**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**KODY CPV**

**MIĘSO, WĘDLINY , RYBY**

**15112000-6 DRÓB**

**15113000-3 WIEPRZOWINA**

**15130000-8 PRODUKTY MIĘSNE**

**15220000-6 RYBY MROŻONE, FILETY RYBNE I POZOSTAŁE MIĘSO Z RYB**

**RÓŻNE ARTYKUŁY SPOŻYWCZE**

**15800000-6 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE**

**15400000-2 OLEJE I TŁUSZCZE**

**03141200-3 JAJA**

**15330000-0 PRZETWORZONE WARZYWA I OWOCE**

**15600000-4 PRODUKTY PRZEMIAŁU ZIARNA I SKROBI I PRODUKTÓW SKROBIOWYCH**

**OWOCE, WARZYWA**

**15300000-1 OWOCE, WARZYWA**

**NABIAŁ**

**15500000-3 PRODUKTY MLECZARSKIE**

**MIĘSO, WĘDLINY, RYBY**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Produkt** | **Jednostka**  **miary** | **Ilość** |
| **1.** | **FILET Z INDYKA KL.1** | Surowe mięso drobiowe , mięso świeże , mięśnie piersiowe z indyka pozbawione skóry, kości i ścięgien; dopuszczalne niewielkie napięci mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca; powierzchnia gładka, czysta, bez zanieczyszczeń biologicznych , chemicznych (temperatura transportu 0°-4°C)- zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego schłodzonego., w pojemnikach zbiorczych zapewniających ochronę przed utratą jakości i bez uszkodzeń, wymagany dokument handlowy identyfikacyjny i certyfikat jakości . | **kg** | **40** |
| **2.** | **FILET Z KURCZAKA KL.1** | Filet mięsny, świeży, nieprzetworzony , mięśnie piersiowe z kurczaka pozbawione skóry, kości i ścięgien; bez chrząstek, dopuszczalne niewielkie napięci mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca; powierzchnia gładka, czysta, wysoka jakość mięsa , jasnoróżowy kolor , produkt posiada odpowiednie certyfikaty jakości, zgodny z normami , temperatura transportu ( 0-4°C) , w pojemnikach zbiorczych zapewniających ochronę przed utratą jakości i bez uszkodzeń ,wymagany dokument handlowy identyfikacyjny | **kg** | **250** |
| **3.** | **PODUDZIE Z KURCZAKA KL.1** | Podudzia z kurczaka z kością, ze skórą; powierzchnia czysta, bez przekrwień, wysoka jakość mięsa, waga podudzia między 200 a 350 g, podudzie pozbawione zanieczyszczeń, substancji chemicznych, antybiotyków czy hormonów wzrostu. Wolne od GMO. W opakowaniu o wadze 5-10 kg, temperatura przechowywania ( 0-4°C), wymagany certyfikat jakości , dokument handlowy . | **kg** | **160** |
| **4.** | **PORCJA ROSOŁOWA KL.1** | Porcje schłodzone, świeże (temperatura 0°-4°C)- zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego schłodzonego. Mięśnie i skóra czyste, jędrne, posiadające charakterystyczną barwę . Pozbawione zasinień i krwawych wybroczyn. Niedopuszczalna barwa szaro zielona lub inna nietypowa. Pakowane luzem w pojemniki przeznaczone do transportu świeżego drobiu . Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach w celu utrzymania temperatury schłodzonego surowca w czasie transportu. Porcja powinna zawierać odpowiednią ilość mięsa , kości oraz innych elementów , by przygotować pełnowartościowy wywar .Waga porcji od 500 g do 1 kg, Wolne od GMO. W opakowaniu o wadze 5-10 kg, temperatura przechowywania ( 0-4°C), wymagany certyfikat jakości , dokument handlowy | **kg** | **100** |
| **5.** | **SKRZYDŁA Z KURCZAKA KL.1** | Schłodzone skrzydło od zdrowej kury (temperatura transportu 0°-4°C- zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego schłodzonego. Mięśnie i skóra czyste, jędrne, posiadające charakterystyczną barwę . Pozbawione zasinień i krwawych wybroczyn. Niedopuszczalna barwa szaro zielona lub inna nietypowa. Pakowane luzem w pojemniki przeznaczone do transportu świeżego drobiu j.w. od 5 do 10 kg . Dopuszczamy stosowanie lodu w pojemnikach w celu utrzymania temperatury schłodzonego surowca w czasie transportu. Wymagany certyfikat jakości , dokument handlowy identyfikacyjny | **kg** | **5** |
| **6.** | **UDZIEC Z INDYKA KL.1** | Udziec świeży z odpowiednią ilością mięsa , z kością, ze skórą; powierzchnia czysta, bez przekrwień ,bez zanieczyszczeń , barwa jednolita , charakterystyczna dla drobiu ,waga od 1 kg do 2 kg , w pudełkach zbiorczych do 10 kg . Wymagany certyfikat jakości i handlowym dokumentem identyfikacyjnym . | **kg** | **20** |
| **7.** | **KURCZAK CAŁY KL.1** | Kurczak świeży, nieprzetworzony, bez podrobów, z szyją; świeży; tuszka o prawidłowym kształcie, czysta, wykrwawiona, wypatroszona; niedopuszczalne złamania kości i przekrwienia (temperatura transportu 0°-4°C)- zapach charakterystyczny dla mięsa drobiowego .Waga od1,5 do 2,5 kg (średnia waga) , w opakowaniach zbiorczych od 10 do 20 kg . Towar od zdrowych kur, z certyfikatem jakości i aktualnym handlowym dokumentem identyfikacyjnym | **kg** | **10** |
| **8.** | **POLĘDWICZKI WIEPRZOWE** | Polędwiczki bez kości, bez okrywy tłuszczowej, powierzchnia czysta, gładka; niedopuszczalne głębokie zacięcia , wolna od ścięgien, tłuszczu, kości ,bez zanieczyszczeń .Waga od 500 do 1.5 kg .W pojemnikach zbiorczych do 10 kg. Transport w temperaturze 0-4°C .Towar z certyfikatem jakości i aktualnym handlowym dokumentem identyfikacyjnym | **kg** | **40** |
| **9.** | **SZYNKA/KULKA WIEPRZOWA KL.1** | Szynka wieprzowa o wysokiej jakości ,naturalnym zapachu , odpowiedniej barwie i smaku , jednolitej zwartej strukturze ,bez kości; dolna lub górna zrazowa, bez tłuszczu, element nie może posiadać przekrwień i strzępów mięśni; powierzchnia gładka, czysta .Waga jednostkowa szynki od 1.50 do 2.5 kg .Posiada certyfikat jakości i dokument identyfikacyjny | **kg** | **100** |
| **10.** | **SCHAB B/K WIEPRZOWY KL.1** | Schab wieprzowy o jednolitej strukturze , naturalny zapach bez kości, bez okrywy tłuszczowej, bez ścięgien ,powierzchnia czysta, gładka; niedopuszczalne głębokie zacięcia .Waga od 1.5 do 3 kg. Transport w pojemnikach od 5 do 10 kg , w temperaturze 0°-4°C.Wymagany dokument identyfikacyjny i certyfikat jakościowy . | **kg** | **130** |
| **11.** | **KARCZEK WIEPRZOWY KL.1** | Mięso świeże , schłodzone, Część kulinarna odcinka szyjnego oraz przedniej części grzbietowej tuszy, bez kości, bez skóry; dopuszczalna pokrywa tłuszczowa do 4 mm; element nie może posiadać przekrwień, powierzchnia czysta . Towar z certyfikatem jakości i aktualnym handlowym dokumentem identyfikacyjnym | **kg** | **20** |
| **12.** | **ŁOPATKA WIEPRZOWA KL.1** | Część kulinarna tuszy, bez kości, z małą zawartością tłuszczu bez skóry; dopuszczalna pokrywa tłuszczowa do 4 mm; element nie może posiadać przekrwień, powierzchnia czysta. Towar z certyfikatem jakości i aktualnym handlowym dokumentem identyfikacyjnym | **kg** | **130** |
| **13.** | **RYBA MROŻONA BEZ GLAZURY / MIRUNA** | Filet mrożony bez ości i skóry, bez glazury dopuszczalnie max.1 %,kl. I . Nieformowany , bez dodatków. Filety rybne układane warstwami o masie powyżej 340 g przekładane folią (SHP- shatterpack), bez ususzki w opakowaniach nieuszkodzonych. Tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, zapach właściwy dla ryby mrożonej, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny, Opakowanie zbiorcze 5 kg. Każde opakowanie oznaczone etykietą z nazwą produktu, data produkcji , data trwałości, numer partii, kraj połowu , nazwa i adres producenta. Produkt nie może być rozmrożony i zamrożony ponownie. Temperatura mrożenia < – 18 ° C .Wymagana specyfikacja jakości , handlowy dokument identyfikacyjny . | **kg** | **240** |
| **14.** | **RYBA MROŻONA B.GLAZURY /DORSZ** | Filet bez ości i skóry, bez glazury kl. I .Filety rybne układane warstwami o masie powyżej 340 g przekładane folią (SHP- shatterpack), bez ususzki w opakowaniach nieuszkodzonych. Tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, zapach właściwy dla ryby mrożonej, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny, Opakowanie zbiorcze 5 kg. Każde opakowanie oznaczone etykietą z nazwą produktu, data produkcji , data trwałości, numer partii, kraj połowu , nazwa i adres producenta. Produkt nie może być rozmrożony i zamrożony ponownie. Temperatura mrożenia < – 18 ° C .Wymagana specyfikacja jakości , handlowy dokument identyfikacyjny . | **kg** | **15** |
| **15.** | **MAKRELA W OLEJU PUSZKA 190g** | Produkt gotowy do spożycia. Opakowanie czyste, nieuszkodzone-metalowa puszka z otwieraniem typu „EASY OPEN”. Gatunek I . Deklaracja jakości z przepisami UE i polskimi normami. Wymagana specyfikacja jakości , handlowy dokument identyfikacyjny . | **szt** | **20** |
| **16.** | **ŁOSOŚ WĘDZONY TACKA 100 G** | Opakowanie czyste, nieuszkodzone . Filety rybne na zimno, plastrowany , układany na tackach. Tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, zapach właściwy dla ryby wędzonej . Bez substancji konserwujących(dopuszczalne tylko środki z rozporządzeniem UE). Gatunek I. | **szt** | **20** |
| **17.** | **ŁOSOŚ WĘDZONY W KG.** | Opakowanie czyste, nieuszkodzone. Filety rybne układane warstwami. Tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień, zapach właściwy dla ryby wędzonej ,Bez substancji konserwujących(dopuszczalne tylko środki z rozporządzeniem UE) Gatunek I. | **kg** | **5** |
| **18.** | **TUŃCZYK W OLEJU ROŚLINNYM PUSZKA 170 G** | Opakowanie czyste, nieuszkodzone. Puszka o wadze 170 g, Masa ryby 120 g .Gatunek I. Opakowanie -metalowa puszka z otwieraniem typu „EASY OPEN”. Deklaracja jakości z przepisami UE i polskimi normami. Wymagana specyfikacja jakości , handlowy dokument identyfikacyjny . | **szt** | **60** |
| **19.** | **MAKRELA W POMIDORACH 190 G** | Produkt gotowy do spożycia Opakowanie czyste, nieuszkodzone-metalowa puszka z otwieraniem typu „EASY OPEN”. Gatunek I . Deklaracja jakości z przepisami UE i polskimi normami. Wymagana specyfikacja jakości , handlowy dokument identyfikacyjny . | **szt** | **30** |
| **20.** | **SZYNKA WIEPRZOWA /WĘDLINA MINIMUM 90 % MIĘSA** | Produkt z chudego mięsa szynki wieprzowej kl.1. Szynka wieprzowa /grubo rozdrobniona, suszona, wędzona, parzona, bezglutenowa , lub gotowana o wysokiej jakości i składzie minimalnym 90 % mięsa. Wyrób bez osłony lub w osłonie jadalnej. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu , bez obcych posmaków , bez chrząstek , żył ,kości. Produkt pakowany próżniowo lub w atmosferze ochronnej .Etykieta z nazwą producenta, pełnym składem, datą produkcji i trwałości, numer partii i adres producenta .Informacja o alergenach. Transport od 0°-6°C. Produkt schłodzony , nie mrożony , zamawiany już jako krojony na krajalnicy .Plasterki o grubości ok 2-3 mm , nie rozpadające się. Wymagana specyfikacja jakości , handlowy dokument identyfikacyjny | **kg** | **60** |
| **21.** | **SZYNKA WIEPRZOWA /WĘDLINA 96 % MIĘSA** | Produkt z chudego mięsa szynki wieprzowej kl.1. Szynka wieprzowa /średnio rozdrobniona, suszona, wędzona, parzona, lub gotowana o wysokiej jakości i składzie 96 % mięsa. Wyrób bez osłony lub w osłonie jadalnej. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu , bez obcych posmaków , bez chrząstek , żył ,kości. Produkt pakowany próżniowo lub w atmosferze ochronnej .Etykieta z nazwą producenta, składem datą produkcji i trwałości numer partii i adres producenta. Informacja o alergenach. Transport od 0°-6°C. Produkt schłodzony , nie mrożony , zamawiany już jako krojony na krajalnicy .Plasterki o grubości ok 2-3 mm , nie rozpadające się. Wymagana specyfikacja jakości , handlowy dokument identyfikacyjny | **kg** | **20** |
| **22.** | **SZYNKA DROBIOWA/WĘDLINA MINIMUM 90 % MIĘSA** | Produkt z chudego mięsa drobiowego /kurczak lub indyk/ kl.1. Szynka gotowana o wysokiej jakości i składzie minimalnym 90 % mięsa. Wyrób bez osłony lub w osłonie jadalnej. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu , bez obcych posmaków , bez chrząstek , żył ,kości. Produkt pakowany próżniowo lub w atmosferze ochronnej .Etykieta z nazwą producenta, składem datą produkcji i trwałości numer partii i adres producenta .Informacja o alergenach. Transport od 0°-6°C. Produkt schłodzony , nie mrożony , zamawiany już jako krojony na krajalnicy .Plasterki o grubości ok 1-3 mm , nie rozpadające się. Wymagana specyfikacja jakości , handlowy dokument identyfikacyjny. | **kg** | **35** |
| **23.** | **KIEŁBASA TYPU ŻYWIECKA** | Kiełbasa wieprzowa ,zawartość mięsa powyżej < 80%. .Mięso rozdrobnione, wędzone, parzone, podsuszane. Transport od 0°-6°C. Produkt schłodzony , nie mrożony , zamawiany już jako krojony na krajalnicy .Plasterki o grubości ok 1-3 mm , nie rozpadające się. Wymagana specyfikacja jakości , handlowy dokument identyfikacyjny. W osłonce niejadalnej. | **kg** | **10** |
| **24.** | **KIEŁBASA TYPU ŚLĄSKA MINIMUM 85 % MIĘSA** | Kiełbasa wieprzowa w osłonce niejadalnej , zawartość mięsa min. 85%. Kiełbasa średnio rozdrobniona, podsuszana, wędzona parzona, z dodatkiem białka wieprzowego, białka mleka i wody. Wymagana specyfikacja jakości , handlowy dokument identyfikacyjny.. | **kg** | **100** |
| **25.** | **KIEŁBASA TYPU TORUŃSKA MINIMUM 85 % MIĘSA** | Kiełbasa wieprzowa w osłonce z surowców naturalnych , zawartość mięsa min. 85%. Kiełbasa średnio rozdrobniona, podsuszana, wędzona parzona, z dodatkiem białka wieprzowego, białka mleka i wody. Wymagana specyfikacja jakości , handlowy dokument identyfikacyjny.. | **kg** | **20** |
| **26.** | **KIEŁBASA TYPU KRAKOWSKA PODSUSZANA** | Kiełbasa wieprzowa w osłonce , zawartość mięsa min. 80%. Mięso rozdrobnione, wędzone, parzone, podsuszane. Transport od 0°-6°C. Produkt schłodzony , nie mrożony , zamawiany już jako towar krojony na krajalnicy .Plasterki o grubości ok 1-3 mm , nie rozpadające się. Wymagana specyfikacja jakości , handlowy dokument identyfikacyjny | **kg** | **10** |
| **27.** | **KIEŁBASA BIAŁA 90 %** | Kiełbasa wieprzowa w osłonce z surowców naturalnych, zawartość mięsa 90%.Średnirozdrobniona, parzona z dodatkiem białka wieprzowego i wody .Pakowana próżniowo.. Wymagana specyfikacja jakości , handlowy dokument identyfikacyjny. | **kg** | **10** |
| **28.** | **PARÓWKI Z SZYNKI WIEPRZOWE 90 % MIĘSA** | Parówki wieprzowe w osłonce z surowców naturalnych, zawartość mięsa powyżej 90%.Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana ,wędzona, parzona .Pakowane w atmosferze ochronnej , w opakowanie próżniowe .Waga opakowania +-1 kg . .Etykieta z nazwą producenta, składem datą produkcji i trwałości numer partii i adres producenta .Informacja o alergenach. Transport od 0°-6°C. Produkt schłodzony , nie mrożony . Wymagana specyfikacja jakości , handlowy dokument identyfikacyjny. | **kg** | **75** |
| **29.** | **PARÓWKI DROBIOWE 90 % MIĘSA** | Parówki drobiowe w osłonce z surowców naturalnych, zawartość mięsa powyżej 90%. Kiełbasa wieprzowa, homogenizowana ,wędzona, parzona .Pakowane w atmosferze ochronnej , w opakowanie próżniowe .waga opakowania +-1 kg . .Etykieta z nazwą producenta, składem datą produkcji i trwałości numer partii i adres producenta .Informacja o alergenach. Transport od 0°-6°C. Produkt schłodzony , nie mrożony . Wymagana specyfikacja jakości , handlowy dokument identyfikacyjny. | **kg** | **20** |
| **30.** | **BOCZEK** | Mięso wieprzowe wędzone , parzone , wyrób mięsny trwały , z użyciem dymu wędzonego , barwa jednolita , różowa, , smak i zapach charakterystyczny dla zamawianego towaru , przerośnięte tłuszczem , kl. 1.boczek z mięsem i tłuszczem, dopuszczalne pieprz, sól, majeranek, czosnek, inne przyprawy naturalne .Bez glutaminianu sodu , fosforów, białek sojowych i konserwantów . Wymagana specyfikacja jakości , handlowy dokument identyfikacyjny. | **kg** | **10** |

**RÓŻNE ARTYKUŁY SPOŻYWCZE**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Produkt** |  |  |
| **1.** | **MĄKA WROCŁAWSKA TYP 500** | 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 60 dni od daty dostawy. | **kg** | **200** |
| **2.** | **MĄKA TORTOWA** | Mąka tortowa o zawartości mokrego glutenu . 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 60 dni od daty dostawy. | **kg** | **5** |
| **3.** | **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. | **kg** | **30** |
| **4.** | **KASZA PERŁOWA JĘCZMIENNA 400 G** | 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: pudełka 400 g. Termin przydatności do minimum 180 dni od daty dostawy. | **szt** | **150** |
| **5.** | **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 60 dni od daty dostawy. | **kg** | **20** |
| **6.** | **KASZA JAGLANA 400 G** | Produkt żółty , postać drobna. 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 400 g. Termin przydatności do minimum 60 dni od daty dostawy. | **szt** | **30** |
| **7.** | **KASZA GRYCZANA 400 G** | 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: 4 x torebka waga po 100 g ,łącznie 400 g. Termin przydatności do minimum 90 dni od daty dostawy. | **szt** | **20** |
| **8.** | **PŁATKI KUKURYDZIANE 250 G** | Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torebka 250 g. Termin przydatności do minimum 60 dni od daty dostawy. | **szt** | **40** |
| **9.** | **PŁATKI MUESLI 250 G** | Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torebka 250 g. Termin przydatności do minimum 60 dni od daty dostawy. | **szt** | **40** |
| **10.** | **PŁATKI OWSIANE 400 G** | Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torebka 2500 g. Termin przydatności do minimum 60 dni od daty dostawy. | **szt** | **100** |
| **11.** | **PŁATKI RYŻOWE 250 G** | Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torebka 2500 g. Termin przydatności do minimum 60 dni od daty dostawy. | **szt** | **50** |
| **12.** | **BUŁKA TARTA 0.5 KG** | Produkt spożywczy powstały wskutek zmielenia bądź starcia suchego pieczywa pszennego. Zapach charakterystyczny dla pieczywa suchego. Opakowanie oryginalne, , nieuszkodzone, szczelnie zamknięte o pojemności od 0.5kg-1 kg Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni | **szt** | **120** |
| **13.** | **RYŻ PARABOLICZNY 400 G** | Ryż paraboliczny długo ziarnisty, parzony. Cechy dyskwalifikujące obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałość Opakowanie jednostkowe: pudełko 400 g Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | **szt** | **250** |
| **14.** | **RYŻ NATURALNY 400 G** | Ryż naturalny, parzony. Cechy dyskwalifikujące obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałość Opakowanie jednostkowe: pudełko 400 g Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | **szt** | **60** |
| **15.** | **RYŻ BIAŁY 400 G** | Ryż naturalny, parzony. Cechy dyskwalifikujące obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałość Opakowanie jednostkowe: pudełko 400 g Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | **szt** | **80** |
| **16.** | **KASZA KUS KUS 250 G** | Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torba foliowa waga 250 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | **szt** | **20** |
| **17.** | **MAKARON GRUBY /RÓŻNE RODZAJE / 400 G Z MĄKI MAKARONOWEJ PSZENNEJ** | Makaron ze składem : mąka makaronowa pszenna , może zawierać soję , w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu o wadze 400 g masy netto. Data ważności do spożycia nie mniej niż 60 dni. | **szt** | **200** |
| **18.** | **MAKARON SPAGHETTI Z MĄKI MAKARONOWEJ PSZENNEJ 400 G** | Makaron z mąki makaronowej pszennej , może zawierać soję, w oryginalnym opakowaniu , szczelnie zamkniętym . Data ważności do spożycia nie mniej niż 60 dni. | **szt** | **130** |
| **19.** | **MAKARON NITKA 250 G MIN. CZTEROJAJECZNY** | Makaron z mąki pszennej i jaj w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu , szczelnie zamkniętym o wadze 250 g masy netto. Data ważności do spożycia nie mniej niż 60 dni. | **szt** | **120** |
| **20.** | **MAKARON DROBNY 250 G** | Makaron z mąki pszennej i jaj w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu , szczelnie zamkniętym o wadze 250 g masy netto. Data ważności do spożycia nie mniej niż 60 dni. | **szt** | **200** |
| **21.** | **KETCHUP ŁAGODNY 470 G** | Produkt spożywczy o zawartości ekstraktu pomidorowego nie mniej niż 36 %, dopuszczalna zawartość przypraw smakowych. Waga ok. 470 g. Opakowanie jednostkowe: butelka plastikowa. Termin przydatności do spożycia minimum 60 dni od daty dostawy. | **Szt** | **40** |
| **22.** | **KONCENTRAT BARSZCZU 300 ML** | Produkt spożywczy o zawartości buraków nie mniej niż 57 %, dopuszczalna zawartość przypraw smakowych. Waga ok.300 ml. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. opakowanie zbiorcze: Termin przydatności do spożycia minimum 60 dni od daty dostawy. | **szt** | **50** |
| **23.** | **ŻUR NA ZAKWASIE 480 ML** | Produkt spożywczy o zawartości ekstraktu pomidorowego nie mniej niż 30 %, dopuszczalna zawartość przypraw smakowych. Waga ok. 480 g. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. opakowanie zbiorcze: Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. | **szt** | **25** |
| **24.** | **SOK OWOCOWY 1 L** | W 100% z soków . Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nie uszkodzone, szczelnie zamknięte o pojemności 1 l. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. | **szt** | **120** |
| **25.** | **SOK POMARAŃCZOWY 1 L** | W 100% z owoców pasteryzowany zawierający witaminy C, B6, B16. Zawartość cukru do 10,5 g w 100 ml. Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nie uszkodzone, szczelnie zamknięte o pojemności 1 l. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. | **szt** | **50** |
| **26.** | **KONCENTRAT POMIDOROWY 1L** | Produkt spożywczy o zawartości ekstraktu pomidorowego nie mniej niż 30 %, dopuszczalna zawartość przypraw smakowych. Waga ok. 1 L. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. opakowanie zbiorcze: Termin przydatności do spożycia minimum 60 dni od daty dostawy. | **szt** | **80** |
| **27.** | **SOK OWOCOWY 850 ML** | 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, nie uszkodzone, szczelnie zamknięte o pojemności 1 l. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. | **szt** | **30** |
| **28.** | **S0K 500 ML OWOCOWY** | Sok /napój owocowy . Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nie uszkodzone, szczelnie zamknięte o pojemności 500 l. Butelka plastikowa z „dziubkiem” .Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. | **szt** | **300** |
| **29.** | **BUDYŃ 35 G** | Produkt bez cukrowy .Produkt bezglutenowy : zawiera skrobia, , aromat, barwnik ,może zawierać mleko. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne oraz organiczne. Torebka papierowa o wadze 35 g. | **szt** | **200** |
| **30.** | **KISIEL OWOCOWY 77 G** | Proszek do sporządzenia deseru, w opakowaniu jednostkowym , szczelnym o wadze 77 g, Zawiera cukier, skrobię, aromaty , barwniki | **szt** | **200** |
| **31.** | **CZEKOLADA WEDEL MLECZNA /GORZKA 90 G** | Wyrób otrzymywany z miazgi kakaowej w ilości nie mniejszej niż 70 % z cukrem w postaci tabliczek. | **szt** | **440** |
| **32.** | **CUKIER KRYSZTAŁ 1 KG** | Produkt w opakowaniu papierowym, suchym bez śladów zawilgocenia nieuszkodzone o wadze 1 kg. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. | **kg** | **300** |
| **33.** | **MAJONEZ 700G** . | Produkt o masie netto 700 g w oryginalnym szklanym opakowaniu, szczelnie zamkniętym, nieuszkodzonym. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 180 dni | **szt** | **35** |
| **34.** | **MIÓD NATURALNY WIELOKWIATOWY 1L** | Nektarowy wielokwiatowy o zawartości w formie płynnej. Produkt o masie netto 1,25 kg w oryginalnym szklanym opakowaniu, szczelnie zamkniętym, nieuszkodzonym. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 1 rok. | **szt** | **30** |
| **35.** | **PIEROGI Z TWAROGIEM 2.5 KG** | **B**arwa zewnętrzna i wewnętrzna jasnokremowa zbliżona do żółtej, w dotyku pulchne ciasto, kształt półksiężyca, spłaszczony, zapach świeżego ciasta. | **szt** | **5** |
| **36.** | **PIEROGI Z TRUSKAWKAMI 2.5 KG** | **B**arwa zewnętrzna i wewnętrzna jasnokremowa zbliżona do żółtej, w dotyku pulchne ciasto, kształt półksiężyca, spłaszczony , zapach świeżego ciasta . | **szt** | **15** |
| **37.** | **KLUSKI TYPU ŚLĄSKIE 2.5 KG** | **B**arwa zewnętrzna i wewnętrzna jasnokremowa zbliżona do żółtej, w dotyku pulchne drożdżowe ciasto, kształt kulisty, spłaszczony, zapach świeżego drożdżowego ciasta. | **szt** | **20** |
| **38.** | **KLUSKI NA PARZE 400 G** | **Ś**rednica klusek ok. 10 cm, barwa zewnętrzna i wewnętrzna jasnokremowa zbliżona do żółtej, w dotyku pulchne drożdżowe ciasto, kształt kulisty, spłaszczony, zapach świeżego drożdżowego ciasta. | **szt** | **150** |
| **39.** | **SÓL O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI SODU 350 G** | Sól jodowana w oryginalnych opakowaniach foliowym, nieuszkodzonych, nie zawilgoconych, z datą przydatności do spożycia nie krótsza niż 30dni. | **szt** | **60** |
| **40.** | **PROSZEK DO PIECZENIA 30 G** | Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne oraz organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem,. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 60 dni od daty dostawy. | **szt** | **20** |
| **41.** | **CUKIER PUDER 400 G** | Cukier w postaci białego proszku , w woreczku foliowym o pojemności 400 g, hermetycznie zamknięte opakowanie. Produkt sypki, bez skamieniałych części , sypki. | **szt** | **40** |
| **42.** | **CUKIER WANILIOWY 32 G** | Cukier waniliowy. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne oraz organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem,. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 60 dni od daty dostawy. | **szt** | **30** |
| **43.** | **MUSZTARDA 350 G** | 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 350 g. termin przydatności do spożycia minimum 60 dni od daty dostawy. | **szt** | **30** |
| **44.** | **POKRZYWA EXPRESOWA 30 g** | Waga herbaty ekspresowej: ok.+- 2 g, z zawartością 100 % liści pokrzywy , pakowana w hermetyczne pudełko koperty o zawartości minimum 20 saszetek. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 90 dni od daty dostawy | **szt** | **20** |
| **45.** | **HERBATA CZARNA 176 G** | Waga herbaty ekspresowej: ok. +-2 g, z zawartością 100 % liści herbaty czarnej, pakowana w hermetyczne koperty o zawartości minimum 100 torebek . Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy | **szt** | **45** |
| **46.** | **HERBATA OWOCOWA 34 G** | Waga herbaty ekspresowej: ok. 2 g, , o smaku owocowym , pakowana w hermetyczne opakowanie foliowe. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 90 dni od daty dostawy | **szt** | **40** |
| **47.** | **MIĘTA EXPRESOWA 30 G** | Waga herbaty ekspresowej: ok. 2 g, z zawartością 100 % liści mięty , pakowana w hermetyczne koperty o zawartości minimum 20 saszetek. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 90 dni od daty dostawy | **szt** | **25** |
| **48.** | **MELISA EXPRESOWA 40 G** | 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 90 dni od daty dostawy | **szt** | **15** |
| **49.** | **KAKAO NATURALNE 150 G** | Naturalne, extra ciemne, o obniżonej zawartości tłuszczu kakaowego 10-12% oraz zawartości cukru 0,5g.produkt w oryginalnym, hermetycznie zamkniętym opakowaniu foliowym oraz opakowaniu papierowym o wadze 150g z datą przydatności do spożycia nie krótszą niż 90 dni. | **szt** | **50** |
| **50.** | **KAWA ZBOŻOWA 84 G** | Kawa w torebkach w ilości 20 sztuk ,hermetycznie zamknięte opakowanie papierowe pokryte folią o wadze 84 g z datą przydatności do spożycia nie krótszą niż 60 dni. | **szt** | **100** |
| **51.** | **VEGETA NATUR 100 % SKŁADNIKÓW BEZ GLUTAMINIANU SODU 150 G** | Przyprawa do potraw bez dodatku glutaminianu mono sodowego. W składzie suszona mieszanka warzywna nie mniej niż 40 % .Opakowanie oryginalne nie uszkodzone o wadze 150 g | **szt** | **20** |
| **52.** | **CYNAMON MIELONY 18 G** | Produkt uzyskany przez zmielenie suszonych ziaren cynamonu . Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga z opakowaniem 18 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 190 dni od daty do-stawy. | **szt** | **20** |
| **53.** | **OREGANO SUSZONE 8 G** | Produkt uzyskany przez zmielenie suszonych ziaren cynamonu . Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 8 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 90 dni od daty do-stawy. | **szt** | **20** |
| **54.** | **PIEPRZ CZARNY MIELONY**  **20 G** | 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. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 90 dni od daty do-stawy. | **szt** | **60** |
| **55.** | **PIEPRZ CYTRYNOWY 20 G** | Produkt uzyskany przez zmielenie suszonych ziaren pieprzu czarnego i dodatku cytryny . Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. W 100 g przyprawy 100% pieprzu. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 90 dni od daty do-stawy. | **szt** | **40** |
| **56.** | **BAZYLIA 10 G** | 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. 10 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 10 dni od daty dostawy. | **szt** | **30** |
| **57.** | **ZIELE ANGIELSKIE 16.5 G** | Ziele angielskie – niedojrzały i wysuszony owoc drzewa pigmentowego, całe ziarna. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 16.5 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 90 dni od daty dostawy. | **szt** | **35** |
| **58.** | **LIŚC LAUROWY 7.2 G** | Liść laurowy (bobkowe liście) – liście suszone. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga wkładu liści ok. 6 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 90 dni od daty do-stawy. | **szt** | **40** |
| **59.** | **KMINEK MIELONY 20 G** | Kminek mielony. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne oraz organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. Intensywny czerwony kolor i świeży, charakterystyczny aromat. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 90 dni od daty dostawy. | **szt** | **30** |
| **60.** | **PAPRYKA CZERWONA 20 G** | Papryka mielona, jednorodna .Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne oraz organiczne, zbrylenia . Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | **szt** | **80** |
| **61.** | **KMINEK CAŁY 20 G** | 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. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | **szt** | **30** |
| **62.** | **WODA ZRÓDLANA IWONICZANKA 0.3 L (TRANSPORTER 24 SZT)** | Produkt w oryginalne szklanej butelce o pojemności 0.33 l, szczelnie zamknięte. Opakowanie szklane i nie uszkodzone | **Szt (transporter 24 szt)** | **250** |
| **63.** | **WODA NIEGAZOWANA 5 L** | Produkt w plastikowym opakowaniu o pojemności 5 l, szczelnie zamknięte. Opakowanie nie uszkodzone. | **szt** | **30** |
| **64.** | **GALARETKA OWOCOWA 71 G** | Produkt spożywczy w proszku , fabrycznie zamknięty , etykieta w języku polskim ,Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne oraz organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga minimum 71 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 90 dni od daty dostawy. | **szt** | **150** |
| **65.** | **SOK POMIDOROWY 100 % 1 L.** | Produkt w oryginalnym opakowaniu w postaci przecieru. Opakowanie szczelnie zamknięte, nie uszkodzone o wadze netto nie mniejszej niż 680 g Produkt bez konserwantów, pasteryzowany. | **szt** | **20** |
| **66.** | **BESKIDZKIE PALUSZKI 240 G** | Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte o pojemności 240 g. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. | **szt** | **20** |
| **67.** | **CIASTKA ZBOŻOWE 201 G** | Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte . Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. | **szt** | **40** |
| **68.** | **CIASTKA OWSIANE 90 G** | Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte . Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. | **szt** | **30** |
| **69.** | **CIASTKA HERBATNIKI 220 G** | Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte o pojemności 220 g. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. | **szt** | **30** |
| **70.** | **BISZKOPTY 120 G** | Drobny wypiek z ciasta parzonego w kształcie kółeczek. Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte o pojemności 120 g. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. | **szt** | **40** |
| **71.** | **TALARKI /OBLATY 90 G** | Drobny wypiek z ciasta parzonego w kształcie dużych krążków . Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte o pojemności 100 g. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. | **szt** | **50** |
| **72.** | **SŁOMKA PTYSIOWA 125 G** | Drobny wypiek z ciasta parzonego w kształcie słomki lub dużych Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte o pojemności 125 g. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. | **szt** | **30** |
| **73.** | **RURKI WAFLOWE SUCHE 100 G** | Drobny wypiek z w kształcie długich rurek . Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte o pojemności 100 g. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. | **szt** | **50** |
| **74.** | **CUKIERKI - GALARETKA W CUKRZE** | Wyrób otrzymywany z miazgi kakaowej w ilości nie mniejszej niż 70 % z cukrem w postaci cukierka, opakowanie nieuszkodzone foliowe.. | **kg** | **15** |
| **75.** | **JAJKO NIESPODZIANKA 20 G** | Wyrób otrzymywany z miazgi kakaowej w ilości nie mniejszej niż 70 % z cukrem w postaci jajek | **szt** | **220** |
| **76.** | **WODA NIEGAZOWANA MAŁA 310 ML** | Woda niegazowana o barwie przejrzystej . Pojemność 310 ml .Opakowanie zamknięte , w butelce plastikowej z nakrętką i „dziubkiem „. | **szt** | **330** |
| **77.** | **SOK ZAGĘSZCZONY Z MARCHEWKI 1 L.** | Sok 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, nie uszkodzone, szczelnie zamknięte o pojemności 1l. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. | **szt** | **30** |
| **78.** | **OLEJ RZEPAKOWY 1l** | Olej rafinowany z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno.W składzie omega 3 i wit. E i K. Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nie uszkodzone, szczelnie zamknięte o pojemności 1 l. Termin przydatności do spożycia nie krótsza niż 60 dni. | **szt** | **170** |
| **79.** | **MARGARYNA 100 % ROŚLINA PÓŁTŁUSTA** | Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nie uszkodzone, szczelnie zamknięte z wydłużoną datą ważności nie krótszą niż 7 dni. Bez sztucznych aromatów i barwników , odpowiednia dla vegan. Omega 3 & 6. | **szt** | **5** |
| **80.** | **OLIWA Z OLIWEK** | Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nie uszkodzone, szczelnie zamknięte o pojemności 500 ml. Termin przydatności do spożycia nie krótsza niż 60 dni | **szt** | **10** |
| **81.** | **JAJA KURZE ŚWIEŻE** | Jaja klasy L w przedziale wagowym 63-73 g, z numer identyfikacyjnym. Niedopuszczone są jaja zbite lub popękane i bez oznaczenia. | **szt** | **3000** |
| **82.** | **TRUSKAWKI MROŻONE 2.5 KG** | Truskawki wysoko mrożone ,zdrowe, twarde , bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków, | **szt** | **50** |
| **83.** | **MALINY MROŻONE 280 G** | Mrożone, zdrowe, twarde ,bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków, | **szt** | **20** |
| **84.** | **MIESZANKA KOMPOTOWA 2.5 KG** | Mrożona mieszanka owocowa , zdrowa, twarda bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków, | **szt** | **50** |
| **85.** | **DŻEM OWOCOWY 100 %** | Produkt w oryginalnym opakowaniu w postaci przecieru. Opakowanie szczelnie zamknięte, nie uszkodzone .Produkt bez konserwantów, pasteryzowany, o obniżonej zawartości cukru . Waga 280 G | **szt** | **200** |
| **86.** | **POWIDŁA ŚLIWKOWE** | Produkt w oryginalnym opakowaniu w postaci przecieru. Opakowanie szczelnie zamknięte, nie uszkodzone .Produkt bez konserwantów, pasteryzowany. Waga 250 -280 G | **szt** | **40** |
| **87.** | **MROŻONKA JARZYNOWA 2.5 KG** | Mrożona, zdrowa mieszanka kilku jarzyn , twarda bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków, klasa 1, | **szt** | **25** |
| **88.** | **KUKURYDZA W PUSZCE** | Produkt konserwowany w oryginalnym opakowaniu , nasiona kukurydzy klasy 1 . Opakowanie metalowe szczelnie zamknięte, nie uszkodzone z klipsem na otwieranie .Produkt bez konserwantów, pasteryzowany. | **szt** | **30** |
| **89.** | **GROSZEK ZIELONY 400 G** | Produkt konserwowany w oryginalnym opakowaniu -puszka . Opakowanie szczelnie zamknięte, nie uszkodzone .Produkt bez konserwantów, pasteryzowany, klasa I. | **szt** | **20** |
| **90.** | **FASOLA CZERWONA 400G** | Produkt konserwowany w oryginalnym opakowaniu-puszka, klasa I . Opakowanie szczelnie zamknięte, nie uszkodzone .Produkt bez konserwantów, pasteryzowany. | **szt** | **40** |
| **91.** | **FASOLA BIAŁA 400 G** | Produkt konserwowany w oryginalnym opakowaniu-puszka. Opakowanie szczelnie zamknięte, nie uszkodzone .Produkt bez konserwantów, pasteryzowany. | **szt** | **20** |
| **92.** | **OGÓRKI KISZONE Z BECZKI** | Produkt pierwszego gatunku o dobrym smaku, zapachu. Produkt luzem lub w opakowaniach o wadze 1 kg kg, nie uszkodzonych, szczelnie zamkniętych .Klasa 1 | **kg** | **60** |
| **93.** | **OGÓRKI KISZONE/SŁOIK 920 G** | Skład: ogórki, woda, sól, naturalne przyprawy smakowe, w tym gorczyca. Opakowanie jednostkowe: słój szklany. Waga ok. 920 g, po odcieku ok. 450 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 60 dni od daty dostawy. | **szt** | **25** |
| **94.** | **BURACZKI 900 G** | Produkt w oryginalnym opakowaniu w postaci przecieru ,średnio tarte. Opakowanie szczelnie zamknięte, nie uszkodzone-słoik szklany .Produkt bez konserwantów, pasteryzowany. | **szt** | **30** |
| **95.** | **FASOLKA SZPARAGOWA MROŻONA 2.5 KG** | Mrożona zdrowa, twarda bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków, pakowane w workach foliowych. | **szt** | **10** |
| **96.** | **SZPINAK MROŻONY 2.5 KG** | Szpinak głęboko mrożony , rozdrobniony , opakowanie foliowe szczelne,waga2.5 kg. | **szt** | **20** |
| **97.** | **KALAFIOR MROŻONY 2.5 KG** | Głęboko mrożony, zdrowy, twardy bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, opakowanie foliowe , waga 2.5 kg | **szt** | **20** |
| **98.** | **BROKUŁ MROŻONY 2.5 KG** | Głęboko mrożony zdrowy, twardy bez objawów gnicia, śladów pleśni, opakowanie foliowe , waga 2.5 kg | **szt** | **20** |
| **99.** | **GROSZEK ZIELONY MROZONY 2.5 KG** | Mrożony zdrowy, bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków ,opakowanie foliowe, waga 2.5 kg | **szt** | **10** |
| **100.** | **KAPUSTA KISZONA WAGA /KG** | Produkt pierwszego gatunku o mocnym kwaśnym smaku, zapachu. Produkt luzem lub w opakowaniach 1 kg. Nie uszkodzonych, szczelnie zamkniętych. | **kg** | **80** |
| **101.** | **RODZYNKI SUSZ WAGA KG** | Rodzynki: suszone jagody różnych odmian winorośli. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zjełczenie, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. | **kg** | **10** |
| **102.** | **MORELE SUSZONE WAGA KG** | Suszone owoce różnych odmian winorośli. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zjełczenie, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. | **kg** | **5** |
| **103.** | **ŻURAWINA SUSZONE WAGA** | **S**uszone owoce różnych odmian winorośli. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zjełczenie, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. | **kg** | **10** |
| **104.** | **SŁONECZNIK ŁUSKANY 300 G** | Pestki słonecznika łuskane. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy i posmaki, zjełczenie, zanieczyszczenia i uszkodzenia mechaniczne i organiczne. | **kg** | **10** |
| **105.** | **POMIDORY W PUSZCE 400 G** | Produkt spożywczy o zawartości pomidorów nie mniej niż 60 %, dopuszczalna zawartość przypraw smakowych. Waga ok. 400 g. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. opakowanie zbiorcze: Termin przydatności do spożycia minimum 60 dni od daty dostawy. | **szt** | **30** |
| **106.** | **DYNIA MROŻONA 2.5 KG** | Mrożona zdrowa, twarda , krojona w kosteczkę , bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków | **szt** | **4** |
| **107.** | **CHRUPKI KUKURYDZIANE 60 G** | Produkt bezglutenowy o wadze 60 g . Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zjełczenie, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie szczelnie zamknięte . Data ważności min.90 dni | **szt** | **150** |
| **108.** | **IMBIR** | Imbir . Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne oraz organiczne. W 100 g przyprawy 100% kminku. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | **szt** | **20** |
| **109.** | **KURKUMA** | Kurkuma mielona. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne oraz organiczne. W 100 g przyprawy 100% kminku. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. | **szt** | **40** |
| **110.** | **CIECIERZYCA PUSZKA 425 G** | Produkt spożywczy o zawartości ciecierzycy. Nie mniej niż 60 %, dopuszczalna zawartość przypraw smakowych. Waga ok. 425 g. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany, puszka. Termin przydatności do spożycia minimum 60 dni od daty dostawy. | **szt** | **40** |
| **111.** | **SOCZEWICA 425 G** | Produkt spożywczy o zawartości ciecierzycy. Nie mniej niż 60 %, dopuszczalna zawartość przypraw smakowych. Waga ok. 425 g. Opakowanie jednostkowe: puszka. Termin przydatności do spożycia minimum 60 dni od daty dostawy. | **szt** | **40** |
| **112.** | **DAKTYLE SUSZONE WAGA KG** | Daktyle suszone. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zjełczenie, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. | **kg** | **5** |
| **113.** | **TALARKI MAŚLANE 90 G** | Produkt z mąki pszennej i masła(5%)oraz cukier , sól , aromat maślany .Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zjełczenie, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. | **szt** | **50** |
| **114.** | **DYNIA MROŻONA** | Produkt głęboko mrożony , kostkowany , klasa 1 , opakowanie foliowe ,waga opakowania 2.5 kg | **szt.** | **4** |
| **115.** | **CHRZAN 180 G** | Opakowanie szklane z nakrętką , w składzie minimum 60 % chrzanu , wyrazisty smak, kremowa konsystencja | **szt** | **10** |
| **116.** | **CEBULA SMAŻONA 300 G** | Opakowanie szczelnie zamknięte , foliowe .W składzie minimum 76 % cebuli. Złocisty wygląd, aromatyczny zapach i smak, | **szt** | **10** |
| **117.** | **NAPÓJ OWCOWY 500 ML** | Napój owocowy o barwie przejrzystej , nie barwiony. Pojemność 500 ml .Opakowanie zamknięte , w butelce plastikowej z nakrętką i „dziubkiem „. | **szt** | **330** |
| **118.** | **BRZOSKWINIA PUSZKA** | Brzoskwinie połówki w syropie , produkt pasteryzowany ,opakowanie -puszka z otwieraniem „easy open ” , waga 820 g /wkład owoców 470 g . klasa I owoców . | **szt** | **50** |
| **119.** | **ANANAS PUSZKA** | Ananas w plastrach w lekkim syropie , produkt pasteryzowany ,opakowanie -puszka z otwieraniem „easy open ” , waga 565 g Klasa I owoców . | **szt** | **25** |

**PRODUKTY PRZEMIAŁU ZIARNA I SKROBI.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.** | **BUŁKA DUŻA TYPU WROCŁAWSKA 90 G** | Pieczywo, produkowane z mąki pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży, lub na drożdżach z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodna z recepturą właściwą dla wypieku bułek. | **szt** | **300** |
| **2.** | **BUŁKA PSZENNO-ŻYTNIA MAŁA 50 G** | Pieczywo, produkowane z mąki pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży, lub na drożdżach z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodna z recepturą właściwą dla wypieku bułek. | **szt** | **350** |
| **3.** | **WEK 350 G** | Pieczywo, produkowane z mąki pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży, lub na drożdżach z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodna z recepturą właściwą dla wypieku . Produkt krojony, pakowany w woreczek i szczelnie zamknięty . | **szt** | **500** |
| **4.** | **ROGAL 90 G** | Pieczywo, produkowane z mąki pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży, lub na drożdżach z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodna z recepturą właściwą dla wypieku. | **szt** | **500** |
| **5.** | **CHLEB PSZENNO -ŻYTNI 1 KG** | Pieczywo, produkowane z mąki żytniej i pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą. Produkt znakowany etykietą opisującą datę minimalnej trwałości, rodzaj pieczywa, masę jednostkową | **szt** | **30** |
| **6.** | **CHLEB PSZENNO -ŻYTNI 0,5 KG** | Pieczywo, produkowane z mąki żytniej i pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą. Produkt znakowany etykietą opisującą datę minimalnej trwałości, rodzaj pieczywa, masę jednostkową. Produkt krojony. | **szt** | **400** |
| **7.** | **CHLEB WIELOZIARNISTY 0.5 KG** | Pieczywo, produkowane z mąki żytniej i pszennej z ziarnami, na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą. Produkt znakowany etykietą opisującą datę minimalnej trwałości, rodzaj pieczywa, masę jednostkową. Produkt krojony. | **szt** | **80** |
| **8.** | **CHAŁKA 300 G** | Pieczywo, produkowane z mąki pszennej na zakwasie z dodatkiem drożdży, lub na drożdżach z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodna z recepturą właściwą dla wypieku .Produkt krojony . | **szt** | **150** |
| **9.** | **CHLEB GRAHAM 500 G** | Pieczywo, produkowane z mąki graham i pszennej na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą. Produkt znakowany etykietą opisującą datę minimalnej trwałości, rodzaj pieczywa, masę jednostkową. Produkt krojony . | **szt** | **40** |
| **10.** | **CHLEB ORKISZOWY 400 G** | Pieczywo, produkowane z mąki orkiszowej , na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą. Produkt znakowany etykietą opisującą datę minimalnej trwałości, rodzaj pieczywa, masę jednostkową Produkt krojony . | **szt** | **200** |
| **11.** | **BUŁKA CYNAMONKA** | Pieczywo, produkowane z mąki pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży, lub na drożdżach z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych m.in. cynamon i konserwujących zgodna z recepturą właściwą dla wypieku, | **szt** | **100** |
| **12.** | **CHLEB ŻYTNI 400 G** | Pieczywo, produkowane z mąki żytniej na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą. Produkt znakowany etykietą opisującą datę minimalnej trwałości, rodzaj pieczywa, masę jednostkową. Produkt krojony . | **szt** | **20** |
| **13.** | **CHLEB TOSTOWY** | Pieczywo, produkowane z mąki żytniej i pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą. Produkt znakowany etykietą opisującą datę minimalnej trwałości, rodzaj pieczywa, masę jednostkową. Waga 500 g. Produkt krojony , pakowany w folie i zamknięty. | **szt** | **20** |
| **14.** | **DROŻDŻÓWKA 80G** | Pieczywo, produkowane z mąki pszennej na zakwasie z dodatkiem drożdży, lub na drożdżach z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodna z recepturą właściwą dla wypieku , z musem owocowym. Produkt dostarczany luzem w czystych pojemnikach w opakowaniach papierowych z datą wypieku i nazwą producenta .Bez zapachu kwasu , pleśni, fermentacji lub czerstwości . | **szt** | **100** |
| **15.** | **BUŁKA ZBOŻOWA/WIELOZIARNISTA** | Pieczywo, produkowane z mąki pszennej z dodatkiem ziaren wypiekane w formie bułek o wadze 60-80 g na zakwasie z dodatkiem drożdży, Produkt dostarczany luzem w czystych pojemnikach w opakowaniach papierowych z nazwa produktu, datą wypieku i nazwą producenta. Bez zapachu kwasu , pleśni, fermentacji lub czerstwości . | **szt** | **100** |
| **16.** | **PĄCZEK 70 g** | Pieczywo, produkowane z mąki pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży, lub na drożdżach z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodna z recepturą właściwą dla wypieku, z musem owocowym. | **szt** | **160** |
| **17.** | **BUŁKA KAJZERKA** | Pieczywo, produkowane z mąki pszennej, na zakwasie z dodatkiem drożdży, lub na drożdżach z dodatkiem soli oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodna z recepturą właściwą dla wypieku bułek. | **szt** | **50** |

**OWOCE,WARZYWA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produkty** | **Produkt** |  |  |
| **1.** | **BANAN ŚWIEŻY** | Owocświeży o barwie jasnożółtej, owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem. | **kg** | **400** |
| **2.** | **JABŁKO** | Świeże o barwie czerwonej lub żółtej typu Lobo, Ligol , Jonagoret lub równoważne pochodzenia krajowego owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem. | **kg** | **550** |
| **3.** | **MANDARYNKA** | Świeże o barwie pomarańczowej, średniej wielkości, dojrzałe, średnio miękkie owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte . | **kg** | **100** |
| **4.** | **POMARAŃCZA** | Świeże o barwie pomarańczowej, średniej wielkości, dojrzałe, średnio miękkie owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne | **kg** | **25** |
| **5.** | **GRUSZKA** | Świeże, dojrzałe, średniej wielkości owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem. | **kg** | **200** |
| **6.** | **ŚLIWKA** | Świeża, typu węgierka, owoc średnio miękki, dojrzały, zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, wolna od widocznych zanieczyszczeń, wolna od szkodników lub uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem. | **kg** | **30** |
| **7.** | **TRUSKAWKI** | Świeże, średniej wielkości, owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników lub uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych. | **kg** | **40** |
| **8.** | **MALINY ŚWIEŻE** | Świeże , średniej wielkości, owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych. | **kg** | **10** |
| **9.** | **BORÓWKA AMERYKAŃSKA** | Świeże, owoc zdrowy, słodki, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe. | **kg** | **15** |
| **10.** | **CYTRYNA** | Świeże owoc o wyrazistej żółtej barwie luzem lub w siatkach o wadze 1 kg, twarde, soczyste, owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad. | **kg** | **35** |
| **11.** | **WINOGRONO ZIELONE** | Świeże, średniej wielkości, owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe | **kg** | **70** |
| **12.** | **BRZOSKWINIA** | Świeże, średniej wielkości, owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem. | **kg** | **25** |
| **13.** | **ANANAS ŚWIEŻY** | Owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią go niezdatny do spożycia. Czysty, wolny od widocznych ciał obcych, wolny od pasożytów i szkód wyrządzonych przez pasożyty, jędrny i wystarczająco dojrzałe; kolor i smak miąższu musi odpowiadać wystarczającemu stopniowi dojrzałości. Klasa 1 | **szt** | **150** |
| **14.** | **ARBUZ** | Świeży , o skórce gładkiej barwy ciemnozielonej z jaśniejszymi plamami. Owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią go niezdatny do spożycia. Czysty, wolny od widocznych ciał obcych, wolny od pasożytów i szkód wyrządzonych przez pasożyty, jędrny i wystarczająco dojrzałe; kolor i smak miąższu muszą odpowiadać wystarczającemu stopniowi dojrzałości, niepopękane. | **kg** | **200** |
| **15.** | **KIWI SZTUKA** | Świeże, półtwarde, średniej wielkości owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czyste, wolne od widocznych zanieczyszczeń, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń przez szkodniki, bez obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad . | **szt** | **250** |
| **16.** | **DYNIA** | Świeża, jadalna, konsumpcyjna ,zdrowa, świeża, Klasa I | kg | 10 |
| **17.** | **ORZECHY WŁOSKIE** | Twarde, zdrowe, bez pleśni , produkt łuskany , całe lub połówki , barwa charakterystyczna dla tego owocu , bez przebarwień , bez oznak jełczenia ,stęchlizny czy obcych zapachów. Produkt pakowany w opakowaniach foliowych , hermetycznych dopuszczonych do kontaktu z żywnością . Na opakowaniu nazwa produktu, data ważności , nr. Partii ,nazwa producenta i masa netto. | kg | 15 |
| **18.** | **ZIEMNIAKI** | Ziemniaki czyste ,bez oznak zazielenienia i uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. suche nieprzerośnięte, Niedopuszczalny jest słodki smak. W workach z tworzywa sztucznego lub juty. Towar o najwyższej jakości z nazwa produktu ,nazwą i adresem producenta .Każda partia będzie podlegać ocenie jakościowej i ilościowej Zamawiającego. | kg | 1700 |
| **19.** | **PAPRYKA CZERWONA ŚWIEŻA** | Świeża, zdrowa, twarda bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników, obcych zapachów i smaków. | **kg** | **100** |
| **20.** | **PAPRYKA ŻÓŁTA ŚWIEŻA** | Świeża, zdrowa, twarda bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników, obcych zapachów i smaków. | **kg** | **20** |
| **21.** | **PAPRYKA ZIELONA ŚWIEŻA** | Świeża, zdrowa ,twarda bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników, obcych zapachów i smaków. | **kg** | **5** |
| **22.** | **KAPUSTA BIAŁA** | Świeża, zdrowa, twarda czysta ,bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięta .Dostarczana luzem w główkach w czystych pojemnikach. | **kg** | **50** |
| **23.** | **KAPUSTA CZERWONA** | Świeża, zdrowa, twarda bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięta. Opakowania zbiorcze, czyste, odpowiednie do transportu warzyw. | **kg** | **40** |
| **24.** | **POMIDOR KOKTAJLOWY** | Pomidory koktajlowe typu „ cherry” czerwone , całe , bez pęknięć, bez oznak gnicia, bez uszkodzeń mechanicznych .Smak i zapach świeżych pomidorów, wielkość 2 do 3 cm. | **kg** | **10** |
| **25.** | **POMIDOR KOKTAJLOWY** | Towar w opakowaniach po 250 g.(plastikowe lub papierowe) , koktajlowe typu „ cherry” czerwone , całe , bez pęknięć, bez oznak gnicia, bez uszkodzeń mechanicznych .Smak i zapach świeżych pomidorów, , wielkość 2 do 3.5 cm. | **szt** | **30** |
| **26.** | **POMIDOR MALINOWY** | Świeże, zdrowe, bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte i odpowiednio dojrzałe, wolne od oparzeń słonecznych, obić i wad spowodowanych np. gradem. | **kg** | **50** |
| **27.** | **OGÓREK ZIELONY** | Świeży, zdrowy, twardy bez objawów gnicia, śladów pleśni, cały (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięte. | **kg** | **100** |
| **28.** | **MARCHEWKA** | Świeża, zdrowa, twarda bez objawów gnicia, śladów pleśni, cała (wolna od pęknięć), pozbawiona wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięta .Klasa 1 Długość od 14 do 25 cm. Bez naci , świeża przez co najmniej 7 dni od daty dostawy . | **kg** | **350** |
| **29.** | **PIETRUSZKA KORZEŃ** | Barwa biała lub zielonkawobiała bez objawów gnicia, śladów pleśni, bez pędów nasiennych, bez naci , pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej . Klasa 1 | **kg** | **120** |
| **30.** | **SELER KORZEŃ** | Świeży, zdrowy, twardy bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawiony wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięty. Pakowany w opakowania Klasa 1 | **kg** | **160** |
| **31.** | **SELER NACIOWY** | Świeży, jędrny, nieuszkodzony , zdrowy, twardy bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięty. Klasa 1 | **szt** | **20** |
| **32.** | **PIETRUSZKA NATKA** | Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy. Klasa 1 | **szt** | **30** |
| **33.** | **SZCZYPIOREK** | Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy .Klasa 1 | **szt** | **30** |
| **34.** | **CEBULA KG** | Korzeń świeży, zdrowy, cały, twardy bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia, pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków .Klasa 1 | **kg** | **70** |
| **35.** | **CZOSNEK SZT** | Główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni i uszkodzeń przez słońce lub mróz o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzone. Klasa 1 | **szt** | **120** |
| **36.** | **KOPER NATKA SZT** | Świeży, zdrowy ,bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu. Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy. Natkę koperku należy wiązać w pęczki o masie nie mniejszej niż 30g. | **szt** | **120** |
| **37.** | **RZODKIEWKA PĘCZEK** | Świeża, zdrowa, twarda bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników, obcych zapachów i smaków. | **szt** | **100** |
| **38.** | **SAŁATA ZIELONA** | Sałata powinna być: świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste; Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości; Okres przydatności do spożycia sałaty deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy; Sałaty powinny być prawidłowo rozwinięte, powinny mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę o wadze od 200 – 250g. W każdym opakowaniu sałaty powinny być jednolite, tj. tego samego pochodzenia, tej samej odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości. Klasa 1 | **szt** | **100** |
| **39.** | **KAPUSTA PEKIŃSKA** | Kapusty w tej klasie powinny być dobrej jakości i powinny posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany lub typu handlowego; sałaty powinny być: − dobrze wykształcone, zwarte, bez uszkodzeń lub zmian wpływających na ich przydatność do spożycia, powinny mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę, całe, zdrowe; nie dopuszcza się sałat z objawami gnicia lub takiego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste i oczyszczone z zewnętrznych liści tj. praktycznie wolne od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, niezwiędnięte, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, − bez obcych zapachów i/lub smaków. Korzenie powinny być przycięte tuż przy nasadzie liści zewnętrznych, a przycięcie powinno być czyste, powinny być prawidłowo rozwinięte o minimalnej wadze 300 g. Sałata powinna być pakowana w folię. Klasa 1 | **szt** | **25** |
| **40.** | **BURACZKI ŚWIEŻE** | Produkt pierwszego gatunku, zdrowy, czysty, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych ,główki średniej wielkości. Bez pleśni, zapachu stęchlizny, fermentacji, Kształt kulisty lub lekko wydłużony , gładka skóra, wielkość 5-10 cm . Klasa 1 | **kg** | **20** |
| **41.** | **POR** | Barwa biała lub zielonkawobiała bez objawów gnicia, śladów pleśni, bez pędów nasiennych, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej , produkt na wagę (w KG ) klasa 1. | **szt** | **120** |
| **42.** | **PIECZARKI** | Świeże, zdrowe, bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od szkodników), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń obcych zapachów i smaków, barwa biała, kremowa, smak i zapach charakterystyczny dla pieczarek świeżych. Opakowanie czyste bez obcych zapachów. | **kg** | **20** |
| **43.** | **SAŁATA LODOWA** | Sałaty w tej klasie powinny być dobrej jakości i powinny posiadać cechy charakterystyczne dla odmiany lub typu handlowego; sałaty powinny być: − dobrze wykształcone, zwarte, bez uszkodzeń lub zmian wpływających na ich przydatność do spożycia, powinny mieć pojedynczą, dobrze wykształconą główkę, całe, zdrowe; nie dopuszcza się sałat z objawami gnicia lub takiego zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste i oczyszczone z zewnętrznych liści tj. praktycznie wolne od pozostałości ziemi lub innego podłoża oraz jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, niezwiędnięte, praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki bez nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, − bez obcych zapachów i/lub smaków. Korzenie powinny być przycięte tuż przy nasadzie liści zewnętrznych, a przycięcie powinno być czyste, powinny być prawidłowo rozwinięte o minimalnej wadze 300 g. Sałata powinna być pakowana w folię lub w opakowaniu zabezpieczającym towar. Klasa 1 | **szt** | **10** |
| **44.** | **BROKUŁ** | Świeży, zdrowy, twardy bez objawów gnicia, śladów pleśni, cały, pozbawiony wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięty .Klasa 1, pakowany luzem w kartonach, skrzynkach ewentualnie w opakowaniach jednorazowych. | **szt** | **10** |
| **45.** | **KALAFIOR** | Produkt pierwszego gatunku, zdrowy, czysty, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych główka średniej wielkości. Klasa 1, pakowany luzem w kartonach, skrzynkach ewentualnie w opakowaniach jednorazowych. | **szt** | **40** |
| **46.** | **FASOLA KOLOROWA** | Fasola sucha, dojrzała, przeznaczona do spożycia, bez zanieczyszczeń, bez pleśni Wielkość ziaren około 1 cm. Pakowana wagowo w worki papierowe lub foliowe według zamówienia .Klasa 1 | **kg** | **5** |
| **47.** | **FASOLA SZPARAGOWA** | Świeża, zdrowa, żółta lub zielona ,twarda bez objawów gnicia, śladów pleśni, pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięta. Pakowana wagowo w worki papierowe lub foliowe według zamówienia .Klasa 1 | **kg** | **15** |
| **48.** | **MELON** | Świeży , o skórce gładkiej barwy żółtej. Owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią go niezdatny do spożycia. Czysty, wolny od widocznych ciał obcych, wolny od pasożytów i szkód wyrządzonych przez pasożyty, jędrny i wystarczająco dojrzałe; kolor i smak miąższu muszą odpowiadać wystarczającemu stopniowi dojrzałości, niepopękane .Klasa 1 | **szt** | **100** |
| **49.** | **AVOKADO** | Świeży, dojrzały, średniej wielkości owoc zdrowy, bez objawów gnicia lub zepsucia, które czynią owoc niezdatny do spożycia, czysty, wolny od widocznych zanieczyszczeń, wolny od szkodników, wolny od uszkodzeń przez szkodniki, | **szt** | **30** |
| **50.** | **BRUKSELKA** | Produkt pierwszego gatunku, zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów gnicia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych .Główki rozwinięte, zwarte, bez obcych zapachów, pakowane w woreczki lub pojemniki plastikowe .Klasa 1 | **kg** | **5** |
| **51.** | **GROCH ŁUSKANY** | Świeży, zdrowy, twardy bez objawów gnicia, śladów pleśni, pozbawiony wilgoci i widocznych uszkodzeń mechanicznych, wolny od szkodników, obcych zapachów i smaków. Pakowany w woreczki , klasa 1 | **kg** | **15** |
| **52.** | **KALAREPA ŚWIEŻA** | Zdrowa, twarda bez objawów gnicia, śladów pleśni, całe (wolne od pęknięć), pozbawione wilgoci i widocznych uszkodzeń, obcych zapachów i smaków, dostatecznie rozwinięta. | **szt** | **100** |
| **53.** | **KAPUSTA MŁODA** | Produkt pierwszego gatunku, zdrowa, czysta, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych główka średniej wielkości. Klasa 1 | **szt** | **15** |
| **54.** | **WINOGRONO RÓŻOWE** | Produkt klasy I , owoce bezpestkowe lub z pestkami , zdrowe, świeże , jędrne, bez oznak psucia , uszkodzeń mechanicznych, pleśni i insektów. Owoce pakowane w opakowania zapewniające bezpieczeństwo produktu. Klasa 1 | **kg** | **10** |
| **55.** | **MANGO** | Produkt pierwszego gatunku, zdrowy , dojrzały , jędrny, kolor i smak miąższu musi odpowiadać stopniowi dojrzałości owocu . Klasa 1 | **szt** | **50** |
| **56.** | **CUKINIA** | Produkt klasy I , świeża, zdrowa, czysta, bez pęknięć, nadgnitych miejsc, plam , bez obcych zapachów, | **kg** | **5** |
| **57.** | **RUKOLA** | Produkt klasy I , w opakowaniach plastikowych oryginalnie pakowanych z atestem , świeża, młoda, zdrowa ,bez oznak gnicia, żółknięcia. Produkt gotowy do spożycia , w opakowaniach o masie 100 g ,klasa 1 . | **szt** | **30** |
| **58.** | **KIEŁKI RZODKIEWKI** | Produkt pierwszego gatunku, zdrowe, czyste, bez śladów gnicia, , fermentacji ,uszkodzeń mechanicznych Produkt gotowy do spożycia, waga 50 g w pojemnikach plastikowych ofoliowanych .Klasa 1**y** | **szt** | **30** |
| **59.** | **OGÓREK KISZONY** | Produkt pierwszego gatunku, zdrowe, twarde warzywa kiszone, bez śladów gnicia, waga opakowania 1kg, 3kg lub 5kg w zależności od potrzeb. Opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. | **kg** | **50** |

**NABIAŁ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Produkt** |  |  |
| **1.** | **SER BIAŁY PÓŁ TŁUSTY** | Produkt jednolity, zwarty, bez grudek, lekko luźny, smak łagodny, czysty, lekko kwaskowy, wyczuwalny posmak pasteryzacji, barwa biała do lekko kremowej.  Produkt wagi netto ok. 1 kg opakowany w papier pergaminowy lub próżniowo w folię miękką | **kg** | **100** |
| **2.** | **SER ŻÓŁTY** | Produkt pełnotłusty, konsystencja jednolita w całej masie, elastyczna, zwarta, smak łagodny, dający się łatwo kroić krajalnicą mechaniczną lub krojony przez dostawcę, nie kruszący się. Produkt krojony o wadze =- 1kg , plastry ok 3-5 mm , pakowane w papier i opakowanie foliowe dopuszczone do kontaktu z żywnością . | **kg** | **50** |
| **3.** | **SEREK ŚMIETANKOWY 150 G** | Produkt jednolity, do smarowania, puszysty, kremowy , łatwy do smarowania ,zwarty, bez grudek, lekko luźny, smak łagodny, czysty, lekko kwaskowy, wyczuwalny posmak pasteryzacji, barwa biała do lekko kremowej, z dodatkami w zależności od potrzeb. | **szt** | **30** |
| **4.** | **SEREK TWAROGOWY NATURALNY 150 G** | Charakteryzuje się kremową konsystencją, delikatnym smakiem i naturalnym składem opartym na pasteryzowanym mleku i kulturach bakterii mleczarskich .Dobre źródło białka i wapnia, nie zawiera konserwantów, a niektóre warianty są lekkie lub nie zawierają laktozy,  Opakowanie: kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty platynką | **szt** | **50** |
| **5.** | **SEREK TOPIONY** | Serek jest produktem otrzymanym z mleka. Charakteryzuje się jednolitą, kremową konsystencją . Dostępny jest w różnych smakach i postaciach (np. krążki, trójkąciki, do smarowania) Produkt w oryginalnym opakowaniu, nie uszkodzony, nie wzbogacony dodatkami, typu ementaler. Opakowanie o wadze 100g. | **szt** | **80** |
| **6.** | **ŚMIETANA 12 % 330 G** | Opakowanie: kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty platynką.  Produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji, smak lekko kwaskowy, barwa biała z odcieniem jasnokremowym.  Produkt w opakowaniach o wadze 330-360 g | **szt** | **150** |
| **7.** | **JOGURT NATURALNY 370 G** | Opakowanie: kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty platynką.  Produkt o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji, smak lekko kwaskowy, barwa biała z odcieniem jasnokremowym.  Produkt w opakowaniach o wadze 370g | **szt** | **250** |
| **8.** | **ŚMIETANA 18 % 330 G** | Opakowanie: kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty platynką.  Produkt o jednolitej, gęstej, konsystencji, smak lekko kwaskowy, barwa biała .  Produkt w opakowaniach o wadze 330-360 g | **szt** | **80** |
| **9.** | **ŚMIETANA 36 %**  **500 ML** | Opakowanie: kubek z KARTONOWY zamknięty nakrętką plastikową .  Produkt naturalny o jednolitej, gęstej, kremowej konsystencji, barwa biała .  Produkt w opakowaniach o wadze 500 ml .Produkt polski | **szt** | **40** |
| **10.** | **MLEKO 2 %** | Ciecz bez obcych posmaków i zapachów.  Produkt w opakowaniu sterylnie zamkniętym o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białym; bez podstoju śmietanki, smak i zapach właściwy dla mleka .W opakowaniach 1 litr. | **szt** | **1800** |
| **11.** | **MASŁO 200 G** | Produkt jednolity, smarowny ,zwarty, dopuszcza się lekko twardy lub lekko mazisty, powierzchnia gładka, sucha, smak lekko kwaskowy, czysty.+- 83 % tłuszczu skład: śmietana pasteryzowana | **szt** | **650** |
| **12.** | **MASŁO MIX TŁUSZCZOWY** | Produkt jednolity, zwarty, tłuszcz roślinny palmowy do smarowania 75 % tłuszczu, dopuszcza się lekko twardy lub lekko mazisty, powierzchnia gładka, sucha, smak lekko kwaskowy, czysty.+- 75 % tłuszczu | **szt** | **20** |
| **13.** | **SEREK HOMOGENIZO-WANY 130 G** | Produkt jednolity, zwarty, bez grudek, konsystencja lekko luźna, smak łagodny, owocowy, lekko kwaskowy, wyczuwalny posmak pasteryzacji, barwa kremowa. | **szt** | **40** |
| **14.** | **JOGURT OWOCOWY 125 G** | Opakowanie: kubek z tworzywa polietylowego, zamknięty platynką .Kremowy, zdrowy i pożywny jogurt typu greckiego. Jogurt całkowicie naturalny, pozbawiony barwników, aromatów i syropu glukozowo-fruktozowego .  Konsystencja jednolita, gęsta z widocznymi kawałkami użytych owoców, bez grudek. | **szt** | **50** |
| **15.** | **MAŚLANKA 1L** | Płyn jednolity, barwa biała do lekko kremowej, dopuszcza się wydzielenie serwatki, smak lekko kwaśny do kwaśnego, aromatyczny. | **l** | **120** |
| **16.** | **MLEKO BEZ LAKTOZY 1L** | Ciecz jednorodna o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białym; bez laktozy, smak i zapach właściwy dlatego mleka , bez obcych posmaków i zapachów.  Produkt w opakowaniach 1 litr) | **kg** | **5** |
| **17.** | **SER PÓŁTWARDY TYPU MOZARELLA** | Produkt wolny od GMO , bez konserwantów i sztucznych barwników, dostarczony w kostce/bloku na wagę opatrzony etykietą | **kg** | **20** |
| **18.** | **KEFIR 400 G** | Produkt mleczny .produkt bez dodatków smakowych, bez cukru i konserwantów .Ciecz jednorodna o barwie białej , smak i zapach właściwy dla tego nabiału , bez obcych posmaków i zapachów.  Produkt w opakowaniach 400 G | **szt** | **25** |