**ZAŁĄCZNIK NR 4a DO SWZ
Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**Artykuły spożywcze**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Opis produktu** |
| 1 | **BUŁKA TARTA** | 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 |
| 2 | **ANANAS PUSZKA 560G** | Produkt w lekkim syropie, ananasy bez zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych,pokrojone w kostke lub plastry w puszcze metalowej z zawleczką. |
| 3 | **BATON ZBOŻOWY 35-40G)** | Baton zbożowy wykonany z pełnego ziarna z dodatkiem bakalii o dużej zawartości błonnika. waga ok 35-40g |
| 4 | **BAZYLIA 8G** | 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. 230 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 5 | **CHIPSY JABŁKOWE 18G** | Wykonane z naturalnych jabłek, które są suszone i potem mielone na chips.Chrupiące o delikatnym smaku jabłek. Bogate w błonnik.Opakowanie szczelnie zamknięte nie uszkodzone. |
| 6 | **CHRZAN TARTY 250G** | Produkt w oryginalnym szklanym opakowaniu o wadze 250g.Opakowanie szczelnie zamknięte, nie uszkodzone. |
| 7 | **CUKIER 1KG** | Produkt w opakowaniu papierowym, suchym bez śladów zawilgocenia nieuszkodzone o wadze 1kg. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. |
| 8 | **CUKIER PUDER 500G** | Produkt w opakowaniu papierowym, suchym bez śladów zawilgocenia nieuszkodzone o wadze 0,5kg. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. |
| 9 | **CUKIER WANILIOWY 30G** |  Cukier waniliowy. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne oraz organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 10 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 10 | **CURRY 20G** | Przyprawa Curry .Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa, kolorowa z nadrukiem, waga ok. 20g.Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy |
| 11 | **CYNAMON 15G** | Cynamon mielony. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z na-drukiem, waga ok. 15 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 12 | **CZOSNEK GRANULOWANY 1KG** | Czosnek suszony. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 1kg. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 13 | **DŻEM 280G** | Przetwór owocowy o obniżonej zawartości cukru lub słodzony sokiem. Opakowanie szklane, oryginalne, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte, bez śladów otwierania. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. |
| 14 | **GROSZEK PTYSIOWY 1KG** | Drobny wypiek z ciasta parzonego w kształcie dużych „groszków” lub dużych ziaren ciecierzycy. Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte o pojemności 1000 g. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. |
| 15 | **HERBATA CZARNA 100TOR** | Herbata czarna. Waga herbaty ekspresowej: ok. 2 g, z zawartością 100 % liści herbaty czarnej, pakowana w hermetyczne koperty o zawartości minimum 100 saszetek. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy |
| 16 | **HERBATA OWOCOWA 20TOR** | Herbata o zawartości owoców min. 50%, w oryginalnym foliowym opakowaniu, hermetycznie zamkniętym o zawartości minimum 20 saszetek. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy |
| 17 | **JABŁKA PRZETARTE 790G** | Produkt otrzymany przez gotowanie pooddzieleniu części niejadalnych jabłekz dodatkiem cukru, oraz ewentualnymdodatkiem substancji żelujących (pektyn).Konsystencja gęsta, smarowna masa zewentualnymi fragmentami miąższu iinnych użytych składników. Barwawłaściwa dla danego gatunku owoców.Opakowania jednostkowe słoiki szklane, zzakrętką, masa netto 790 g. Produktpasteryzowany, nie może byćkonserwowany chem. |
| 18 | **KAKAO 150G** | Naturalne, extra ciemne, o zawartości tłuszczu kakaowego od 10-12% oraz zawartości cukru 0,5g.produkt w oryginalnym, hermetycznie zamkniętym opakowaniu o wadze 150g z datą przydatności do spożycia nie krótszą niż 180 dni. |
| 19 | **KASZA BULGUR** | Kasza otrzymywana z ziaren pszenicy durum. Bulgur charakteryzuje się się żółtobrązowym odcieniem, ma lekko orzechowy zapach i posmak. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torba foliowa waga 1000 g – 3000 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 20 | **KASZA JĘCZMIENNA PERŁOWA** | Produkt z całych ziaren jęczmienia, postać grubych łusek. Struktura i konsystencja – sypka, bez grudek i o wilgotności nie większej niż 15 %, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torebka waga 1000 g. Termin przydatności do minimum 180 dni od daty dostawy |
| 21 | **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. |
| 22 | **KETCHUP ŁAGODNY 1kg** | W składzie minimum 145g pomidorów na 100gproduktu. Opakowanie 1kg |
| 23 | **KMINEK MIELONY 20G** | 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. |
| 24 | **KONCENTRAT BARSZCZU 330G** | Produkt typu Krakus lub równoważny bez glutaminianu. Opakowanie szklane, oryginalne, nie uszkodzone, szczelnie zamknięte, bez śladów otwierania. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. |
| 25 | **KONCENTRAT POMIDOROWY 950G** | Produkt spożywczy o zawartości ekstraktu pomidorowego nie mniej niż 30 %, dopuszczalna zawartość przypraw smakowych. Waga ok. 950 g. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. opakowanie zbiorcze: Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 26 | **KUKURYDZA PUSZKA 400G** | Produkt sypki w zalewie o jasno-żółtej barwie ,w łatwo otwierającej się puszce z zawleczką. |
| 27 | **KWASEK CYTRYNOWY 1KG** | Kwasek cytrynowy. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne oraz organiczne. . Opakowanie foliowe, waga ok. 1,3 kg. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 28 | **LISĆ LAUROWY 20G** | Liść laurowy (bobkowe liście) – liście suszone. Cechy dys-kwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia me-chaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 6 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty do-stawy.. |
| 29 | **MAJERANEK 150G** | Majeranek suszony otarty. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne oraz organiczne. W 100 g przyprawy 100% majeranku. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 8 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 30 | **MAJONEZ 900ML** | Na bazie oleju rzepakowego. W szklanym opakowaniu o pojemności 900 ml, szczelnie zamkniętym nie uszkodzonym. Skład: olej rzepakowy, żółtka jaja, ocet, musztarda, cukier, sól, przyprawy. Kaloryczność majonezu to 704 kcal/100ml Produkt o kremowej konsystencji |
| 31 | **MAKARON ŁAZANKA 400G** | Makaron ze 100% semoliny z przemiału pszenicy durum., w oryginalnym opakowaniu , szczelnie zamkniętym o wadze 400g masy netto. Data ważności do spożycia nie mniej niż 180 dni. |
| 32 | **MAKARON MUSZELKA MAŁA 500G** | Makaron ze 100% semoliny z przemiału pszenicy durum., w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu, szczelnie zamkniętym o wadze 500g masy netto. Data ważności do spożycia nie mniej niż 180 dni. |
| 33 | **MAKARON NITKA 250G** | 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 180 dni. |
| 34 | **MAKARON PEŁNOZIARNISTY 500G** | Makaron pełnoziarnisty zwany także razowym z pełnego ziarna,o kształcie świder,pene, w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu, szczelnie zamkniętym o wadze 3-5 kg masy netto. Data ważności do spożycia nie mniej niż 180 dni.. |
| 35 | **MAKARON RYŻOWY 500G** | Makaron z mąki pszennej i jaj w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu , szczelnie zamkniętym o wadze 500 g masy netto. Kształt ziarenek ryżu Data ważności do spożycia nie mniej niż 180 dni. |
| 36 | **MAKARON SPAGHETTI 500G** | Makaron ze 100% semoliny z przemiału pszenicy durum., w oryginalnym opakowaniu , szczelnie zamkniętym o wadze 3-5 kg masy netto. Data ważności do spożycia nie mniej niż 180 dni. |
| 37 | **MAKARON ŚWIDER KG** | Makaron ze 100% semoliny z przemiału pszenicy durum., w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu o wadze 3 -5 kg masy netto. Data ważności do spożycia nie mniej niż 180 dni. |
| 38 | **MAKARON TAGIATELLE KG** | Makaron ze 100% semoliny z przemiału pszenicy durum., w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu, szczelnie zamkniętym Data ważności do spożycia nie mniej niż 180 dni. |
| 39 | **MĄKA PSZENNA WROCŁAWSKA**  | Mąka pszenna typ 500, o zawartości mokrego glutenu co najmniej 25 %. Struktura i konsystencja – sypka, rozdrobniona, bez grudek, barwa biała z odcieniem żółtym, wilgotność nie większa niż 15 %, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 6. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np.: stęchły, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, cząstki kąkolu, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torba 1000 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 40 | **MĄKA ZIEMNIACZANA**  | Skrobia ziemniaczana z bulw ziemniaczanych, struktura i konsystencja sypka, drobnoziarnisty proszek bez grudek, barwa biała. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np.: stęchły, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, cząstki kąkolu, objawy pleśnienia, psucia się, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torebka do 1000 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 41 | **MIESZANKA STUDENCKA 40G** |  Przekąska, złożona z orzechów ziemnych, laskowych, nerkowca, migdałów oraz rodzynek. Jest wysokokaloryczna i bogata w składniki odżywcze, pakowana w torebkę folii aluminiowej z nadrukiem waga ok 40g |
| 42 | **MIOD WIELOKWIATOWY 1,25KG** | 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. |
| 43 | **MUS OWOCOWY 100G** | Przetarte owoce na gładką konsystencję bez zabrudzeń mechanicznych,bez cząsteczek.Mus nie zawiera sztucznych dodatków oraz nie jest dosładzany *(zawiera tylko naturalnie występujące w owocach cukry)* |
| 44 | **MUS OWOCOWY 200G** | Przetarte owoce na gładką konsystencję bez zabrudzeń mechanicznych,bez cząsteczek Mus nie zawiera sztucznych dodatków oraz nie jest dosładzany *(zawiera tylko naturalnie występujące w owocach cukry)* |
| 45 | **MUSZTARDA STOŁOWA 900G** | Zimny sos z ziaren gorczycy białej, czarnej lub sarepskiej. Skład: gorczyca, woda, ocet winny, sól, cukier, przyprawy. Cechami dyskwalifikującymi przydatność do spożycia są: pleśń, ślady fermentacji oraz wytrącająca się wodnisto-oleista ciecz na powierzchni. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany ok. 900 g. termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 46 | **OGÓRKI KONSERWOWE 900ML** | Skład: ogórki, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, naturalne przyprawy smakowe, w tym gorczyca. Opakowanie jednostkowe: słój szklany. Waga ok. 870 g, po odcieku ok. 500 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 47 | **OLEJ RZEPAKOWY 1L** | Olej rafinowany z pierwszego tłoczenia, o zawartości jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%; Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nie uszkodzone, szczelnie zamknięte o pojemności 1 l. Termin przydatności do spożycia nie krótsza niż 60 dni. |
| 48 | **OREGANO SUSZONE 8G** | Oregano suszone. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne oraz organiczne. W 100 g przyprawy 100% oregano. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 8 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |
| 49 | **PAPRYKA OSTRA MIEL 1KG** | Papryka mielona ostra – pieprz turecki o mocno czerwonej barwie i ostrym smaku. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z na-drukiem, waga ok. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy |
| 50 | **PAPRYKA ŁAGODNA** **MIEL 1KG** | Papryka mielona – pieprz turecki o mocno czerwonej barwie i słodkawym smaku. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z na-drukiem, waga ok. 1kg. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy |
| 51 | **PIEPRZ CYTRYNOWY 20G** | mieszanką składników. na bazie czarnego pieprzu z dodatkiem trawy cytrynowej, skórki cytrynowej,  |
| 52 | **PIEPRZ CZARNY MIEL 20G** | 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 180 dni od daty dostawy. |
| **53** | **PIEPRZ CZARNY ZIARNISTY 20G** | 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 180 dni od daty do-stawy. |
| 55 | **PMIDORY W PUSZCZE 2,5KG** | Produkt w oryginalnym opakowaniu w soku pomidorowym. Opakowanie szczelnie zamknięte, nie uszkodzone o wadze 2,5 kg masy netto. Produkt bez konserwantów. Produkt sterylizowany |
| 56 | **POWIDŁA ŚLIWKOWE 260G**  | Powidła sporządzone są z 196 g owoców na 100 g produktu *i nie zawierają barwników ani konserwantów Opakowanie słoik szklany o pojemności ok 260g* |
| 57 | **PRZYPRAWA DO KURCZAKA 500G** | Kompozycja ziół i przypraw bez konserwantów. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok.500g Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy |
| 58 | **PRZYPRAWA DO ZUP I SOSÓW MAGA 1L** | Produkt w płynie z wyciągiem z lubczyku w oryginalnym opakowaniu szklanym, nie uszkodzonym, szczelnie zamkniętym o wadze 960g masy netto. Produkt bez glutaminianu sodu. |
| 59 | **PRZYPRAWA GYROS 20G** | Kompozycja ziół i przypraw bez konserwantów. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok.20-30g, Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy |
| 60 | **PRZYPRAWA LUBCZYK 10G** | Lubczyk 40%, warzywa suszone (marchew, pasternak, natka pietruszki, cebula), pieprz czarny |
| 61 | **PULPA PMIDOROWA 4KG** | Produkt w oryginalnym opakowaniu w soku pomidorowym. Opakowanie szczelnie zamknięte, nie uszkodzone o wadze 4 kg masy netto. Produkt bez konserwantów. Produkt sterylizowany |
| 62 | **RYŻ BIAŁY DŁUGOZIARNISTY**  | Ryż biały, długoziarnisty. Cechy dyskwalifikujące obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torebka waga do 1000 g. Termin przydatności minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 63 | **RYŻ PARABOLICZNY** | Ryż paraboliczny długoziarnisty, parzony. Cechy dyskwalifikujące obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałość Opakowanie jednostkowe: torebka waga 5kg Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy. |
| 64 | **SOCZEK WIELOOWOCOWY 200ML** |  O smaku pomarańczowym lub wieloowocowym, zagęszczony w 100% z soków, pasteryzowany, zawierający witaminę C. Zawartość cukru nie większą niż 10,5 g w 100 ml. Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nie uszkodzone, szczelnie zamknięte o pojemności 200 ml. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni. |
| 65 | **SOK MULTIWITAMINA 1L** |  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. |
| 66 | **SOK POMIDOROWY 1L** | W składzie minimum 145g pomidorów na 100gproduktu. Opakowanie 1l |
| 68 | **SOK TŁOCZONY 195ML** | Sok w pełni naturalny, wyprodukowany poprzez bezpośrednie tłoczenie (wyciskanie) świeżych owoców. Nie zawiera żadnych dodatków ani nie jest rozcieńczony z wodą.Opakowanie kubek z membraną. |
| 67 | **SOK TŁOCZONY 3L** | Sok w pełni naturalny, wyprodukowany poprzez bezpośrednie tłoczenie (wyciskanie) świeżych owoców Nie zawiera żadnych dodatków oraz nie jest rozcieńczany z wodą.Opakowanie worek foliowy i karton. |
| 68 | **SÓL JODOWANA** | Sól jodowana w oryginalnych opakowaniach foliowych 1 kg, nieuszkodzonych, nie zawilgoconych, z datą przydatności do spożycia nie krótsza niż 30dni. |
| 69 | **SÓL MORSKA**  | Morska w oryginalnych opakowaniach foliowych 1 kg, nieuszkodzonych, nie zawilgoconych, z datą przydatności do spożycia nie krótsza niż 30dni. |
| 70 | **WAFLE RYŻOWE W POLEWIE 35G** | Wafle ryżowe produkowany z białego i brązowego ryżu. Jestto produkt wysoko przetworzony oblany polewą zawiera nieutwardzone tłuszcze roślinne (palmowy, shea) |
| 71 | **WEGETA NATURALNA 3KG** | Suszona mieszanka przyprawowa .Opakowanie oryginalne nie uszkodzone w opakowaniu 3 kg. |
| 72 | **WODA MINERALNA GAZOWANA 1,5L** | Produkt w oryginalnej plastikowej butelce typu PET o pojemności 1,5 l, szczelnie zamknięte. Opakowanie nie pogniecione i nie uszkodzone |
| 73 | **ZIELE ANGIELSKIE 10-20G** | 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. 20 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy. |

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

Produkty muszą spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) i być oznakowany zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 „w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych” (Dz. U z 2015r., poz. 29 z poźn. zm.), a także wymagania określone Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U.2016.1154 z dnia 2016.08.01). Produkty muszą ponadto odpowiadać warunkom jakościowym zgodnie z obowiązującymi atestami, prawem żywnościowym oraz obowiązującymi zasadami GMP, GHP, oraz systemem HACCP, tzn. spełniać wymagania zawarte w ustawie o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z aktualnym terminem przydatności do spożycia.