

DAG.260.27.2024

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych sypkich, przypraw i przetworów dla Domu Pomocy Społecznej przy ul. Nowomiejskiej 19 oraz uczestników Centrum Wsparcia Społecznego przy ul. Piekarskiej 25 we Włocławku w 2025 r. . w poniższym asortymencie i ilości oraz o charakterystyce opisanej w pkt 2:

Lp.	Nazwa	j.m.	Ilość
Artykuły sypkie			
1.	BUDYŃ W PROSZKU	kg	50
2.	CUKIER	kg	2100
3.	CUKIER PUDER	kg	28
4.	CUKIER WANILIOWY	kg	9
5.	FASOLA SUCHA	kg	100
6.	GALARETKA OWOCOWA W PROSZKU	kg	90
7.	GROCH POŁÓWKI	kg	32
8.	KAKAO	kg	12
9.	KASZA GRYCZANA	kg	60
10.	KASZA JAGLANA	kg	70
11.	KASZA JĘCZMIENNA	kg	90
12.	KASZA MANNA	kg	100
13.	KASZA PĘCZAK	kg	30
14.	KISIEL W PROSZKU	kg	70
15.	KLEIK RYŻOWY	kg	24
16.	MĄKA PSZENNA TYP 450	kg	1000
17.	MĄKA ZIEMNIACZANA	kg	45
18.	PŁATKI KUKURYDZIANE	kg	48
19.	PŁATKI OWSIANE	kg	40
20.	PROSZEK DO PIECZENIA	kg	4,5
21.	RYŻ JAŚMINOWY/BASMATI	kg	210
22.	SOCZEWICA ZIELONA	kg	38

23.	SOS PIECZENIOWY CIEMNY	kg	6
24.	SEZAM	kg	0,5
25.	ŻELATYNA	kg	8
26.	SOS SAŁATKOWY	szt	80
Makarony			
27.	MAKARON NITKI	kg	140
28.	MAKARON (RÓŻNE KSZTAŁTY)	kg	480
29.	MAKARON DO FASZEROWANIA (MUSZLE)	kg	5
30.	MAKARON SPAGHETTI	kg	50
31.	MAKARON ZIARNO	kg	35
Bakalie			
32.	MIESZANKA OWOCÓW SUSZONYCH	kg	5
33.	MIGDAŁY PŁATKI	kg	2,40
34.	ORZECHY WŁOSKIE SUSZONE	kg	2
35.	RODZYNKI	kg	10
36.	ŚLIWKI KALIFORNIJSKIE	kg	3
37.	WIÓRKI KOKOSOWE	kg	2
Przyprawy			
38.	BAZYLIA SUSZONA	kg	0,8
39.	CURRY	szt	30
40.	CYNAMON MIELONY	kg	1,2
41.	CZĄBER SUSZONY	kg	0,2
42.	CZOSNEK GRANULOWANY	kg	28
43.	GAŁKA MUSZKATOŁOWA	kg	0,8
44.	GOŹDZIK	kg	0,2
45.	IMBIR MIELONY	kg	0,5
46.	KURKUMA	kg	1
47.	KMINEK	kg	0,5
48.	KWASEK CYTRYNOWY	kg	5,8
49.	LIŚĆ LAUROWY	kg	1,5
50.	MAJERANEK	kg	7
51.	OREGANO	kg	1
52.	PAPRYKA MIELONA SŁODKA	kg	7

53.	PAPRYKA MIELONA OSTRĄ	kg	0,5
54.	PIEPRZ CZARNY MIELONY	kg	6
55.	PIEPRZ CZARNY ZIARNISTY	kg	1
56.	PRZYPRAWA KORZENNA	kg	0,3
57.	PRZYPRAWA DO ZUP W PŁYNIE	l	42
58.	PRZYPRAWA WARZYWNA	kg	140
59.	SOS SOJOWY	l	15
60.	SÓL JODOWANA	kg	200
61.	ZIELE ANGIELSKIE	kg	3
62.	ZIOŁA PROWANSALSKIE	kg	0,5
Dodatki porcjowane			
63.	DŹEM PORCJOWANY	kg	10
64.	HERBATA CZARNA W KOPERTACH	kg	1,5
65.	HERBATA OWOCOWA W KOPERTACH	kg	1,5
66.	MIÓD PORCJOWANY	kg	50
Słodycze			
67.	CIASTA KRUCHE W POLEWIE CZEKOLADOWEJ	kg	25
68.	CIASTKA KRUCHE MAŚLANE	kg	45
69.	CIASTKA KRUCHE Z MARMOLADĄ	kg	50
70.	CHLEBEK MARCEPANOWY	kg	3
71.	CUKIERKI CZEKOLADOWE	kg	15
72.	CZEKOLADA MLECZNA	szt.	125
73.	GALARETKA W CZEKOLADZIE	szt.	125
74.	HERBATNIKI	kg	30
75.	WAFELKI	szt.	125
76.	ZESTAW Z CZEKOLADY (BOŻE NARODZENIE)	szt.	125
77.	ZESTAW Z CZEKOLADY (WIELKANOC)	szt.	125
78.	PTASIE MLECZKO	szt.	125
79.	BABKA PIASKOWA	szt.	125
Przetwory			

80.	ANANAS W PUSZCE	kg	28
81.	BRZOSKWINIE W PUSZCE	kg	25
82.	CHRZAN TARTY	kg	34
83.	DŻEM OWOCOWY	kg	150
84.	FASOLA KONSERWOWA CZERWONA	kg	12
85.	GROSZEK KONSERWOWY	kg	80
86.	KETCHUP ŁAGODNY	l	110
87.	KONCENTRAT POMIDOROWY	l	170
88.	KUKURYDZA KONSERWOWA	kg	35
89.	MAJONEZ	kg	170
90.	MASA JABŁKOWA	kg	120
91.	MASA KAJMAKOWA	kg	6,12
91.	MASA MAKOWA	szt.	10
93.	MUSZTARDA STOŁOWA	kg	35
94.	OGÓREK KONSERWOWY	kg	170
95.	OLIWKI CZARNE W ZALEWIE	kg	4
96.	PIECZARKA KONSERWOWA	kg	90
97.	PAPRYKA KONSERWOWA	kg	120
98.	POWIDŁA ŚLIWKOWE	kg	70
99.	SELER KONSERWOWY	kg	26
100.	SOK OWOCOWO-WARZYWNY	l	300
101.	SZCZAW KONSERWOWY	kg	30
Ocet, olej			
102.	OCET 10%	l	20
103.	OLEJ	l	500
104.	OLIWA Z OLIWEK	l	2
Kawy i herbaty			
105.	HERBATA CZARNA GRANULOWANA	kg	80
106.	HERBATA EKSPRESOWA	kg	1,6

107.	HERBATA EKSPRESOWA OWOCOWA	kg	50
108.	HERBATA MIĘTOWA	kg	30
109.	KAWA MIELONA	kg	10
110.	KAWA ROZPUSZCZALNA	kg	2
111.	KAWA ZBOŻOWA ROZPUSZCZALNA	kg	20
Wody, soki, dodatki i inne			
112.	DROŻDŻE	kg	10
113.	CIASTO FRANCUSKIE	kg	15
114.	AROMAT CYTRYNOWY	szt.	20,00
115.	SOK OWOCOWY W KARTONIE	l	42
116.	SYROP OWOCOWY	l	290
117.	WODA MINERALNA NIEGAZ.	l	49,5

2. Szczegółowa charakterystyka zapotrzebowanych produktów:

Budyń w proszku

Wymagania klasyfikacyjne:

bez cukru, różne smaki, skład min.: skrobia ziemniaczana, barwnik beta karoten, min. opak. 40g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Cukier

Wymagania klasyfikacyjne:

cukier (sacharoza) biały otrzymany z buraków cukrowych, o drobnych kryształkach, przeznaczony do bezpośredniego spożycia, opak. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa.

Cukier puder

Wymagania klasyfikacyjne:

bardzo drobno zmielony cukier kryształ, min. opak. 0,50kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa/foliowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa/karton tekturowy.

Cukier waniliowy

Wymagania klasyfikacyjne:

połączenie kryształów cukru z otartą waniliną, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 32g, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe - torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Fasola sucha

Wymagania klasyfikacyjne:

fasola sucha typu Jaś, w całości, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 0,5kg, termin przydatności do spożycia min.1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – worek foliowy.

Galaretka owocowa w proszku

Wymagania klasyfikacyjne:

różne smaki, sypka, bez sztucznych barwników i środków konserwujących, min. opak. 75g, termin przydatności do spożycia min.3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Groch połówki

Wymagania klasyfikacyjne:

groch suchy, połówki, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 0,5kg, termin przydatności do spożycia min.1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – worek foliowy.

Kakao

Wymagania klasyfikacyjne:

ciemne, od 10 do 12% zawartości tłuszczu, sypkie, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 100g, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/pudełko tekturowe; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Kasza gryczana

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z gryki, prażony, przeznaczony do celów konsumpcyjnych, bez obcych zapachów i smaków, min. opak.400g, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa/foliowa; opakowanie zbiorcze – worek foliowy/karton tekturowy.

Kasza jęczmienna

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z ziaren jęczmienia, przeznaczony do celów konsumpcyjnych, bez obcych zapachów i smaków, opak. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa/foliowa; opakowanie zbiorcze – worek foliowy/karton tekturowy.

Kasza manna

Wymagania klasyfikacyjne:

sucha, sypka, bez oznak lepkości i grudek, bez obcych zapachów i smaków, opak. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa/foliowa; opakowanie zbiorcze – worek foliowy/karton tekturowy.

Kasza jaglana

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z łuskanego prosa, przeznaczony do celów konsumpcyjnych, bez obcych zapachów i smaków, opak. 1kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa/foliowa; opakowanie zbiorcze – worek foliowy/karton tekturowy.

Kasza pęczak

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z ziaren jęczmienia, przeznaczony do celów konsumpcyjnych, bez obcych zapachów i smaków, opak. 1kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa/foliowa; opakowanie zbiorcze – worek foliowy/karton tekturowy.

Kisiel w proszku

Wymagania klasyfikacyjne:

skład min.: skrobia ziemniaczana, regulator kwasowości-kwas cytrynowy, bez konserwantów, sypki, min. opak. 40g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Kleik ryżowy

Wymagania klasyfikacyjne:

kleik ryżowy, bez oznak lepkości i grudek, sypki, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 180g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Mąka pszenna typ 450**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna pszenicy 100%, suchy, sypki, bez obcych zapachów i smaków, opak. 1kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa.

Mąka ziemniaczana**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka, wypłukanie, oczyszczenie, wysuszenie i odsianie, przeznaczenie do celów spożywczych, suchy, sypki, bez obcych zapachów i smaków, opak. 1kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa.

Płatki kukurydziane**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna kukurydzy poddanego w procesie produkcyjnym odpowiednim zabiegom hydrotermicznym, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy.

Płatki owsiane**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt uzyskany w procesie przetworzenia ziaren owsa, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 500g, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy.

Proszek do pieczenia**Wymagania klasyfikacyjne:**

sypka, sucha mieszanina zawierająca związek chemiczny rozkładający się w podwyższonej temperaturze z wydzieleniem produktów gazowych, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 32g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Ryż jaśminowy**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany w procesie przetwarzania ziaren ryżu, sypki, długoziarnisty typu jaśminowy, białego koloru, bez obcych zapachów i smaków, opak.1 kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy.

Sos pieczeniowy ciemny**Wymagania klasyfikacyjne:**

sos pieczeniowy ciemny w proszku, zapach i smak charakterystyczny dla danego produktu, min. opak. 30g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy.

Soczewica zielona**Wymagania klasyfikacyjne:**

soczewica zielona, przeznaczona do celów konsumpcyjnych, bez obcych zapachów i smaków, opak. 1kg, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa/foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy.

Sezam**Wymagania klasyfikacyjne:**

nasiona sezamu, o złotej lub brązowej barwie, bez obcych zapachów i smaków, min. opak.200g, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy.

Żelatyna**Wymagania klasyfikacyjne:**

naturalne rozpuszczalne białko, żelujące, uzyskane w wyniku częściowej hydrolizy kolagenu pochodzącego z kości, skóry i skórek oraz ścięgien zwierząt, min. opak. 30g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy.

Sos sałatkowy**Wymagania klasyfikacyjne**

sos sałatkowy w proszku, forma mielona, zapach i smak charakterystyczny dla danego produktu min.opak.30 g, termin przydatności do spożycia 2 miesiące.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Makaron nitki**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany z mąki pszennej i jaj, poddany procesowi suszenia, w kształcie cienkich nitki, bez obcych zapachów i smaków, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy.

Makaron (różne kształty)**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany z mąki pszennej i jaj, poddany procesowi suszenia, w kształcie m.in.: kolanek, rurki, świderków, bez obcych zapachów i smaków, termin przydatności do spożycia min.1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy.

Makaron do faszerowania (muszle)**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany z mąki pszennej i jaj, poddany procesowi suszenia, bez obcych zapachów i smaków, różne rodzaje: rury, muszle, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy.

Makaron spaghetti**Wymagania klasyfikacyjne:**

długi, cienki, produkt otrzymany z mąki pszennej i jaj, poddany procesowi suszenia, bez obcych zapachów i smaków, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy.

Makaron ziarno

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z mąki pszennej i jaj, poddany procesowi suszenia, w kształcie ziaren, bez obcych zapachów i smaków, min op. 500g, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/worek foliowy.

Mieszanka suszonych owoców

Wymagania klasyfikacyjne:

suszone owoce m.in.: jabłka, gruszki, morele, brzoskwinie, śliwki i ananasy, poddane odpowiednim zabiegom, technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość, bez obcych zapachów i smaków, min. opak.400g, termin przydatności do spożycia min.2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Migdały płatki

Wymagania klasyfikacyjne:

pozbawione skorupy i skórki, pokrojone na plasterki jądra migdałów słodkich, poddane odpowiednim zabiegom, technologicznym i wysuszone w stopniu zapewniającym ich trwałość, bez obcych zapachów i smaków, min. opak.100g, termin przydatności do spożycia min.2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Orzechy włoskie suszone

Wymagania klasyfikacyjne:

owoc otrzymany ze świeżych, zdrowych orzechów włoskich, pozbawionych skorupy, niesiekane, połówki, poddane odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość, min. opak.100g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Rodzynki suszone

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych winogron, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość, bez obcych zapachów i smaków, min. opak.200g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Śliwki kalifornijskie

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych, zdrowych, odpowiednio dojrzałych pozbawionych pestek śliwek, poddanych odpowiednim zabiegom technologicznym i wysuszonych w stopniu zapewniającym ich trwałość, min. opak.200g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Wiórki kokosowe

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany oczyszczonego, drobno pociętego mięszu owoców kokosa, białego koloru, bez obcych zapachów i smaków, min.opak.200g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Bazylia

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z przesortowanego poddanego procesowi ocierania w wyniku którego zostały wyeliminowane łodygi a wszystkie rozdrobnione cząstki liści i kwiatów bazylii przechodzą przez sito, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Curry

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze sproszkowanej mieszanki przypraw tj.: kurkuma, imbir, sól, kolendra, chili, czosnek, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Cynamon mielony

Wymagania klasyfikacyjne:

cynamon mielony 100%, w sypkiej postaci, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Czaber suszony

Wymagania klasyfikacyjne:

100%, suszony, rozkruszony, bez obcych zapachów i smaków, min. op. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa/foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Czosnek granulowany**Wymagania klasyfikacyjne:**

czosnek granulowany 100%,sypki, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 32g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Gałka muształowa**Wymagania klasyfikacyjne:**

mielona, sproszkowana, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Goździki**Wymagania klasyfikacyjne:**

całe, nierozkwitłe, wysuszone pąki kwiatowe drzewa goździkowego, służące jako przyprawa, mają barwę ciemnobrunatną, powstałą w czasie suszenia i odymiania, smak piekący, dzięki olejki znajdującemu się w pąkach w ilości 15–20%, charakterystyczny zapach, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 15g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Imbir mielony**Wymagania klasyfikacyjne:**

korzeń imbiru, mielony, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Kminek**Wymagania klasyfikacyjne:**

całe nasiona, o dość ostrym zapachu i nieco piekącym, korzennym i gorzkawym smaku, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Kurkuma

Wymagania klasyfikacyjne:

korzeń kurkumy, mielony, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Kwasek cytrynowy

Wymagania klasyfikacyjne:

100% kwasu cytrynowego, białego, w postaci kryształków, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Liść laurowy

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z wysuszonych liści zebranych z drzewa laurowego, min. opak. 10g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Majeranek

Wymagania klasyfikacyjne:

100% produktu, bez łodyg, liści i kwiatów rozdrobnionych, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 30g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Oregano

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z suszonych i rozdrobnionych liści rośliny *Origanum vulgare* L, 100% produktu, bez łodyg, liści i kwiatów rozdrobnionych, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Papryka mielona słodka

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt w postaci proszku, otrzymany z poddanej odpowiedniej obróbce papryki, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych, bez obcych zapachów i smaków, o słodkim smaku, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Papryka mielona ostra**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt w postaci proszku, otrzymany z poddanej odpowiedniej obróbce papryki, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych, bez obcych zapachów i smaków, o ostrym smaku, min. opak.20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Pieprz czarny mielony**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt w postaci proszku, uzyskany z nie całkiem dojrzałych owoców azjatyckiego pnącza, suszonych i fermentowanych, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych, bez obcych zapachów i smaków, min. opak.20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Pieprz czarny ziarnisty**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt w postaci ziaren, uzyskany z nie całkiem dojrzałych owoców azjatyckiego pnącza, suszonych i fermentowanych, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych, bez obcych zapachów i smaków, min. opak.20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Przyprawa korzenna**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt w postaci proszku, o charakterystycznym korzennym zapachu, bez obcych zapachów i smaków, min. opak.20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Przyprawa w płynie

Wymagania klasyfikacyjne:

Przyprawa do zup i sosów w płynie, typu maggi, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych, opak. 1litr, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – butelka szklana/plastikowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa.

Przyprawa warzywna

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany przez wymieszanie suszonych warzyw (marchew, cebula, pasternak, pietruszka, por, seler, natka pietruszki, papryka, soli, substancji wzmacniających smak i zapach, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych, opak. 1kg, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Sos sojowy

Wymagania klasyfikacyjne:

przyprawa w płynie wytwarzana z mieszaniny soi, pszenicy, wody i soli w procesie fermentacji, dodatek do potraw, odznacza się ciemnym kolorem i charakterystycznym zapachem. przeznaczony do poprawienia smaku produktów spożywczych, opak 625 ml, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło/plastik; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa.

Sól jodowana

Wymagania klasyfikacyjne:

sól spożywcza warzona i jodowana, przeznaczona do poprawy smaku produktów spożywczych, opak. 1kg, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa.

Ziele angielskie

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z wysuszonych lecz niedojrzałych owoców (jagód) rośliny Pimenta officinalis L., przeznaczony do poprawy smaku i zapachu produktów spożywczych, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Ziola prowansalskie

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z mieszanki wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych ziół takich jak: rozmaryn, bazylia, tymianek, szalwia lekarska, mięta pieprzowa, cząber ogrodowy, majeranek, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych, min. opak. 20g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa/papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Dżem porcjowany

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt o odpowiednio żelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie owoców świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp z dodatkiem cukru, substancji żelujących, syropu skrobiowego, kwasów spożywczych środków konserwujących zgodnie z obowiązującymi normami, niskosłodzony, różne smaki, min. opak. 0,02kg, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pojemnik plastikowy; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Miód porcjowany

Wymagania klasyfikacyjne:

100% miód pszczeleli, wielokwiatowy, min. opak. 0,02 kg, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pojemnik plastikowy; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Herbata czarna w kopertach

Wymagania klasyfikacyjne:

czarna, ekspresowa, aromatyzowana, pakowane w oddzielnych kopertach, min. opak. 2g, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pudełko tekturowe; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Herbata owocowa w kopertach

Wymagania klasyfikacyjne:

czarna, ekspresowa, owocowy smak i zapach, różne smaki, pakowane w oddzielnych kopertach, min. opak. 2g, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pudełko tekturowe; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Ciastka kruche z polewą

Wymagania klasyfikacyjne:

ciastka kruche, z wierzchu lub od spodu oblane polewą czekoladową (niedopuszczalny wyrób czekoladopodobny), min. op. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – karton tekturowy; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Ciastka kruche maślane

Wymagania klasyfikacyjne:

ciastka kruche, o wyczuwalnym maślanym zapachu i smaku, min. op. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – karton tekturowy; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Ciastka kruche z marmoladą

Wymagania klasyfikacyjne:

ciastka kruche, z marmoladą, min. op. 1 kg, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – karton tekturowy; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Cukierki czekoladowe

Wymagania klasyfikacyjne:

cukierki czekoladowe, różne smaki, wyroby, miękkie, niedopuszczalne wyroby czekoladopodobne, całą zewnętrzną warstwę stanowi czekolada, min opak. 1kg, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – karton tekturowy/ folia; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Chlebek marcepanowy

Wymagania klasyfikacyjne:

baton składający się z 82% marcepanu w czekoladzie słodkiej, cukru, migdałów mielonych 22%, miazgi kakaowej, wody, tłuszczu kakaowego. Może zawierać inne orzechy, gluten, soję i produkty mleczne, smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego, opak. 100g, termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – karton tekturowy/ folia; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Czekolada mleczna

Wymagania klasyfikacyjne:

czekolada mleczna, masa kakaowa minimum 30%, masa mleczna minimum 15%, opak. 100g, termin przydatności do spożycia – min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – folia aluminiowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Herbatniki

Wymagania klasyfikacyjne:

ciastka kruche, z charakterystycznymi ząbkowanymi krawędziami, o wyczuwalnym maślanym zapachu i smaku, min. opak. 100g, termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – folia aluminiowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Wafelki

Wymagania klasyfikacyjne:

wyrób przekładany kremem z nadzieniem kakaowym/śmietankowym/orzechowym, w polewie czekoladowej, niedopuszczalne wyroby czekoladopodobne, całą zewnętrzną warstwę stanowi słodka czekolada, min. opak. 36g, termin przydatności do spożycia – min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – folia; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Zestaw z czekolady (Boże Narodzenie)

Wymagania klasyfikacyjne:

Figurki z mlecznej czekolady np. zajaczek, jajeczka, niedopuszczalne wyroby czekoladopodobne, min. wadze opak. 150g, termin przydatności do spożycia – min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – folia aluminiowa; opakowanie zbiorcze – torebka foliowa.

Zestaw z czekolady (Wielkanoc)

Wymagania klasyfikacyjne:

Figurki z mlecznej czekolady np. zajaczek, jajeczka, niedopuszczalne wyroby czekoladopodobne, min. waga opak. 150g, termin przydatności do spożycia – min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – folia aluminiowa, opakowanie zbiorcze – torebka foliowa.

Ptasie mleczko w czekoladzie.

Wymagania klasyfikacyjne:

Pianka o aromacie wanilii, całą zewnętrzną warstwę stanowi słodka czekolada, niedopuszczalne, wyroby czekoladopodobne, min. opak. 330g, termin przydatności do spożycia 1 miesiąc.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pudełko tekturowe ; opakowanie zbiorcze karton tekturowy.

Babka marmurkowa

Wymagania klasyfikacyjne:

Wyrób składający się głównie z cukru, jajek, mąki pszennej, skrobi, oleju rzepakowego, tłuszczu palmowego, aromatów, kakao w proszku, słodka serwatka. min. opak. 350g, termin przydatności 1 miesiąc.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe - folia, opakowanie zbiorcze karton tekturowy.

Galaretki w czekoladzie

Wymagania klasyfikacyjne:

galaretka z sokiem owocowym, całą zewnętrzną warstwę stanowi słodka czekolada, niedopuszczalne wyroby czekoladopodobne, min. opak. 190g, termin przydatności do spożycia – min. 1 miesiąc,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pudełko tekturowe; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Ananasy w puszcze

Wymagania klasyfikacyjne:

w plastrach, w lekkiej zalewie cukrowej, utrwalone termicznie, min. opak. - 0,565 kg, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – puszka metalowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Brzoskwinie w puszcze

Wymagania klasyfikacyjne:

połówki, w lekkiej zalewie cukrowej, utrwalone termicznie, min. opak. od 820 g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – puszka metalowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Chrzan tarty

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki, tartych korzeni chrzanu z dodatkiem kwasu cytrynowego, soli i cukru, min.opak.270g, termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa.

Dżem owocowy

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt o odpowiednio zżelowanej konsystencji, otrzymany przez gotowanie owoców świeżych, pasteryzowanych lub pulp z dodatkiem cukru, substancji żelujących, syropu skrobiowego, kwasów spożywczych środków konserwujących zgodnie z obowiązującymi normami, niskosłodzony, różne smaki, min. opak. 280g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa .

Fasola konserwowa czerwona

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z całych ziaren fasoli czerwonej, bez obcych zapachów, utrwalony termicznie w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, min.opak.400g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – puszka metalowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Groszek konserwowy

Wymagania klasyfikacyjne:

po oddzieleniu zalewy kolor zielony, soczysty, ziarna całe, niezepsute, bez obcych zapachów, w puszcze, min.opak.400g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – puszka metalowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Ketchup łagodny

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych lub przetworzonych pomidorów i innych warzyw (np. cebula, czosnek, seler, papryka) utrwalonych metodami fizycznymi, z dodatkiem przypraw aromatyczno smakowych, opak. 1litr, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pojemnik plastikowy; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa.

Koncentrat pomidorowy

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych lub mrożonych, dojrzałych czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, min. 30%, utrwalony termicznie, w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, opak. 1 litr,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa.

Kukurydza konserwowa

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z ziaren kukurydzy cukrowej zalanych roztworem cukru i soli kuchennej, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, min. opak. 400g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – puszka metalowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Majonez

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany przez zemulgowanie oleju roślinnego jadalnego w fazie wodnej, w obecności żółtka jaja kurzego, dopuszcza się stosowanie cukru, soli mleka, kwasów

spożywczych, oraz substancji dodatkowych dozwolonych przy produkcji, min. opak. 620g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pojemnik plastikowy; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/folia termokurczliwa.

Masa jabłkowa

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z jabłek prażonych, zawartość owoców min 91%, min. opak.900g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa.

Masa makowa

Wymagania klasyfikacyjne:

gotowa masa składająca się z mielonego maku z bakaliami, niewymagająca dodatkowej obróbki termicznej, min.opak.850g, termin przydatności do spożycia – min.1 miesiąc

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – puszka metalowa, opakowanie zbiorcze, folia termokurczliwa, karton tekturowy.

Masa kajmakowa

Wymagania klasyfikacyjne:

bardzo słodka, gęsta, ciągliwa, twardniejąca z czasem masa powstała podczas gotowania mleka lub śmietanki z cukrem, min. opak. 500g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – puszka metalowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa.

Musztarda stołowa

Wymagania klasyfikacyjne:

przyprawa otrzymana z ziarna gorczycy, wody, soli, cukru, octu i innych składników smakowo-zapachowych, typu sarepska, min. opak.175g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy/folia termokurczliwa.

Ogórek konserwowy

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli, cukru, utrwalony przez pasteryzację, w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, min. opak. 870g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa.

Oliwki w zalewie

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych, drylowanych, czarnych oliwek zalanych roztworem soli kuchennej, utrwalony termicznie, w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, min. opak. 900g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa.

Papryka konserwowa

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych strąków papryki z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli, cukru, utrwalony przez pasteryzację, w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, min. opak. 870g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa.

Pieczarka konserwowa

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych, całych pieczarek z dodatkiem przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli, cukru, utrwalony przez pasteryzację, w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, min. opak. 870g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa.

Powidła śliwkowe

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt owocowy wykonywany z prażonych śliwek węgierek, min. opak. 290g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa.

Seler konserwowy

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt cięty w nitki po oddzieleniu zalewy kolor biały, zalewa klarowna, min. opak. 320g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa.

Sok owocowo-warzywny

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z przecieru na bazie marchwi, z dodatkiem przecierów lub soków owocowych, (np. banan, malino, jabłko), pasteryzowany, bez dodatku cukru, min. opak. 330ml, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa.

Szczaw konserwowy

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej, utrwalonych przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, min. opak. 290g, termin przydatności do spożycia – min. 3 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa.

Ocet 10%

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt powstały z naturalnej fermentacji octowej spirytusu, 100% naturalny, o charakterystycznym smaku i zapachu, min. opak. 500ml, termin przydatności do spożycia – min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło/plastik; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa.

Oliwa z oliwek

Wymagania klasyfikacyjne:

spożywczy olej roślinny o zielonkawym zabarwieniu, wytwarzany z nasion winorośli w drodze ekstrakcji, opak. 1 litr, termin przydatności do spożycia – min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa.

Olej

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany z surowego oleju rzepakowego, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu, odkwaszaniu, odbarwianiu oraz dezodoryzacji, opak. 1 litr, termin przydatności do spożycia – min. 2 miesiące,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – butelka plastikowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa.

Herbata czarna granulowana

Wymagania klasyfikacyjne:

czarna, w postaci granulowanego suszu, aromatyzowana, min. opak. 100g, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka papierowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Herbata ekspresowa**Wymagania klasyfikacyjne:**

czarna, ekspresowa, ze sznurkiem i etykietą, aromatyzowana, torebka o masie 2g, min. opak. 200g, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pudełko tekturowe; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Herbata ekspresowa owocowa**Wymagania klasyfikacyjne:**

Czarna, ekspresowa, owocowy smak i zapach, różne smaki, min. opak. 40g, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pudełko tekturowe; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Herbata ekspresowa miętowa**Wymagania klasyfikacyjne:**

ekspresowa, miętowy smak i zapach, różne smaki, bez obcych zapachów i smaków, min. opak. 40g, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pudełko tekturowe; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Kawa mielona**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez palenie ziaren kawy zielonej (surowej), smak niekwaśny, niespalony, bez użycia dodatkowych zabiegów i środków zmieniających jej naturalny charakter, wyczuwalny charakterystyczny aromat, pakowany hermetycznie, opak.500g, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – opakowanie hermetyczne; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Kawa rozpuszczalna**Wymagania klasyfikacyjne:**

rozpuszczalna, naturalna kawa liofilizowana, w słoiku, min.opak. 200g, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa

Kawa zbożowa rozpuszczalna

Wymagania klasyfikacyjne:

zbożowa, sypka, rozpuszczalna, bez obcych zapachów i smaków, opak. 500g, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Sok owocowy w kartonie

Wymagania klasyfikacyjne:

produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych pomarańczy, bez cukru, bez konserwantów, utrwalony termicznie, opak. 1litr, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – karton tekturowy; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa.

Syrop owocowy

Wymagania klasyfikacyjne:

mocno słodzony zagęszczony syrop owocowy o zawartości ekstraktu ogólnego co najmniej 66%, powstaje najczęściej poprzez gotowanie soku owocowego z cukrem spożywczym, min. opak. 430 ml, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa.

Woda mineralna niegazowana

Wymagania klasyfikacyjne:

naturalna woda mineralna, niegazowana, nie nasycona dwutlenkiem węgla, opak. 1,5 litra, termin przydatności do spożycia – min. 5 miesięcy,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – butelka plastikowa; opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa.

Aromat cytrynowy

Wymagania klasyfikacyjne:

aromat spożywczy, do ciast i deserów, w postaci oleistej, o charakterystycznym cytrynowym zapachu, opak. min. 9ml

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – szkło; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Ciasto francuskie

Wymagania klasyfikacyjne:

ciasto o specyficznej, warstwowej strukturze w postaci cieniutkich listków, płat ciasta zwinięty w rulon, op.min.375g

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pergamin; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

Drożdże

Wymagania klasyfikacyjne:

świeże, w kostce, piekarnicze, swoisty zapach i smak, jasna barwa, bez obcych zapachów i smaków, opak. 100g, termin przydatności do spożycia – min. 7 dni,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – pergamin; opakowanie zbiorcze – karton tekturowy.

3. W dniu dostawy zachowany musi być minimum 4 dniowy termin przydatności do spożycia produktów będących przedmiotem dostawy.
4. Spełnianie wymogów Zamawiającego, co do jakości produktów stwierdzane będą każdorazowo organoleptycznie. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu na żądanie (w wypadku stwierdzenia przez Zamawiającego ewentualnych uwag dotyczących smaku, zapachu, konsystencji itp.), aktualne atesty wydane przez uprawnione instytucje dopuszczające artykuły żywnościowe do sprzedaży.
5. Produkty zapotrzebowane muszą odpowiadać Polskiej Normie lub normom zawartym w klasyfikacjach ujętych w ustawie z dnia 29.06.1995 r. o statystyce publicznej (t.j. Dz.U. z 2023 r., poz. 773, ze zm.).
6. W sytuacji odmiennego nazewnictwa poszczególnych produktów dopuszcza się możliwość zastosowania nazw własnych (firmowych) producenta, ale pod warunkiem, że produkowany przez niego produkt jest tożsamy w procesie produkcji, składu i grupy technologicznej z artykułem podanym w przedmiocie zamówienia lub równoważne, tj. równoważny pod względem jakości i właściwości organoleptycznych (kolor, konsystencja, zapach i smak). Nazwa takiego oferowanego produktu musi znaleźć się w formularzu ofertowym.
7. Opakowanie jednostkowe/zbiorcze każdorazowo musi zawierać poniższe informacje:
 - 1) nazwa producenta;
 - 2) nazwa produktu;
 - 3) pojemność opakowania/masa netto;
 - 4) termin przydatności do spożycia;
 - 5) warunki przechowywania;
 - 6) szczegółowy skład w z wyszczególnieniem zawartych alergenów spożywczych;
 - 7) zawartość tłuszczu, przy czym opakowanie nie może być brudne, uszkodzone mechanicznie, wgniecione, nieczytelne.
8. Sposób wykonania zamówienia:
 - 1) Wykonawca zobowiązany jest do dostawy zamawianych produktów na własny koszt do siedziby Zamawiającego w terminie 24 godzin (za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) od złożenia przez Zamawiającego zamówienia na zasadach określonych w projekcie umowy;
 - 2) Zamawiający zastrzega sobie możliwość korekty zamówienia o ok. +/- 40% w terminie do 24 godz. przed dostawą.
9. Transport:
 - 1) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot umowy specjalistycznym transportem przystosowanym do przewozu rodzaju produktów będących przedmiotem zamówienia. W przypadku dostarczania produktów wskazanych w przepisach sanitarnych, wymagających decyzji inspekcji sanitarnej o dopuszczeniu środka transportu,

Wykonawca zobowiązany jest posiadać taką decyzję, do wglądu Zamawiającego (kiedy będzie tego wymagał Zamawiający);

- 2) Wykonawca zabezpieczy należycie dostarczany asortyment na czas przewozu: produkty muszą być w prawidłowy sposób opakowane (tj. zabezpieczone przed zanieczyszczeniami i uszkodzeniami mogącymi powstać podczas ich transportu do miejsca przeznaczenia oraz w sposób gwarantujący świeżość i jakość artykułów). Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego asortymentu oraz za wady (odgniecenia, obicia, przekłucia) powstałe w czasie transportu.
10. Zapotrzebowany w pkt 1 asortyment jest ilością maksymalną przewidzianą w **2025 r.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia zapotrzebowania w zależności od czasookresu obowiązywania przyszłej umowy.
11. Ilości produktów wskazana w niniejszym dokumencie ma charakter maksymalnych możliwych do zrealizowania przez Wykonawcę dostaw. Rzeczywista ilość zamawianych i dostarczanych produktów uzależniona będzie od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, przy czym Wykonawca nie może wysuwać roszczeń wobec Zamawiającego w przypadku realizacji zamówienia w niepełnej wysokości.