kulka | Wygląd: mięso jasnoróżowe, jednolite, bez przebarwień i siniaków, powierzchnia zwarta i lekko wilgotna. Klasa: mięso klasy A, świeże, bez oznak pleśni, zepsucia lub starzenia. Zapach: świeży, neutralny, charakterystyczny dla mięsa wieprzowego, bez obcych aromatów. Konsystencja: jędrna, sprężysta, mięso nie rozpada się, brak śluzu. |
| 43 | Szynka gotowana wieprzowa | mięso wieprzowe (szynka) 70–80%, sól, przyprawy naturalne (pieprz, gałka muszkatołowa, czosnek), dopuszczalne substancje konserwujące, niedozwolone: MOM, nadmiar białek roślinnych, substytuty mięsa. |
| 44 | Szynka lench | mięso wieprzowe (szynka) 70–80%, sól, przyprawy naturalne (pieprz, czosnek, gałka muszkatołowa), dopuszczalne substancje konserwujące, niedozwolone: MOM, nadmiar białek roślinnych, substytuty mięsa. |
| 45 | Rolada z bocznu | mięso wieprzowe – boczek 70–80%, sól, przyprawy naturalne (np. pieprz, czosnek, majeranek), dopuszczalne substancje konserwujące, niedozwolone: MOM, nadmiar białek roślinnych, substytuty mięsa. |
| 46 | Słonina | mięso wieprzowe – tłuszcz podskórny min. 90%, ,w płatach, barwa biała, bez kości, bez oznaki zjełczenia (żółta barwa) i innych zanieczyszczeń |
| 47 | Szynka konserwowa drobiowa | mięso drobiowe 60–70%, sól, przyprawy naturalne, tłuszcz drobiowy lub roślinny, dopuszczalne substancje konserwujące, niedozwolone: MOM, nadmiar białek roślinnych, substytuty mięsa. |
| 48 | Szynka konserwowa wieprzowa | mięso wieprzowe (szynka) 65–75%, sól, przyprawy naturalne, tłuszcz zwierzęcy lub roślinny, dopuszczalne substancje konserwujące, niedozwolone: MOM, nadmiar białek roślinnych, substytuty mięsa. |
| 49 | Szynka parzona wieprzowa lub drobiowa | mięso wieprzowe lub drobiowe 70–80%, sól, przyprawy naturalne (pieprz, czosnek, gałka muszkatołowa), dopuszczalne substancje konserwujące, niedozwolone: MOM, nadmiar białek roślinnych, substytuty mięsa. |
| 50 | Udka z kurczaka | Wygląd: mięso jasnoróżowe, równomierne, z częścią skóry i kości, bez przebarwień i siniaków. Klasa: mięso klasy A, świeże, bez oznak pleśni, zepsucia lub starzenia. Zapach: świeży, neutralny, typowy dla mięsa kurczaka, bez obcych aromatów. Konsystencja: jędrna, sprężysta, mięso dobrze przylega do kości, brak śluzu. |
| 51 | Wątróbka drobiowa | Wygląd: kawałki ciemnobrązowe do czerwonobrązowych, powierzchnia gładka, bez przebarwień i krwi. Klasa: mięso klasy A, świeże, bez oznak pleśni, zepsucia lub starzenia. Zapach: świeży, charakterystyczny dla wątróbki drobiowej, bez obcych aromatów. Konsystencja: jędrna, sprężysta, powierzchnia nieśluzowata, brak nadmiernej wilgoci. |
| 52 | Żołądki drobiowe z kurczaka | Wygląd: kawałki jednolite, ciemnoczerwone do brązowych, bez przebarwień i uszkodzeń, powierzchnia zwarta i lekko wilgotna. Klasa: mięso klasy A, świeże, bez oznak pleśni, zepsucia lub starzenia. Zapach: świeży, charakterystyczny dla podrobów drobiowych, bez obcych aromatów. Konsystencja: jędrna, sprężysta, brak śluzu i nadmiernej wilgoci. |
| 53 | Żeberka wieprzowe trójkąty | Wygląd: mięso różowoczerwone, równomiernie przerost tłuszczowy, kości białe, bez przebarwień i siniaków. Klasa: mięso klasy A, świeże, bez oznak pleśni, zepsucia lub starzenia. Zapach: świeży, charakterystyczny dla mięsa wieprzowego, bez obcych aromatów. Konsystencja: sprężysta, zwarta, mięso dobrze przylega do kości, brak śluzu. |
| 54 | Kabanosy drobiowe | mięso drobiowe min. 70%, dopuszczalne dodatki: sól, przyprawy naturalne, naturalne kultury bakteryjne, azotyn sodu zgodnie z przepisami |
| 55 | Salami wieprzowe | mięso wieprzowe min. 70% mięsa, sól, przyprawy naturalne, dopuszczalne dodatki zgodne z przepisami; |
| 56 | Szynka pieczona w ziołach | mięso wieprzowe (szynka) min. 80%, dopuszczalne dodatki: sól, naturalne przyprawy (w tym zioła: majeranek, tymianek, rozmaryn lub inne zgodne z recepturą), substancje konserwujące dopuszczone przepisami |
| 57 | Schab w galarecie | mięso wieprzowe – schab (min. 75%), galareta przygotowana na bazie naturalnego wywaru, żelatyny spożywczej, soli i przypraw, dopuszczalne przyprawy: pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, papryka, czosnek |
| 58 | Serdelki drobiowe | mięso drobiowe min. 65%, dopuszczalne dodatki: sól, naturalne przyprawy, błonnik ziemniaczany lub grochowy, substancje konserwujące zgodne z przepisami |
| 59 | Boczek prasowany | mięso wieprzowe – boczek (min. 70%), sól, przyprawy naturalne (np. pieprz, papryka, czosnek), substancje konserwujące dopuszczone przepisami |
| 60 | Kości wieprzowe wędzone | Wygląd: kości białe do jasnobrązowych, równomiernie wędzone, bez pęknięć i uszkodzeń, brak resztek mięsa lub chrząstek. Klasa: klasy A, świeże, bez oznak gnicia czy pleśni. Zapach: typowy dla wędzonych kości wieprzowych, delikatny aromat dymu, bez obcych zapachów. Konsystencja: twarda, zwarta, brak nadmiernej wilgoci, niekrusząca się. |
| 61 | Udko z kurczaka luzowane | **Udko z kurczaka luzowane (mięso surowe)** Wygląd: mięso jasnoróżowe, jednolite, bez przebarwień; powierzchnia czysta, naturalnie wilgotna. Klasa: standard handlowy; element uzyskany z udek kurczaka po usunięciu kości. Zapach: świeży, charakterystyczny dla drobiu, bez zapachów obcych. |
| 62 | Pasztet wiejski wieprzowy | **1. Skład – Pasztet wiejski wieprzowy** mięso wieprzowe i podroby wieprzowe – 60–70% tłuszcz wieprzowy – 10–20% cebula – 5–10% bułka pszenna lub kasza (jako wypełniacz) – 3–8% jajko – 1–3% sól, pieprz, przyprawy naturalne (majeranek, czosnek, ziele angielskie) – 1–3% niedozwolone: barwniki sztuczne, aromaty syntetyczne, konserwanty chemiczne Opcjonalna waga/opakowanie: 300 g, 500 g, 1 kg (foremki aluminiowe lub osłonka). |

1. **Część RYBY i MROŻONKI**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Opis** |
| 1 | Borówki | Wygląd: owoce całe, jednolite, ciemnoniebieskie, bez pleśni, przebarwień i uszkodzeń. Zapach: świeży, charakterystyczny dla borówek, bez obcych aromatów. Konsystencja: jędrne, sprężyste po rozmrożeniu, nie rozmiękłe, brak nadmiernej wody. **1. Skład – Borówki mrożone** borówki świeże 95–100%, niedozwolone: cukry, konserwanty, dodatki smakowe, sztuczne barwniki |
| 2 | Brokuły | Wygląd: różyczki jednolite, zielone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Zapach: świeży, charakterystyczny dla brokułów, bez obcych aromatów. Konsystencja: jędrne, sprężyste po rozmrożeniu, nie rozmiękłe, brak nadmiernej wilgoci. **1. Skład – Brokuły mrożone** brokuły świeże 95–100%, niedozwolone: dodatki chemiczne, konserwanty, sól lub przyprawy |
| 3 | Bukiet warzywny 3składnikowy | Wygląd: równomiernie pokrojone warzywa (np. marchew, groszek, kalafior), świeże, jednolite, bez przebarwień i uszkodzeń. Zapach: świeży, typowy dla warzyw, bez obcych aromatów. Konsystencja: jędrne, sprężyste po rozmrożeniu, brak rozmiękłych fragmentów i nadmiernej wilgoci. **1. Skład – Bukiet warzywny mrożony (3-składnikowy)** marchew (pomarańczowa lub\ i żółta) 33–35%, brokuł 33–35%, Kalafior 33–35%, niedozwolone: dodatki chemiczne, konserwanty, sól lub przyprawy. |
| 4 | Fasolka szparagowa żółta | Wygląd: strąki jednolite, jasnożółte, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Zapach: świeży, typowy dla fasolki szparagowej, bez obcych aromatów. Konsystencja: jędrna, sprężysta po rozmrożeniu, brak nadmiernej wilgoci i rozmiękłych fragmentów. **1. Skład – Fasolka szparagowa żółta mrożona** fasolka szparagowa żółta świeża 95–100%, niedozwolone: dodatki chemiczne, konserwanty, sól lub przyprawy |
| 5 | Filet z mintaja | Wygląd: porcje jednolite, białe do lekko kremowych, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Zapach: świeży, charakterystyczny dla ryb morskich, bez obcych aromatów. Konsystencja: jędrne, sprężyste po rozmrożeniu, brak nadmiernej wody i rozmiękłych fragmentów. **1. Skład – Filet z mintaja mrożony** filet z mintaja świeży 95–100%, niedozwolone: konserwanty chemiczne, dodatki smakowe, sztuczne barwniki |
| 6 | Filet z dorsza atlantyckiego | Wygląd: porcje jednolite, białe do lekko kremowych, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Zapach: świeży, charakterystyczny dla dorsza, bez obcych aromatów. Konsystencja: jędrne, sprężyste po rozmrożeniu, brak nadmiernej wilgoci i rozmiękłych fragmentów. **1. Skład – Filet z dorsza atlantyckiego mrożony** filet z dorsza świeży 95–100%, niedozwolone: konserwanty chemiczne, dodatki smakowe, sztuczne barwniki. |
| 7 | Flaki wołowe | Wygląd: kawałki flaków jasnożółte do białawych, oczyszczone, jednolite, bez przebarwień i resztek niepożądanych tkanek. Klasa: mięso klasy A, świeże, bez oznak pleśni, zepsucia lub nieprzyjemnych zmian. Zapach: świeży, charakterystyczny dla flaków wołowych, bez obcych aromatów. Konsystencja: sprężysta, jędrna, powierzchnia czysta, brak śluzu i nadmiernej wilgoci. **1. Skład – Flaki wołowe** flaki wołowe świeże 95–100%, niedozwolone: MOM, dodatki chemiczne, nadmiar białek roślinnych, substytuty mięsa |
| 8 | Frytki | Wygląd: jednolite paski ziemniaczane, jasnożółte do złocistych, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Zapach: świeży, charakterystyczny dla ziemniaków, bez obcych aromatów. Konsystencja: jędrne, niełamliwe, po obróbce termicznej chrupkie, brak nadmiernej wilgoci. **1. Skład – Frytki mrożone** ziemniaki świeże 95–100%, olej roślinny (opcjonalnie), niedozwolone: konserwanty chemiczne, barwniki, dodatki smakowe inne niż olej.  Blanszowane, długość min. 5 cm |
| 9 | Groszek | Wygląd: ziarenka jednolite, jasnozielone, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Zapach: świeży, charakterystyczny dla groszku, bez obcych aromatów. Konsystencja: jędrne, sprężyste po rozmrożeniu, brak nadmiernej wilgoci i rozmiękłych ziaren. **1. Skład – Groszek zielony mrożony** groszek świeży 95–100%, niedozwolone: dodatki chemiczne, konserwanty, sól lub przyprawy. |
| 10 | Kalafior | Wygląd: różyczki jednolite, białe do kremowych, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Zapach: świeży, charakterystyczny dla kalafiora, bez obcych aromatów. Konsystencja: jędrne, sprężyste po rozmrożeniu, brak rozmiękłych fragmentów i nadmiernej wilgoci. **1. Skład – Kalafior mrożony** kalafior świeży 95–100%, niedozwolone: dodatki chemiczne, konserwanty, sól lub przyprawy. |
| 11 | Marchew z groszkiem | Wygląd: kawałki marchwi i groszek jednolite, świeże, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Zapach: świeży, charakterystyczny dla warzyw, bez obcych aromatów. Konsystencja: jędrne, sprężyste po rozmrożeniu, brak rozmiękłych fragmentów i nadmiernej wilgoci. **1. Skład – Marchew z groszkiem mrożone** marchew świeża 50–60%, groszek świeży 40–50%, niedozwolone: dodatki chemiczne, konserwanty, sól lub przyprawy. |
| 12 | Marchewka mini | Wygląd: marchewki całe, jednolite, jasno-pomarańczowe, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Zapach: świeży, charakterystyczny dla marchwi, bez obcych aromatów. Konsystencja: jędrne, sprężyste po rozmrożeniu, brak rozmiękłych fragmentów i nadmiernej wilgoci. **1. Skład – Marchewka mini mrożona** marchew świeża 95–100%, niedozwolone: dodatki chemiczne, konserwanty, sól lub przyprawy. |
| 13 | Mieszanka kompotowa | Wygląd: owoce całe lub porcjowane (np. jabłka, śliwki, gruszki), jednolite, bez pleśni i przebarwień. Zapach: świeży, charakterystyczny dla owoców, bez obcych aromatów. Konsystencja: jędrne, sprężyste po rozmrożeniu, brak rozmiękłych fragmentów i nadmiernej wilgoci. **1. Skład – Mieszanka kompotowa mrożona** owoce świeże 95–100%, niedozwolone: cukry dodane, konserwanty, aromaty sztuczne, barwniki. |
| 14 | Pierogi ruskie | **1. Skład – Pierogi ruskie mrożone** ciasto: mąka pszenna, woda, sól, jajko (opcjonalnie) nadzienie: ziemniaki 50–60%, twaróg 30–40%, cebula 5–10%, przyprawy naturalne niedozwolone: konserwanty chemiczne, barwniki, aromaty sztuczne. |
| 15 | Pierogi z jagodami | **1. Skład – Pierogi z jagodami mrożone** ciasto: mąka pszenna, woda, sól, jajko (opcjonalnie) nadzienie: jagody 60–70%, cukier 10–20%, skrobia ziemniaczana lub mąka pszenna 5–10% niedozwolone: konserwanty chemiczne, barwniki, aromaty sztuczne. |
| 16 | Pierogi z kapustą i grzybami | **Skład – Pierogi z białą kapustą i grzybami mrożone** ciasto: mąka pszenna, woda, sól, jajko (opcjonalnie) nadzienie: kapusta biała 50–60%, grzyby 20–30%, cebula 5–10%, przyprawy naturalne niedozwolone: konserwanty chemiczne, barwniki, aromaty sztuczne. |
| 17 | Pierogi z mięsem | **1. Skład – Pierogi z mięsem mrożone** ciasto: mąka pszenna, woda, sól, jajko (opcjonalnie) nadzienie: mięso wieprzowe i/lub drobiowe 50–60%, cebula 5–10%, przyprawy naturalne niedozwolone: konserwanty chemiczne, barwniki, aromaty sztuczne. |
| 18 | Pierogi z truskawkami | **1. Skład – Pierogi z truskawkami mrożone** ciasto: mąka pszenna, woda, sól, jajko (opcjonalnie) nadzienie: truskawki 60–70%, cukier 10–20%, skrobia ziemniaczana lub mąka pszenna 5–10% niedozwolone: konserwanty chemiczne, barwniki, aromaty sztuczne. |
| 19 | Szpinak liście | **1. Skład – Szpinak liście mrożony** liście szpinaku świeże 95–100%, niedozwolone: dodatki chemiczne, konserwanty, sól lub przyprawy. |
| 20 | Śliwki | **1. Skład – Śliwki mrożone** śliwki świeże 95–100%, niedozwolone: cukry dodane, konserwanty, aromaty sztuczne, barwniki. |
| 21 | Truskawki | **1. Skład – Truskawki mrożone** truskawki świeże 95–100%, niedozwolone: cukry dodane, konserwanty, aromaty sztuczne, barwniki. |
| 22 | Uszka z kapustą i grzybami | **1. Skład – Uszka z białą kapustą i grzybami mrożone** ciasto: mąka pszenna, woda, sól, jajko (opcjonalnie) nadzienie: kapusta biała 50–60%, grzyby 20–30%, cebula 5–10%, przyprawy naturalne niedozwolone: konserwanty chemiczne, barwniki, aromaty sztuczne. |
| 23 | Włoszczyzna | **1. Skład – Włoszczyzna mrożona** marchew 25–30%, pietruszka korzeń 15–20%, seler 15–20%, por 20–25%, niedozwolone: dodatki chemiczne, konserwanty, sól lub przyprawy. |
| 24 | Borowik kostka | **1. Skład – Borowik kostka mrożony** borowik świeży 95–100%, niedozwolone: konserwanty chemiczne, dodatki smakowe, barwniki. |
| 25 | Lody owocowe | **Opis produktu – Lody owocowe** Wygląd: masa lodowa jednolita, kolor odpowiada użytym owocom, bez kryształków lodu i przebarwień. Zapach: świeży, charakterystyczny dla owoców, bez obcych aromatów. Konsystencja: kremowe, jednolite, łatwe do porcjowania, brak nadmiernej krystalizacji. **1. Skład – Lody owocowe** owoce świeże lub zagęszczony sok owocowy 20–40%, woda, cukier 10–20%, mleko lub śmietana 5–15% (opcjonalnie), stabilizatory dopuszczone przepisami (np. guma guar, guma ksantanowa), niedozwolone: sztuczne barwniki, aromaty syntetyczne, konserwanty niedozwolone w lodach. |
| 26 | Brukselka | **1. Skład – Brukselka mrożona** brukselka świeża 95–100%, niedozwolone: dodatki chemiczne, konserwanty, sól lub przyprawy. |
| 27 | Fasolka szparagowa zielona | **1. Skład – Fasolka szparagowa zielona mrożona** fasolka szparagowa świeża 95–100%, niedozwolone: dodatki chemiczne, konserwanty, sól lub przyprawy. |
| 28 | Fasolka płaskostrąkowa | **1. Skład – Fasolka płaskostrąkowa mrożona** fasolka płaskostrąkowa świeża 95–100%, niedozwolone: dodatki chemiczne, konserwanty, sól lub przyprawy. |
| 29 | Mieszanka warzyw na patelnie (bez ziemniaków) | **1. Skład – Mieszanka warzyw na patelnię mrożona** papryka 30–40%, marchew 20–30%, brokuł 20–30%, inne warzywa 10–20% (np. kalafior, groszek), niedozwolone: dodatki chemiczne, konserwanty, sól lub przyprawy. |
| 30 | Kurki mrożone | **1. Skład – Kurki mrożone** kurki świeże 95–100%, niedozwolone: dodatki chemiczne, konserwanty, sól lub przyprawy. |

1. **Część OWOCE I WARZYWA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Opis** |
| 1 | Arbuz | świeży, dojrzały, zielona skórka |
| 2 | Banany | dojrzałe, żółte, świeże |
| 3 | Borówki | świeże, dojrzałe |
| 4 | Botwina | pęczek, świeża, nie zwiędnięta, waga pęczka min. 250g |
| 5 | Brzoskwinia | czyste, nie uszkodzone, I gatunek, soczyste, dojrzałe, bez szkodników |
| 6 | Buraki czerwone | średniej wielkości ok. 10cm, zdrowe, czyste, umyte, bez szkodników, nie uszkodzone, odmiana „czerwona kula” |
| 7 | Cebula sucha | średniej wielkości minimum 8cm, sucha, bez uszkodzeń, |
| 8 | Cukinia | zdrowa, bez uszkodzeń, czysta, nie zwiędnięta, |
| 9 | Cytryny | dojrzałe, żółte, wielkość minimum 9cm, z cienką skórką, |
| 10 | Czosnek | pałki kompletne, bez łodygi, średniej wielkości, nie przerośnięte, krajowy |
| 11 | Dynia | zdrowa, bez uszkodzeń, czysta |
| 12 | Groch jasiek | bez szkodników, kolor biały |
| 13 | Groszek cukrowy strączki | świeży, zdrowy bez przebarwień, dojtrzały |
| 14 | Gruszki | świeże, dojrzałe, cienka skórka, odmiana jednorodna przy każdej dostawie |
| 15 | Grzyby suszone | podgrzybki |
| 16 | Jabłko | świeże, bez uszkodzeń, bez szkodników, 1 gatunek, wielkość minimum 12cm, soczyste, dojrzałe, bez skaz, odmiana jednorodna przy każdej dostawie |
| 17 | Jabłko szara reneta | świeże, bez uszkodzeń, bez szkodników, 1 gatunek, wielkość minimum 12cm, soczyste, dojrzałe, bez skaz |
| 18 | Kapusta biała | zdrowa, jędrna, nie uszkodzona, średniej wielkości, czysta w środku, bez szkodników |
| 19 | Kapusta czerwona | świeża, zdrowa, jędrna, nie uszkodzona, średniej wielkości, czysta w środku, bez szkodników, |
| 20 | Kapusta kiszona | Kapusta kiszona naturalnie fermentowana (nie zakwaszana octem), świeża, czysta, bez oznak zepsucia i obcych zapachów. Barwa kremowo-biała do lekko żółtej, smak i aromat charakterystyczne dla naturalnej fermentacji. |
| 21 | Kapusta młoda | zdrowa, jędrna, nie uszkodzona, średniej wielkości, czysta w środku, bez szkodników |
| 22 | Kapusta pekińska | świeża, średniej wielkości, nie uszkodzona, bez smaku goryczki |
| 23 | Kapusta włoska | zdrowa, jędrna, nie uszkodzona, średniej wielkości, czysta w środku, bez szkodników |
| 24 | Kiwi | świeże, cienka skórka, twarde, bez przebarwień, 1 gatunek, |
| 25 | Koper zielony | polski w pęczkach, bez kwiatów, bez szkodników, nie zwiędnięty, świeży |
| 26 | Mandarynka | dojrzałe, bez pestek, kolor pomarańczowy, łatwe do obierania, twarde, nie przejrzałe, słodkie, bez przebarwień |
| 27 | Marchew | prosta, umyta, zdrowa, bez robaków, nie zwiędnięta, jędrna, barwa czerwono- pomarańczowa, obcinana, nie popękana, bez uszkodzeń, karotka średniej wielkości ok. 18cm, |
| 28 | Mix sałat | op. 500g, min. 3 rodzaje do wyboru. |
| 29 | Morela | świeże, dojrzałe, odmiana jednorodna przy każdej dostawie |
| 30 | Nektarynka | świeże, dojrzałe, odmiana jednorodna przy każdej dostawie |
| 31 | Ogórki gruntowe (czerwiec-wrzesień) | twarde, nie gorzkie, z niewyczuwalnymi pestkami średniej wielkości, bez uszkodzeń |
| 32 | Ogórki kiszone | Ogórki kiszone naturalnie fermentowane (nie zakwaszane octem), całe, twarde, bez oznak zepsucia. Zalewa klarowna, o naturalnym aromacie fermentacji, bez zanieczyszczeń. |
| 33 | Ogórki szklarniowe | twarde, nie gorzkie, z niewyczuwalnymi pestkami średniej wielkości, bez uszkodzeń |
| 34 | Papryka czerwona | jędrna, nie uszkodzona, czysta, nie zwiędnięta, wielkość minimum 12cm, |
| 35 | Papryka żółta | jędrna, nie uszkodzona, czysta, nie zwiędnięta, wielkość minimum 12cm, |
| 36 | Pieczarki | średniej wielkości, biała, czysta, bez uszkodzeń, |
| 37 | Pietruszka korzen (nie pasternak) | Świeża, cała, czysta, zdrowa, bez uszkodzeń i oznak zepsucia. Korzenie średniej wielkości, barwa kremowo-biała, wolne od nadmiernych zanieczyszczeń. Produkt bez szkodników i pozostałości środków ochrony roślin ponad dopuszczalne normy. Dostawa w opakowaniach zbiorczych, transport w temp. 0–5°C. |
| 38 | Pietruszka zielona | dostarczana w pęczkach, świeża, nie zwiędnięta, czysta |
| 39 | Pomarańcze | dojrzałe, kolor pomarańczowy, łatwe do obierania, twarde, nie przejrzałe, słodkie, bez przebarwień |
| 40 | Pomidory | średnie, zdrowe, czyste, obcinane, wystające liście |
| 41 | Pomidory koktajlowe | nie zwiędnięte, zdrowe, czyste, obcinane, czerwone |
| 42 | Pomidor malinowy | zabarwienie jednolite, charakterystyczny zapach, świeży, zdrowy |
| 43 | Pory | czysta, nie uszkodzona, bez szkodników, (stała cena) |
| 44 | Rzodkiewka | świeża, czysta, bez smaku goryczki, nie uszkodzona, nie zwiędnięta, kolor zielony bez przebarwień, główka ok 200g |
| 45 | Sałata lodowa | średniej wielkości, korzenie czyste, bez ogonków, umyty, zdrowe, cały, obcina miąższ biały, średniej wielkości, bez uszkodzeń mechanicznych, bez szkodników, |
| 46 | Sałata masłowa | średniej wielkości, korzenie czyste, bez ogonków, umyty, zdrowe, cały, obcina miąższ biały, średniej wielkości, bez uszkodzeń mechanicznych, bez szkodników, |
| 47 | Seler | korzeń |
| 48 | Susz wigilijny | skład: min. śliwka, jabłko, gruszka |
| 49 | Szczypior | dostarczana w pęczkach, świeża, nie zwiędnięta, czysty |
| 50 | Śliwka renkloda żółta | świeże, dojrzałe |
| 51 | Śliwki | świeże, dojrzałe, odmiana jednorodna przy każdej dostawie |
| 52 | Truskawki | świeże, dojrzałe, czerwone, bez uszkodzeń, odmiana jednorodna przy każdej dostawie |
| 53 | Winogrono | świeże, dojrzałe, białe lub ciemne, bez uszkodzeń |
| 54 | Ziemniaki jadalne | wysokojakościowe, bez przebarwień, czyste, 1 gatunek, bez szkodników, konsumpcyjne, wielkość minimum 5cm, jedna z odmian: wineta, lordy, denar, irys |
| 55 | Ziemniaki młode (połowa maja-sierpień) | wysokojakościowe, bez przebarwień, czyste, 1 gatunek, bez szkodników, konsumpcyjne, wielkość minimum 5cm |
| 56 | Rukola | op. 100g, min. niezwiędnięta, bez robaków, umyte, |
| 57 | Roszponka | op. 100g, min. niezwiędnięta, bez robaków, umyte, |
| 58 | Szparagi | zielone, niezwiędnięta, bez robaków, umyte, |
| 59 | Cebula czerwona | średniej wielkości minimum 8cm, sucha, bez uszkodzeń, |
| 60 | Szpinak baby | Wygląd: liście drobne, ciemnozielone, jędrne, jednolite, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Zapach: świeży, charakterystyczny dla młodego szpinaku, bez obcych aromatów. Konsystencja: soczyste, delikatne liście, brak zwiędniętych lub nadmiernie wilgotnych fragmentów. Proponowana waga/pakowanie: 150 g, 250 g, 500 g (opakowania foliowe lub tacki plastikowe) |
| 61 | Jarmuż | Wygląd: liście ciemnozielone, mocno karbowane, jędrne, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Zapach: świeży, charakterystyczny dla jarmużu, bez obcych aromatów. Konsystencja: liście sprężyste, brak zwiędniętych lub nadmiernie wilgotnych fragmentów. Proponowana waga/pakowanie: 200 g, 300 g, 500 g (opakowania foliowe lub tacki plastikowe) |
| 62 | Sałata strzępiasta zielona | Wygląd: liście jasnozielone, strzępiaste, jędrne, jednolite, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Zapach: świeży, charakterystyczny dla sałaty, bez obcych aromatów. Konsystencja: liście chrupkie, brak zwiędniętych lub nadmiernie wilgotnych fragmentów. |
| 63 | Sałata strzępiasta czerwona | Wygląd: liście ciemnoczerwone, strzępiaste, jędrne, jednolite, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Zapach: świeży, charakterystyczny dla sałaty, bez obcych aromatów. Konsystencja: liście chrupkie, brak zwiędniętych lub nadmiernie wilgotnych fragmentów. |
| 64 | Maliny | Wygląd: owoce czerwone, jednolite, dojrzałe, jędrne, bez pleśni, przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Zapach: świeży, charakterystyczny dla malin, słodko-kwaśny, bez obcych aromatów. Konsystencja: soczyste, delikatne, brak nadmiernej wilgoci lub rozmiękłych owoców. Opakowanie 1kg |
| 65 | Czereśnie | Wygląd: owoce czerwone do ciemnoczerwonych, jednolite, jędrne, bez pleśni, uszkodzeń i przebarwień. Zapach: świeży, charakterystyczny dla czereśni, słodki, bez obcych aromatów. Konsystencja: soczyste, mięsiste, brak nadmiernie miękkich lub rozgniecionych owoców. Proponowana waga/pakowanie: 250 g, 500 g, 1 kg (opakowania plastikowe lub koszyczki). |
| 66 | Wiśnie | Wygląd: owoce czerwone do ciemnoczerwonych, jednolite, jędrne, bez pleśni, uszkodzeń i przebarwień. Zapach: świeży, charakterystyczny dla wiśni, lekko kwaskowy, bez obcych aromatów. Konsystencja: soczyste, mięsiste, brak nadmiernie miękkich lub rozgniecionych owoców. Proponowana waga/pakowanie: 250 g, 500 g, 1 kg (opakowania plastikowe lub koszyczki). |
| 67 | Awokado | Wygląd: owoce o jednolitej, ciemnozielonej do niemal czarnej skórce, bez uszkodzeń, przebarwień i pleśni. Zapach: świeży, neutralny, bez obcych aromatów. Konsystencja: miąższ jędrny, kremowy po dojrzeniu, brak nadmiernie miękkich lub gnijących fragmentów. |
| 68 | Kiełki rzodkiewki | Wygląd: świeże, jasnozielone kiełki z czerwonymi końcówkami, jednolite, bez przebarwień i zwiędniętych fragmentów. Zapach: świeży, charakterystyczny dla rzodkiewki, lekko ostry, bez obcych aromatów. Konsystencja: chrupkie, jędrne, brak nadmiernej wilgoci lub gnicia. waga/pakowanie: 50 g, |
| 69 | Kiełki brokułu | Wygląd: świeże, jasnozielone kiełki, jednolite, bez przebarwień i zwiędniętych fragmentów. Zapach: świeży, delikatny, charakterystyczny dla brokułu, bez obcych aromatów. Konsystencja: chrupkie, jędrne, brak nadmiernej wilgoci lub gnicia. waga/pakowanie: 50 g, |
| 70 | Kalafior | Wygląd: różyczki jednolite, białe lub kremowe, zwarte, bez przebarwień, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Zapach: świeży, charakterystyczny dla kalafiora, bez obcych aromatów. Konsystencja: twarde, jędrne różyczki, brak zwiędniętych lub nadmiernie wilgotnych fragmentów. |
| 71 | Cukinia żółta | Wygląd: owoce jednolite, żółte, gładkie, bez przebarwień, uszkodzeń i plam. Zapach: świeży, delikatny, charakterystyczny dla cukinii, bez obcych aromatów. Konsystencja: jędrna, sprężysta, brak zwiędłych lub nadmiernie miękkich fragmentów. |

1. **Część PRODUKTY MLECZARSKIE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Opis** |
| 1 | Jogurt naturalny | Skład m.in. mleko, mleko w proszku odtłuszczone, białka mleka, żywe kultury bakterii- zawierający aktywną mikroflorę, zawartość: w 100g produktu- tłuszcz od 2g do 3,5g, opak. min.150g |
| 2 | Jogurt owocowy | zawierający aktywną mikroflorę- skład m.in. mleko zagęszczone odtłuszczone, syrop glukozowo- fruktozowy, aromat, żywe kultury bakterii, proszek owocowy- zawartość: w 100g produktu- tłuszcz 1,0g, opak. min 150g, **co najmniej 5 różnych smaków** |
| 3 | Jogurt pitny naturalny | naturalny, op. min. 250 ml |
| 4 | Jogurt pitny owocowy | owocowy, op. min. 250 ml, **co najmniej 5 różnych smaków** |
| 5 | Kefir naturalny | mleko, częściowo odtłuszczone pasteryzowane, żywe kultury bakterii – zawartość w 100g produktu- tłuszcz od 1,5g do 2,2g,białko od 2,9g do 3,5g, cukier do 5,1g, sól do 0,13g, - opak. min.200g |
| 6 | Margaryna do pieczenia | do pieczenia i smażenia, skład: m.in. oleje roślinne – słonecznikowy, rzepakowy, palmowy w zmiennych proporcjach- waga 250 g., zawartość tłuszczu min 80% |
| 7 | Margaryna do smarowania | skład m.in. oleje roślinne: słonecznikowy, rzepakowy, inne tłuszcze roślinne, zawartość w 100g produktu- tłuszcz od 60g do 80g, opak. min. 450g |
| 8 | Masło świeże extra | w kostce niesolone, zawartość tłuszczu mlecznego min. 82g w 100 g produktu, opak. 200g |
| 9 | Maślanka naturalna | mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii mlekowych opak. min 500 ml |
| 10 | Maślanka owocowa | mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii mlekowych opak. min 500 ml, **co najmniej 5 różnych smaków** |
| 11 | Mleko 2% 5L | **1. Skład – Mleko 2% (5 L)** mleko krowie – 100% Tłuszcz mleczny – 2% (naturalna zawartość tłuszczu) Opakowanie: 5 L. |
| 12 | Mleko w proszku | zawartość tłuszczu 26%, opak. 500g |
| 13 | Ser żołty z salami i ziołami blok | **1. Skład – Ser żółty z salami i ziołami** ser żółty dojrzewający (mleko, sól, kultury bakterii, podpuszczka) – 70–80% salami wieprzowe – 10–15% tłuszcz mleczny – 5–10% zioła (np. oregano, bazylia, czosnek) – 1–3% sól – <1% niedozwolone: barwniki syntetyczne, aromaty sztuczne, konserwanty chemiczne |
| 14 | Ser feta | miękkim, dojrzewający, zawiera min. 43% tłuszczu, jest słony, pikantny, kremowy, a zarazem kruchy, opak. min. 250g |
| 15 | Ser mozzarella blok | **1. Skład – Ser mozzarella (blok)** mleko pasteryzowane – 90–95% sól – 1–2% kultury bakterii – <1% podpuszczka – <1% niedozwolone: barwniki syntetyczne, aromaty sztuczne, konserwanty chemiczne Opcjonalna waga/opakowanie: blok 1 kg, 2,5 kg lub 3 kg. |
| 17 | Ser żółty gouda mońki | **1. Skład – Ser żółty Gouda (Monki)** mleko pasteryzowane – 90–95% sól – 1–2% kultury bakterii – <1% podpuszczka – <1% niedozwolone: barwniki syntetyczne, aromaty sztuczne, konserwanty chemiczne Opcjonalna waga/opakowanie: blok 1 kg, 2 kg, 3 kg |
| 18 | Ser żółty z czarnuszką | **1. Skład – Ser żółty z czarnuszką** ser żółty dojrzewający (mleko pasteryzowane, sól, kultury bakterii, podpuszczka) – 90–95% czarnuszka – 1–3% sól – <1% niedozwolone: barwniki syntetyczne, aromaty sztuczne, konserwanty chemiczne  Blok |
| 19 | Serek Homogenizowany naturalny | opak. min. 140g |
| 20 | Serek Homogenizowany owocowy | opak. min. 140g, **co najmniej 5 różnych smaków** |
| 21 | Serek topiony kostka | **1. Skład – Serek topiony kostka (różne smaki, 10 smaków)** ser żółty dojrzewający – 50–60% tłuszcz mleczny – 10–15% woda – 15–20% sól – 1–2% emulgatory – 1–3% przyprawy naturalne i dodatki smakowe (np. zioła, czosnek, papryka, pieprz) – 2–5% kultury bakterii – <1% niedozwolone: barwniki sztuczne, aromaty syntetyczne, konserwanty chemiczne opakowanie min. kostki 90 g, |
| 22 | Serek twarogowy wiejski (ziarnisty) | zawartość w 100g produktu tłuszcz od 5g do 7g, opakowanie 200g |
| 23 | Śmietana kwaśna (żółta do zup i sosów) 400g 18% | **1. Skład – Śmietana kwaśna 18% do zup i sosów** śmietana pasteryzowana – 100% tłuszcz mleczny – 18% (naturalna zawartość tłuszczu) kultury bakterii mlekowych – <1% niedozwolone: barwniki syntetyczne, aromaty sztuczne, konserwanty chemiczne opakowanie: 400 g |
| 24 | Twaróg półtłusty | klasa 1, pakowany próżniowo, zawartość tłuszczu 3-4,5% |
| 25 | Zsiadłe mleko | produkt fermentowany, zawiera żywe kultury bakterii, charakterystyczny smak i zapach, opak. min. 400g |
| 26 | skyr naturalny | **1. Skład – Skyr naturalny** mleko odtłuszczone pasteryzowane – 99–100% kultury bakterii jogurtowych – <1% niedozwolone: cukry dodane, barwniki syntetyczne, aromaty sztuczne, konserwanty chemiczne opakowanie: 150 g |
| 27 | skyr wanilinowy | **1. Skład – Skyr waniliowy** mleko odtłuszczone pasteryzowane – 90–95% cukier – 3–5% kultury bakterii jogurtowych – <1% aromat waniliowy naturalny – 0,5–1% niedozwolone: sztuczne barwniki, aromaty syntetyczne, konserwanty chemiczne opakowanie: 150 g |
| 28 | ser mascarpone | **1. Skład – Ser Mascarpone** śmietana pasteryzowana – 99–100% kwas mlekowy lub kultury bakterii – <1% niedozwolone: barwniki syntetyczne, aromaty sztuczne, konserwanty chemiczne opakowanie: 250 g |
| 29 | jogurt grecki | świeży, konsystencja jednolita, bez grudek, barwa biała lub kremowa, bez substancji zagęszczających – opak. min. 400 g |
| 30 | ser typu camembert | **1. Skład – Ser typu Camembert** mleko pasteryzowane – 90–95% sól – 1–2% kultury bakterii – <1% podpuszczka – <1% pleśń biała powierzchniowa (Penicillium camemberti) – <1% niedozwolone: barwniki sztuczne, aromaty syntetyczne, konserwanty chemiczne waga/opakowanie: 125 g, |
| 31 | twaróg tłusty | **1. Skład – Twaróg tłusty (krajanka)** mleko pasteryzowane – 100% tłuszcz mleczny – 18–22% (naturalna zawartość tłuszczu) niedozwolone: barwniki syntetyczne, aromaty sztuczne, Opakowanie 1kg g (opakowanie foliowe lub kubki plastikowe). |

1. **Część PIECZYWO**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Opis** |
| 1 | **Bagietka** | świeże, pszenne, skórka – barwa jasnobrązowa, skład: mąka pszenna, woda, margaryna, drożdże, sól, cukier, długość min. 40 cm. |
| 2 | **Bułka kajzerka** | świeże, pszenne, skórka – barwa jasnobrązowa, skład: mąka pszenna, woda, margaryna, drożdże, sól, cukier, wielkość 1 szt. min. 50g |
| 3 | **Chleb graham** | krojony (grubość kromki 10-12 mm), bez zakalca, świeży, podłużny, w woreczkach foliowych, skórka błyszcząca, barwa jasno do ciemnobrązowej, skład: mąka żytnia, woda, drożdże, sól, waga netto 1 szt. min. 0.50kg |
| 4 | **Chleb mieszany** | krojony (grubość kromki 10-12 mm), bez zakalca, świeży, podłużny, w woreczkach foliowych, skórka błyszcząca, barwa jasno do ciemnobrązowej, waga netto 1 szt. min. 0.50kg |
| 5 | **Drożdżówki** | świeże, pszenne, różne nadzienie, jasnobrązowa, skład: mąka pszenna, woda, margaryna, drożdże, sól, cukier, **min. 3 smaki do wyboru** |
| 6 | **Pączki** | waga netto i szt. min. 70g, **min. 3 smaki do wyboru** |

1. **Część RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot** | **Opis** |
| 1 | Andrut | wafle tortowe, op. min. 160g |
| 2 | Aromat do ciasta | op. min. 9 ml, **min. 5 smaków do wyboru** |
| 3 | Barszcz czerwony zakwas | koncentrat, op. min. 200 ml. |
| 4 | Bazylia | suszona, op. min. 8g |
| 5 | Biszkopty paluchy podłużne | op. min. 120g |
| 6 | Brzoskwinie z puszki | połówki w syropie, op. min. 820g |
| 7 | Budyń z cukrem | różne smaki: wanilia, truskawka, malina, śmietanka, czekolada, op. min.50g |
| 8 | Bułka tarta | drobno zmielona |
| 9 | Chrzan tarty | op. min. 180g  chrzan świeży – 90–95% woda – 5–10% ocet lub kwas cytrynowy (opcjonalnie) – 0–2% sól (opcjonalnie) – 0–1% niedozwolone: konserwanty chemiczne, barwniki, aromaty sztuczne. |
| 10 | Cukier kryształ | op. 1kg |
| 11 | Cukier puder | op. 0.5kg |
| 12 | Cukier waniliowy | op. min. 25g |
| 13 | Cynamon mielony | op. min. 15g |
| 14 | Czekolady | op. min. 225-300g, **min. 3 smaki do wyboru** |
| 15 | Czosnek granulowany | op. min. 20g |
| 16 | Drożdże suszone | instant, op. min. 7g |
| 17 | Dżemy | Skład – Dżemy niskosłodzone (średnie %) owoce świeże lub mrożone – 60–70% cukier – 15–20% pektyna – 1–2% (jako zagęszczacz) kwas cytrynowy lub regulator kwasowości – 0,5–1% niedozwolone: sztuczne barwniki, aromaty syntetyczne, konserwanty chemiczne. , **min. 5 maków do wyboru** |
| 18 | Fasolka czerwona | puszka, opak. min. 400g |
| 19 | Galaretka owocowa, | smaki: truskawka, brzoskwinia, agrest, cytryna, pomarańcza, owoce leśne, op. min. 70g |
| 20 | Galaretki w czekoladzie cukierki | cukierki, pakowane osobno, opakowanie min. 2 kg, różne smaki |
| 21 | Gałka muszkatałowa | op. min. 8 g |
| 22 | Groszek konserwowy | puszka, opak. min. 400g  **1. Skład – Groszek konserwowy** groszek zielony – 60–70% woda – 25–35% sól – 0,5–1% cukier (opcjonalnie) – 0–2% niedozwolone: konserwanty chemiczne, barwniki, sztuczne aromaty. |
| 23 | Groszek ptysiowy | op. min. 800g |
| 24 | Herbata expresowa czarna | op. min. 80 saszetek |
| 25 | Herbata owocowa | **min. 3 maki do wyboru, op. min. 20 st.** |
| 26 | Herbatniki | op. min. 400g |
| 27 | Imbir mielony | op. min. 15g |
| 28 | Jaja spożywcze kurze | Jaja duże, symbol: L, masa jaja (g) 63-73, klasa „A”, skorupa o normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, komora powietrzna o wysokości nie przekraczającej 6mm, nieruchoma, białko przejrzyste, gęste, bez ciał obcych, żółtko słabo widoczne, kuliste, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia, bez ciał obcych, tarczka zarodkowa niewidoczna, zapach swoisty, bez obcego zapachu, świeże, każde jajo opieczętowane z podanym nr fermy, przechowywane nie dłużej niż 1 tydzień w odpowiednich warunkach chłodniczych, jajka w nienaruszonej skorupie |
| 29 | Kajmak | op. min. 400g |
| 30 | Kakao granulowane | op. min. 500g |
| 31 | Kakao naturalne | Zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%, op. min. 80g |
| 32 | Curry przyprawa | op. min. 20g |
| 33 | Kasza gryczana jasna | op. 1 kg  **1. Skład – Kasza gryczana jasna** kasza gryczana łuskana – 100% niedozwolone: konserwanty, barwniki, aromaty sztuczne, dodatki chemiczne. |
| 34 | Kasza jaglana | op. min. 400g |
| 35 | Kasza jęczmienna pęczak | op. 1kg |
| 36 | Kasza manna | op. 1kg |
| 37 | Kawa parzona | op. 0,5 kg |
| 38 | Kawa rozpuszczalna | op. 200g. |
| 39 | Kawa zbożowa rozpuszczalna | skład- zboża min 70%, op. min. 200g |
| 40 | Ketchup łagodny | op. min. 900g  **1. Skład – Ketchup łagodny** koncentrat pomidorowy – 50–60% woda – 20–30% cukier – 5–10% ocet – 2–5% sól – 1–2% przyprawy naturalne (np. cebula, czosnek, papryka) – 1–3% niedozwolone: sztuczne barwniki, aromaty syntetyczne, konserwanty chemiczne. |
| 41 | Kisiel z cukrem, | różne smaki- truskawka, malina, brzoskwinia, cytryna, pomarańcza, wiśnia, żurawina op. min.50g |
| 42 | Kleik ryżowy | op. 160g |
| 43 | Kminek cały | cały, op. min. 20g |
| 44 | Koncentrat pomidorowy | słoik, opak. min. 750-1000 g,  1. Skład – Koncentrat pomidorowy pomidory świeże lub przecier pomidorowy – 95%, sól (opcjonalnie) – 0–1%, woda – 0–5% (zależnie od gęstości koncentratu), niedozwolone: konserwanty chemiczne, sztuczne barwniki, aromaty, dodatki smakowe. |
| 45 | Kukurydza | puszka, opak. min. 400g |
| 46 | Liście laurowe | op. min. 5g |
| 48 | Majeranek otarty | op. min. 8g |
| 49 | Majonez | słoik, opak. min. 1l  **1. Skład – Majonez** olej roślinny – 70–75% jajka lub żółtka – 10–15% woda – 5–10% ocet lub sok z cytryny – 2–5% sól – 1–2% przyprawy naturalne (np. musztarda, cukier) – 1–3% niedozwolone: sztuczne barwniki, aromaty syntetyczne, konserwanty chemiczne. |
| 50 | Mak | niebieski op. min. 200g |
| 51 | Makaron gruba wstążka | jajeczny, op. 400g, bez zawartości kurkumy |
| 52 | Makaron kokardki | jajeczny, op. 400g, bez zawartości kurkumy |
| 53 | Makaron łazanki | jajeczny, op. 500g, bez zawartości kurkumy |
| 54 | Makaron mała gwiazdka | jajeczny, op. 250g, bez zawartości kurkumy |
| 55 | Makaron nitka | jajeczny, cienki rosołowy op. 250g, bez zawartości kurkumy |
| 56 | Makaron pełnoziarnisty | op. 400g, |
| 57 | Makaron penne | jajeczny, op. 400g, bez zawartości kurkumy |
| 58 | Makaron ryż | jajeczny, op. 250g, bez zawartości kurkumy |
| 59 | Makaron spagetti | jajeczny, op. 400g, bez zawartości kurkumy |
| 60 | Makaron świderki | jajeczny, op. 400g, bez zawartości kurkumy |
| 61 | Makaron zacierka | jajeczny, op. 250g, bez zawartości kurkumy |
| 62 | Makrela w pomidorach | filety z makreli w sosie pomidorowym, op. min. 170g  **Skład** makrela świeża lub mrożona – 50–60% koncentrat pomidorowy – 25–30% woda – 10–15% cukier – 1–3% sól – 1–2% przyprawy naturalne (np. pieprz, liść laurowy) – <1% niedozwolone: konserwanty chemiczne, sztuczne barwniki, aromaty syntetyczne. |
| 63 | Marmolada | wieloowocowa, op. min. 600g |
| 64 | Mąka pełnoziarnista | op. 1kg |
| 65 | Mąka pszenna | typ ‘’450’’, op. 1kg |
| 66 | Mąka ziemniaczana | op. 1kg |
| 67 | Miód płynny | wielokwiatowy, op. min. 300g |
| 68 | Musztarda delikatesowa | wyciskana, łagodna, op. min. 900g  **1. Skład – Musztarda delikatesowa** gorczyca – 10–15% woda – 50–60% ocet – 5–10% cukier – 2–5% sól – 1–2% przyprawy naturalne (np. kurkuma, papryka) – 1–3% niedozwolone: sztuczne barwniki, aromaty syntetyczne, konserwanty chemiczne. |
| 69 | Ocet 10%- spirytusowy | opak. 0.5 litra |
| 70 | Ocet jabłkowy | opak. 0.5 litra |
| 71 | Ogórek konserwowy | op. min. 1,5 – 2kg  **1. Skład – Ogórek konserwowy** ogórki świeże – 85–90% woda – 5–10% ocet – 2–5% sól – 1–2% cukier – 0,5–2% przyprawy naturalne (np. koper, czosnek, liść laurowy) – <1% niedozwolone: sztuczne barwniki, aromaty syntetyczne, konserwanty chemiczne. |
| 72 | Olej rzepakowy | op. 5 l. |
| 73 | Oliwa z oliwek | op. min. 0,5 l |
| 74 | Oranżada | różne kolory, op. min. 1,20 l, |
| 75 | Oregano | op. min. 8g |
| 76 | Paluszki | min. 3 maki do wyboru, op. min. 200g |
| 77 | Papryka konserwowa | w zalewie, op. min. 700 ml  **Opis produktu – Papryka konserwowa** Wygląd: kawałki papryki jednolite, czerwone, żółte lub zielone, jędrne, bez przebarwień i uszkodzeń. Zapach: świeży, charakterystyczny dla papryki marynowanej, lekko kwaskowy, bez obcych aromatów. Konsystencja: sprężysta, nie rozmiękła, brak nadmiernej wilgoci lub śluzu. **1. Skład – Papryka konserwowa** papryka świeża – 80–85% woda – 10–15% ocet – 2–5% sól – 1–2% cukier – 0,5–2% przyprawy naturalne (np. czosnek, liść laurowy) – <1% niedozwolone: sztuczne barwniki, aromaty syntetyczne, konserwanty chemiczne. |
| 78 | Papryka ostra mielona | op. min. 20g |
| 79 | Papryka słodka mielona | op min 20g |
| 80 | Pieprz czarny mielony | op. min 20g |
| 81 | Pierniczki w czekoladzie | op. min. 400 g  **1. Skład – Pierniczki w czekoladzie** mąka pszenna – 30–35% cukier – 15–20% miód – 10–15% jajka – 5–10% tłuszcz roślinny – 5–10% przyprawy (korzenne) – 1–2% czekolada lub polewa kakaowa – 15–20% środki spulchniające (proszek do pieczenia, soda) – <1% niedozwolone: sztuczne barwniki, aromaty syntetyczne, konserwanty chemiczne. |
| 82 | Płatki kukurydziane | op. 1 kg  **1. Skład – Płatki kukurydziane** kukurydza – 85–90% cukier – 5–10% sól – <1% witaminy i minerały dodane (opcjonalnie, np. żelazo, witaminy z grupy B) – <1% niedozwolone: sztuczne barwniki, aromaty syntetyczne, konserwanty chemiczne. |
| 83 | Płatki owsiane zwykłe | płatki owsiane górskie lub zwykłe – 100% niedozwolone: dodatki chemiczne, cukry, barwniki, aromaty, konserwanty Opakowanie: 0,5 kg (opakowania foliowe lub kartonowe). |
| 84 | Pomidory pelatti w puszce | **Skład – Pomidory pelatti w puszce op. 400g** pomidory całe bez skórki – 90–95% sok pomidorowy – 5–10% sól – 0–1% kwas cytrynowy lub regulator kwasowości (opcjonalnie) – <1% niedozwolone: konserwanty chemiczne, sztuczne barwniki, aromaty syntetyczne. |
| 85 | Powidło śliwkowe | op. min. 280g |
| 86 | Proszek do pieczenia | op. min. 30g |
| 87 | Przyprawa do mięs delikat | op. 300-600g |
| 88 | Przyprawa do piernika | op. min. 15g |
| 89 | Przyprawa gyros | op. min. 20g |
| 90 | Przyprawa w płynie do zup, sosów, sałatek | aromaty z selerem, op. min. 920g |
| 91 | Przyprawa warzywna | **1. Skład – Przyprawa warzywna typu Vegeta** sól – 50–60% suszone warzywa (marchew, pietruszka, seler, por, cebula) – 30–40% cukier – 1–3% przyprawy naturalne (pieprz, liść laurowy, czosnek) – 2–5% aromaty naturalne (opcjonalnie) – <1% skrobia lub zagęszczacz (opcjonalnie) – <1% niedozwolone: sztuczne barwniki, aromaty syntetyczne, konserwanty chemiczne. Op 1kg |
| 92 | Rodzynki | op. min. 200g |
| 93 | Rozmaryn | op. min. 15g |
| 94 | Ryż biały | 1 klasa, op. 1kg |
| 95 | Ryż brązowy | 1 klasa, op. 1kg |
| 96 | Soczek w kartoniku | **min. 3 smaki do wyboru**, op. 200ml. |
| 97 | Soczewica czerwona | op. min.350g |
| 98 | Soda oczyszczona | op. min.100g |
| 99 | Sól kuchenna jodowana | op. 1kg |
| 100 | Suchary | delikatesowe, op. min. 200g |
| 101 | Suszone pomidory w zalewie | op. min. 300ml |
| 102 | Syrop owocowy | min. 0,25% zagęszczonego soku malinowego o ekstrakcie ogólnym min.60%, op min. 0.4 l |
| 103 | Śledzie matijas | **1. Skład – Śledzie Matjas** śledź świeży lub solony – 85–90% woda – 5–10% sól – 2–5% ocet (opcjonalnie) – 1–3% przyprawy naturalne (np. liść laurowy, pieprz, ziele angielskie) – <1% niedozwolone: konserwanty chemiczne, sztuczne barwniki, aromaty syntetyczne. |
| 104 | Śmietana crema 31% | op. 1000ml, Składniki: MAŚLANKA (68%), oleje roślinne 30% (całkowicie utwardzony olej palmowy, olej kokosowy, olej palmowy), MAŚLANKA w proszku (0,3%), skrobia modyfikowana, emulgatory (estry sacharozy i kwasów tłuszczowych, mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, lecytyny SOJOWE), substancje zagęszczające (guma guar, mączka chleba świętojańskiego), |
| 105 | Tuńczyk w puszce | tuńczyk kawałki w oleju, op. min. 170g  **1. Skład – Tuńczyk w puszce w sosie własnym lub oleju** tuńczyk świeży lub mrożony – 80–90% woda lub olej roślinny – 10–20% sól – 0,5–2% niedozwolone: konserwanty chemiczne, sztuczne barwniki, aromaty syntetyczne. |
| 106 | Tymianek | op. min. 6g |
| 107 | Wiórki kokosowe | op. 200g |
| 108 | Woda mineralna niegazowana | z dziubkiem, op. min. 300ml |
| 109 | Ziele angielskie | op. min. 15g |
| 110 | Zioła prowansalskie | op. min. 8g |
| 111 | Żelatyna spożywcza | op. min. 20g |
| 112 | Zurawina w słoiku | opak. Min. 400 ml |
| 113 | Żurek zakwas | w płynie, op. min. 400 ml  **1. Skład – Żurek (zakwas)** woda – 70–80% mąka żytnia – 15–25% sól – 1–2% startery naturalne (mleczanowe kultury bakterii) – <1% przyprawy naturalne (opcjonalnie, np. czosnek, liść laurowy) – <1% niedozwolone: konserwanty chemiczne, sztuczne barwniki, aromaty syntetyczne. |
| 114 | Kmin rzymski | op.min 15g. |
| 115 | żurawina suszona | **1. Skład – Żurawina suszona** żurawina suszona – 95–100% cukier (opcjonalnie) – 0–5% olej roślinny do powleczenia (opcjonalnie) – 0–1% niedozwolone: konserwanty chemiczne (np. siarczyny), sztuczne barwniki, aromaty syntetyczne opakowanie: min 250 g, (opakowanie foliowe lub zgrzewane). |
| 116 | ciecierzyca sucha | **1. Skład – Ciecierzyca sucha** ciecierzyca sucha – 100% niedozwolone: dodatki chemiczne, konserwanty, sztuczne barwniki, aromaty opakowanie: 1 kg, (opakowanie foliowe, papierowe lub w workach). |
| 117 | sardynki w wodzie | **1. Skład – Sardynki w wodzie konserwowe** sardynki świeże lub mrożone – 80–90% woda – 10–20% sól – 0,5–2% niedozwolone: konserwanty chemiczne, sztuczne barwniki, aromaty syntetyczne opakowanie: 120 g, (puszki metalowe). |
| 118 | ryż preparowany | **1. Skład – Ryż preparowany** ryż biały lub brązowy – 100% niedozwolone: dodatki chemiczne, cukry, aromaty, barwniki, konserwanty opakowanie:500 g, (opakowanie foliowe lub kartonowe). |
| 119 | herbatniki regionalne w polewie kakaowej | **1. Skład – Herbatniki regionalne w polewie kakaowej** mąka pszenna – 35–40% cukier – 20–25% tłuszcz roślinny – 10–15% jajka – 5–10% polewa kakaowa – 15–20% środki spulchniające (proszek do pieczenia, soda) – <1% przyprawy naturalne (opcjonalnie, np. wanilia) – <1% niedozwolone: sztuczne barwniki, aromaty syntetyczne, konserwanty chemiczne opakowanie: 500 g (opakowanie foliowe lub kartonowe). |
| 120 | szczaw konserwowy | **1. Skład – Szczaw konserwowy** szczaw świeży – 85–90% woda – 5–10% ocet – 2–5% sól – 1–2% cukier (opcjonalnie) – 0,5–2% przyprawy naturalne (opcjonalnie, np. liść laurowy) – <1% niedozwolone: sztuczne barwniki, aromaty syntetyczne, konserwanty chemiczne opakowanie: 500 g, (słoiki lub puszki). |
| 121 | przyprawa do kurczaka | op. min 20g |
| 122 | cebula suszona | op.min 20g |
| 123 | tortilla pszenna | op min. 4 szt. |
| 124 | chleb tostowy pszenny | Opcjonalna waga/opakowanie: op. min 400 g, (opakowanie foliowe). |
| 125 | delicje | **1. Skład – Delicje (ciastka biszkoptowe w galaretce z czekoladą)** mąka pszenna – 25–30% cukier – 20–25% tłuszcz roślinny – 10–15% jajka – 5–10% galaretka owocowa – 10–15% polewa czekoladowa – 10–15% środki spulchniające (proszek do pieczenia, soda) – <1% aromaty naturalne (opcjonalnie) – <1% niedozwolone: sztuczne barwniki, aromaty syntetyczne, konserwanty chemiczne opakowanie, 300 g (opakowanie foliowe lub kartonowe). |
| 126 | pierniki lukrowane | **1. Skład – Pierniki lukrowane** mąka pszenna – 35–40% cukier – 20–25% miód – 10–15% jajka – 5–10% tłuszcz roślinny – 5–10% przyprawy korzenne (cynamon, goździki, imbir, gałka muszkatołowa) – 1–2% lukier (cukier, woda, ewentualnie białko jaja) – 10–15% środki spulchniające (proszek do pieczenia, soda) – <1% niedozwolone: sztuczne barwniki, aromaty syntetyczne, konserwanty chemiczne opakowanie:, 500 g (opakowanie foliowe lub kartonowe). |
| 127 | oliwki czarne | **1. Skład – Oliwki czarne konserwowe** oliwki czarne – 80–90% woda – 5–15% sól – 1–3% kwas cytrynowy lub regulator kwasowości (opcjonalnie) – <1% niedozwolone: sztuczne barwniki, aromaty syntetyczne, konserwanty chemiczne Opakowanie: 200 g, |
| 128 | seler marynowany sałatkowy | Opakowanie min. 700g |
| 129 | Szparagi białe konserwowe | szparagi białe konserwowe  **1. Skład – Szparagi białe konserwowe** szparagi białe – 80–90% woda – 10–15% sól – 0,5–2% kwas cytrynowy lub regulator kwasowości (opcjonalnie) – <1% niedozwolone: sztuczne barwniki, aromaty syntetyczne, konserwanty chemiczne opakowanie: 250 g, |
| 130 | płatki śniadaniowe | **1. Skład – Płatki śniadaniowe (różne smaki, np. miodowe lub czekoladowe)** płatki zbożowe (pszenne, kukurydziane, owsiane) – 70–80% cukier – 10–15% tłuszcz roślinny – 5–10% dodatki smakowe naturalne (np. kakao, miód, wanilia) – 2–5% sól – <1% niedozwolone: sztuczne barwniki, aromaty syntetyczne, konserwanty chemiczne |
| 131 | bułki do hotdogów | Rodzaj: bułki pszenne typu hot-dog, formowane, wypiekane. Długość jednostkowa: 16–20 cm (dopuszczalna tolerancja ± 1 cm). Waga jednostkowa: 55–80 g. Wygląd i konsystencja: skórka jasna, cienka, bez przypaleń, równomiernie wypieczona, miękisz jasny, drobno porowaty, miękki i elastyczny, produkt niekruszący się, możliwy do nacięcia bez deformacji. Smak i zapach: naturalny dla pieczywa pszennego, bez posmaków obcych, kwaśnych czy stęchłych. Wilgotność: zgodna z normami dla pieczywa pszennego. Produkt wolny od pleśni, uszkodzeń mechanicznych, zanieczyszczeń i ciał obcych. Bułki muszą być pakowane w opakowania jednostkowe (foliowe lub papierowe) dopuszczone do kontaktu z żywnością. Opakowanie jednostkowe powinno zawierać min. 4–10 sztuk |