



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

Załącznik nr 5e

„Zakup pomocy dydaktycznych niezbędnych do prowadzenia zajęć i działań dla dzieci”

Część 5: Zakup artykułów spożywczych do zajęć kulinarnych - dla oddziału przedszkolnego w Szkole Podstawowej

w Brzeziu.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	Gramatura	Przeznaczenie	Opis
1.	Mąka pszenna 500	15	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Mąka pszenna, świeża, bez oznak zepsucia, niezbrylona, bez obcych zapachów czy zanieczyszczeń.</p> <p>Rodzaj: preferowana typ 450, 500 lub 650 (lub równoważne – odpowiednie do zastosowań spożywczych ogólnych i cukierniczych).</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I, zgodnie z obowiązującymi normami UE lub równoważnymi krajowymi.</p> <p>Barwa: biała do lekko kremowej, jednolita, typowa dla danego typu mąki.</p> <p>Struktura: sypka, bez grudek, jednorodna konsystencja, brak oznak zawilgocenia.</p> <p>Smak i zapach: neutralny, charakterystyczny dla mąki pszennej, bez obcych posmaków i zapachów (np. stęchlizny, fermentacji, chemikaliów).</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wszystkie dostawy surowca muszą pod każdym względem spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej, • surowiec musi być wyprodukowany zgodnie z wymaganiami Dobrej Praktyki Rolniczej oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej, • surowiec nie może być wyprodukowany z GMO, • surowiec nie może być poddawany działaniu promieniowania jonizującego, • surowiec nie może zawierać niezadeklarowanych alergenów oraz musi być wolny od zakażenia krzyżowego alergenami, • opakowanie musi zapewniać ochronę przed wilgocią i zanieczyszczeniami oraz być zgodne z wymaganiami dla materiałów mających kontakt z żywnością.
2.	Cukier	10	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Cukier biały (kryształ), czysty, suchy, wolny od zanieczyszczeń, bez oznak zbrylenia, o jednolitej strukturze i barwie.</p> <p>Rodzaj: cukier biały rafinowany, buraczany (preferowany), spożywczy, przeznaczony do bezpośredniego użycia lub dalszego przetworzenia.</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Klasa jakości: zgodny z normami UE lub równoważnymi krajowymi (np. PN-A-86900), odpowiadający minimum klasie I.</p> <p>Barwa: biała, jednolita, bez przebarwień.</p> <p>Struktura: krystaliczna, sypka, jednorodna, bez zbryleń i wilgoci.</p> <p>Smak i zapach: typowy dla cukru – słodki, bez zapachów obcych, chemicznych, fermentacyjnych lub stęchłych.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wszystkie dostawy produktu muszą spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej, • produkt musi być wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), • produkt nie może być wyprodukowany z surowców GMO, • produkt nie może być poddawany działaniu promieniowania jonizującego, • produkt nie może zawierać niezadeklarowanych alergenów i musi być wolny od zakażenia krzyżowego alergenami, • opakowanie musi być szczelne, zabezpieczające przed wilgocią i zanieczyszczeniami, przeznaczone do kontaktu z żywnością i odpowiednio oznakowane (nazwa produktu, masa netto, data minimalnej trwałości, producent).
3,	Olej roślinny	4	litr	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Olej roślinny – klarowny, świeży, wolny od zanieczyszczeń mechanicznych, osadów, zmętnień i obcych zapachów.</p> <p>Rodzaj: preferowany olej rzepakowy bezerukowy lub słonecznikowy rafinowany (lub równoważny, stosowany powszechnie w przetwórstwie spożywczym).</p> <p>Klasa jakości: produkt spożywczy odpowiadający co najmniej klasie I, zgodny z wymaganiami norm UE lub równoważnymi krajowymi (np. PN-A-86933 dla oleju rzepakowego).</p> <p>Barwa: jasnożółta do złocistej, jednolita, charakterystyczna dla danego rodzaju oleju.</p> <p>Smak i zapach: łagodny, neutralny lub lekko orzechowy – charakterystyczny dla danego rodzaju oleju, bez posmaków stęchłych, zjełczałych lub chemicznych.</p> <p>Właściwości fizykochemiczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • klarowność – bez zmętnień i osadów, • wolność od obcych substancji,



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> • zawartość wolnych kwasów tłuszczowych – zgodna z wymaganiami norm, • brak sztucznych dodatków, konserwantów i barwników. <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wszystkie dostawy produktu muszą spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej, • produkt musi być wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), • produkt nie może być wyprodukowany z surowców GMO, • produkt nie może być poddany działaniu promieniowania jonizującego, • produkt musi być wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • opakowanie jednostkowe i zbiorcze musi być szczelne, higieniczne, przeznaczone do kontaktu z żywnością, chroniące przed światłem i zanieczyszczeniami; zawierające wyraźne oznaczenia producenta, nazwę produktu, datę minimalnej trwałości i numer partii.
4,	Jajka	60	sztuka	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Jajka – świeże, czyste, bez pęknięć i zabrudzeń, o jednolitej skorupce, bez oznak uszkodzeń mechanicznych czy chorób.</p> <p>Rodzaj: jaja kurze konsumpcyjne, klasy A, świeże, przeznaczone do bezpośredniego spożycia i zastosowań gastronomicznych.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa A zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 2023/2465 oraz krajowymi normami.</p> <p>Wielkość: waga pojedynczego jajka zgodna z ustalonymi kategoriami (np. M – średnie, L – duże, XL – bardzo duże).</p> <p>Skorupka: gładka, sucha, nieuszkodzona, bez zabrudzeń i pęknięć, barwa naturalna, zgodna z odmianą (biała lub brązowa).</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jajka muszą spełniać wszystkie obowiązujące przepisy prawa żywnościowego w Polsce i UE, • pochodzące od kur utrzymywanych zgodnie z zasadami dobrostanu zwierząt, • przechowywane i transportowane w warunkach zapewniających utrzymanie świeżości i bezpieczeństwa, • wolne od zanieczyszczeń biologicznych i chemicznych, • opakowanie odpowiednie do kontaktu z żywnością, zapewniające ochronę przed uszkodzeniami i zanieczyszczeniami, • oznakowanie opakowania zawiera: klasę jakości, kategorię wagową, datę minimalnej trwałości, numer partii i dane producenta.



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

5,	Proszek do pieczenia	10	opakowanie 30g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Proszek do pieczenia – drobny, jednorodny proszek, bez grudek, zanieczyszczeń, wilgoci i obcych zapachów.</p> <p>Rodzaj: mieszanka chemiczna stosowana jako środek spulchniający w piekarnictwie i cukiernictwie.</p> <p>Klasa jakości: produkt spożywczy spełniający normy UE i krajowe.</p> <p>Wygląd: biały lub lekko kremowy, drobno zmielony proszek, wolny od zanieczyszczeń i grudek.</p> <p>Zapach: neutralny lub lekko charakterystyczny dla składników, bez zapachów obcych.</p> <p>Skład: typowo zawiera wodorowęglan sodu (soda oczyszczona), kwas winowy lub inne kwasy spożywcze, oraz substancje antyzbrylające (np. dwutlenek krzemu).</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne przepisy i normy obowiązujące w Polsce i UE, • produkcja zgodna z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP), • nie może pochodzić z GMO ani być poddany działaniu promieniowania jonizującego, • wolny od niezadeklarowanych alergenów i skażeń krzyżowych, • opakowanie szczelne, zabezpieczające przed wilgocią i zanieczyszczeniami, • etykieta zawiera nazwę produktu, skład, masę netto, datę minimalnej trwałości, numer partii oraz dane producenta.
6,	Cukier wanilinowy	10	opakowanie 30g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Cukier wanilinowy – drobny, biały lub lekko kremowy proszek o charakterystycznym, intensywnym aromacie wanilii, bez grudek i zanieczyszczeń.</p> <p>Rodzaj: mieszanka cukru z dodatkiem waniliny lub naturalnego aromatu waniliowego, przeznaczona do aromatyzowania wypieków i deserów.</p> <p>Klasa jakości: produkt spożywczy spełniający normy UE i krajowe, bezpieczny do stosowania w żywności.</p> <p>Wygląd: jednolity, drobno zmielony proszek, bez obecności obcych cząstek, grudek lub zanieczyszczeń.</p> <p>Zapach: intensywny, charakterystyczny aromat wanilii, bez obcych, chemicznych lub stęchłych zapachów.</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Smak: słodki, z wyraźnym waniliowym posmakiem, bez posmaków gorzkich, zjełczałych lub chemicznych.</p> <p>Skład: cukier, wanilina lub naturalny aromat waniliowy, bez dodatków konserwantów i barwników.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne przepisy i normy obowiązujące w Polsce i UE, • produkcja zgodna z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP), • surowiec nie pochodzący z GMO, • produkt niepoddany działaniu promieniowania jonizującego, • wolny od niezadeklarowanych alergenów i zakażeń krzyżowych, • opakowanie szczelne, zabezpieczające przed wilgocią i zanieczyszczeniami, • etykieta zawiera nazwę produktu, skład, masę netto, datę minimalnej trwałości, numer partii oraz dane producenta.
7.	Mleko 3,2%	20	litr	<p>Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu</p>	<p>Mleko – świeże, jednolite, bez oznak rozwarstwienia, zanieczyszczeń, obcych zapachów i smaków.</p> <p>Rodzaj: mleko krowie pasteryzowane lub UHT, pełnotłuste lub o określonej zawartości tłuszczu (np. 2%, 3,2%).</p> <p>Klasa jakości: produkt mleczny spełniający normy UE i krajowe.</p> <p>Wygląd: jednolite, białe lub lekko kremowe, bez widocznych cząstek, osadów lub rozwarstwienia.</p> <p>Smak i zapach: naturalny, świeży smak mleka, bez kwaśności, zapachu stęchlizny lub innych niepożądanych aromatów.</p> <p>Skład: mleko krowie, bez dodatków konserwantów, barwników i stabilizatorów, chyba że określono inaczej.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne przepisy i normy obowiązujące w Polsce i UE, • produkcja zgodna z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP), • surowiec nie pochodzący z GMO, • produkt niepoddany działaniu promieniowania jonizującego, • wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • opakowanie szczelne, higieniczne, zapewniające ochronę przed światłem i zanieczyszczeniami,



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> etykieta zawiera nazwę produktu, skład, masę netto, datę minimalnej trwałości, numer partii oraz dane producenta.
8.	Jogurt naturalny gęsty	20	kubek 200g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Jogurt naturalny – świeży, jednorodny, bez oznak rozwarstwienia, zanieczyszczeń, pleśni czy obcych zapachów.</p> <p>Rodzaj: jogurt naturalny, bez dodatków smakowych i substancji słodzących, przeznaczony do bezpośredniego spożycia lub zastosowania w gastronomii i przetwórstwie.</p> <p>Klasa jakości: produkt mleczny fermentowany, zgodny z obowiązującymi normami UE lub równoważnymi krajowymi (np. PN-A-86063), odpowiadający minimum klasie I.</p> <p>Barwa: biała lub lekko kremowa, jednolita, bez przebarwień.</p> <p>Konsystencja: gładka, jednolita, kremowa lub lekko galaretowata, bez wyciekającej serwatki (dopuszczalne w niewielkim stopniu), bez rozwarstwienia.</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczny dla jogurtu naturalnego – lekko kwaśny, świeży, bez obcych posmaków (np. gorzkich, fermentacyjnych wtórnie, stęchłych) i zapachów.</p> <p>Skład: mleko pasteryzowane i żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej (np. <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>, <i>Streptococcus thermophilus</i>). Bez dodatku mleka w proszku (jeśli wymagane), bez zagęstników i konserwantów – zgodnie z deklaracją producenta.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> Produkt musi spełniać aktualne wymagania przepisów i norm prawa żywnościowego w Polsce i Unii Europejskiej, musi być wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP), produkt nie może zawierać surowców modyfikowanych genetycznie (GMO), nie może być poddany działaniu promieniowania jonizującego, musi być wolny od niezadeklarowanych alergenów i skażeń krzyżowych, opakowanie jednostkowe powinno być szczelne, higieniczne, przeznaczone do kontaktu z żywnością, chroniące przed dostępem powietrza i światła, etykieta musi zawierać: nazwę produktu, skład, masę netto, zawartość tłuszczu, datę minimalnej trwałości, numer partii, dane producenta.



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

9.	Dżem owocowy	4	słoik 280g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	Dżem owocowy – produkt gotowy do spożycia, otrzymany przez przetworzenie świeżych, dojrzałych owoców z dodatkiem cukru i środków zagęszczających zgodnie z recepturą producenta, pakowany w szczelne słoiki o pojemności 280 g. Dżem charakteryzuje się jednolitą konsystencją, naturalnym owocowym smakiem oraz aromatem, bez oznak fermentacji, pleśni czy innych defektów jakościowych. Charakterystyka produktu: Produkt powinien być wykonany z owoców świeżych lub odpowiednio zakonserwowanych, bez zanieczyszczeń i uszkodzeń, Konsystencja gładka lub z kawałkami owoców, typowa dla dżemu owocowego, Barwa odpowiadająca gatunkowi owoców użytych do produkcji, Produkt wolny od obcych smaków i zapachów, np. fermentacyjnych czy chemicznych, Słoik szczelnie zamknięty, wykonany z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, wolny od uszkodzeń mechanicznych i korozji. Skład: Owoce, cukier, pektyny lub inne środki zagęszczające, kwas cytrynowy lub inne regulatory kwasowości (w zależności od receptury). Wymagania ogólne: Produkt musi spełniać obowiązujące normy i przepisy prawa żywnościowego w Polsce i UE, Owocowy surowiec musi pochodzić z kontrolowanych upraw lub zbiorów, Produkt nie może zawierać składników GMO bez odpowiedniego oznakowania, Produkt musi być wolny od niezadeklarowanych alergenów, mikrobiologicznych i chemicznych zanieczyszczeń, Opakowanie musi posiadać etykietę zawierającą nazwę produktu, skład, wartość odżywczą, datę ważności, numer partii produkcyjnej oraz dane producenta, Produkt należy przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta, zwykle w temperaturze pokojowej przed otwarciem i w chłodnym miejscu po otwarciu.
10.	Cukier puder	2	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	Cukier puder, świeży, drobno zmielony, jednnorodny, bez oznak zbrylenia, zanieczyszczeń, obcych zapachów czy posmaków. Rodzaj: cukier puder biały, uzyskany z cukru buraczanego (preferowany), bez dodatków antyzbrylających (chyba że wymagane – wówczas wyraźnie oznaczone w składzie i zgodne z przepisami UE). Klasa jakości: produkt spożywczy o jakości odpowiadającej wymaganiom norm UE lub równoważnych krajowych. Barwa: śnieżnobiała lub biała, jednolita. Struktura: sypka, bardzo drobna, bez grudek, jednородna konsystencja. Smak i zapach: słodki, neutralny zapach typowy dla cukru pudru, bez posmaków chemicznych lub obcych zapachów (np. stęchlizny, fermentacji). Wymagania ogólne:



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> • Wszystkie dostawy produktu muszą spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej, • produkt musi być wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), • produkt nie może być wyprodukowany z surowców GMO, • produkt nie może być poddawany działaniu promieniowania jonizującego, • produkt nie może zawierać niezadeklarowanych alergenów i musi być wolny od zakażenia krzyżowego alergenami, • opakowanie musi zapewniać ochronę przed wilgocią i zanieczyszczeniami oraz być dopuszczone do kontaktu z żywnością.
11.	Przyprawa korzenna (piernikowa)	4	opakowanie 20g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Typ: mieszanka przypraw korzennych, Zawartość netto: 20 g, opakowanie w torebce, Przeznaczenie: idealna do wypieku piernika, pierniczków, a także do korzennych deserów, Składniki: cynamon – 44%, imbir – 11%, goździki, cukier, gałka muszkatołowa, kolendra, kardamon – 4%, pieprz czarny, ziele angielskie. Właściwości i wartość kulinarna:</p> <p>To gotowa, aromatyczna kompozycja przypraw typowych dla piernika – od klasycznej tradycji: „piernik” kiedyś był wypiekiem dosładzanym miodem i doprawianym „pieprzną” aromatyczną mieszanką korzenną.</p> <p>Przechowywanie: Trzymać w suchym i chłodnym miejscu, Opakowanie: 110×145×5 mm, waga brutto ~23 g</p>
12.	Spód do pizzy	10	opakowanie 400g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Spód do pizzy 400 g – półprodukt garmażeryjny chłodzony, przeznaczony do własnego przygotowania w warunkach domowych lub gastronomicznych, dostarczany w opakowaniu jednostkowym o masie netto 400 g, Zaleca się przechowywanie produktu w temperaturze od +2 °C do +8 °C. Po otwarciu przydatność wymaga niezwłocznego spożycia. Produkt zawiera surowe składniki, dlatego przed spożyciem należy go upiec. Instrukcje przygotowania przewidują nagrzanie piekarnika do 220 °C, rozłożenie spodu na papierze do pieczenia lub wysmarowanej blaszce, posmarowanie sosem i doprawienie według własnego uznania, a następnie pieczenie przez 15–20 minut, zależnie od rodzaju piekarnika i użytych składników.</p>
13.	Chleb tostowy pszenny	20	opakowanie 500g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Chleb pszenny tostowy o masie netto 500 g, pieczywo krojone typu tost, pakowane w opakowanie foliowe. Skład obejmuje mąkę pszenną (ok. 66 %), wodę, naturalny zakwas pszenny (ok. 5 %), drożdże, sól, olej rzepakowy, cukier, ocet spirytusowy oraz mąkę sojową, przy czym produkt może zawierać śladowe ilości jaj, mleka (w tym laktozy), nasion sezamu i gorczycy</p> <p>Wartość odżywcza na 100 g to: około 1021 kJ (244 kcal) energii, 1,4 g tłuszczów (w tym 0,3 g kwasów nasyconych), 49 g węglowodanów (w tym 2,9 g cukrów), 7,8 g białka oraz 1,2 g soli</p> <p>Produkt nie zawiera konserwantów</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					ani sztucznych polepszczy i jest przygotowany na naturalnym zakwasie psznennym, warunki przechowywania – w oryginalnym opakowaniu, w temperaturze pokojowej, w suchym miejscu, z zaleceniem zamknięcia po każdym użyciu
14.	Masło śmietankowe 82%	10	kostka 200g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Masło śmietankowe – świeże, naturalne, bez dodatków, o jednolitej konsystencji i barwie, wolne od zanieczyszczeń, obcych smaków i zapachów. Rodzaj: masło ekstra lub śmietankowe (minimum 82% tłuszczu mlecznego), otrzymywane wyłącznie ze śmietany pasteryzowanej, bez dodatku tłuszczów roślinnych.</p> <p>Klasa jakości: produkt najwyższej jakości, zgodny z wymaganiami UE lub równoważnymi krajowymi, odpowiadający co najmniej klasie I.</p> <p>Barwa: jednolita, jasnożółta do kremowej – charakterystyczna dla naturalnego masła śmietankowego, bez przebarwień.</p> <p>Konsystencja: zwarta, łatwo smarowna w temperaturze pokojowej, bez wycieku tłuszczu, bez oznak rozwarstwienia lub jełczenia.</p> <p>Smak i zapach: łagodny, śmietankowy, bez posmaków obcych, kwaśnych, gorzkich lub chemicznych.</p> <p>Skład: co najmniej 80% tłuszcz mleczny, bez konserwantów, barwników i dodatków funkcjonalnych.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej, • musi być wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP), • nie może pochodzić z surowców modyfikowanych genetycznie (GMO), • nie może być poddawany działaniu promieniowania jonizującego, • musi być wolny od niezadeklarowanych alergenów i skażeń krzyżowych, • produkt powinien być pakowany w jednostki higieniczne, przeznaczone do kontaktu z żywnością, chroniące przed światłem i dostępem powietrza, • opakowanie musi zawierać informacje: nazwa produktu, masa netto, zawartość tłuszczu, skład, data minimalnej trwałości, numer partii, nazwa producenta.
15.	Ser żółty gouda	2	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	Ser żółty – świeży, jednolity, o charakterystycznej barwie, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń, przebarwień czy nieprzyjemnego zapachu.



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Rodzaj: ser żółty podpuszczkowy dojrzewający, produkowany z mleka krowiego, o stałej, zwarto-elastycznej konsystencji, odpowiedni do krojenia i dalszej obróbki.</p> <p>Klasa jakości: produkt spełniający wymagania norm UE lub krajowych.</p> <p>Barwa: od jasnożółtej do intensywnie żółtej, jednolita, bez plam, przebarwień czy nalotów.</p> <p>Konsystencja: zwarta, elastyczna, jednolita, bez widocznych kryształków soli, pęcherzyków powietrza nie większych niż przewidują normy, bez nadmiernej wilgotności lub przesuszenia.</p> <p>Smak i zapach: typowy dla danego rodzaju sera, pełny, łagodny lub lekko pikantny (w zależności od odmiany), bez obcych posmaków i zapachów.</p> <p>Skład: mleko krowie, kultura starterowa, podpuszczka, sól – bez dodatku sztucznych barwników lub konserwantów, jeśli nie wymagane inaczej.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać obowiązujące przepisy i normy żywnościowe w Polsce i UE, • produkcja zgodna z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP), • surowce bez GMO, • produkt nie może być poddany działaniu promieniowania jonizującego, • wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz skażeń krzyżowych, • opakowanie szczelne, higieniczne, odpowiednie do kontaktu z żywnością, • oznakowanie zawiera: nazwę produktu, skład, masę netto, datę minimalnej trwałości, numer partii oraz dane producenta.
16.	Kabanosy wieprzowe	2	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Kabanosy wieprzowe – gotowy do spożycia produkt mięsny, wytwarzany z wysokiej jakości mięsa wieprzowego, odpowiednio rozdrobnionego, przyprawionego, wędzonego, parzonego i suszonego, bez oznak zepsucia, zanieczyszczeń, obcych zapachów czy uszkodzeń fizycznych. Produkt pakowany próżniowo lub w atmosferze ochronnej, przeznaczony do bezpośredniego spożycia po otwarciu opakowania. Charakterystyka produktu: produkt wytworzony z mięsa wieprzowego pozyskiwanego ze świeżego surowca, niezamrożonego, z zachowaniem ciągu chłodniczego, bez dodatku mięsa oddzielanego mechanicznie (MOM), kabanosy o typowej dla produktu barwie mięsa wieprzowego – różowej do czerwono-brązowej, z widocznym rozdrobnieniem i rozkładem tłuszczu, struktura jędrna, jednolita, bez ubytków ani wycieków tłuszczu, powierzchnia sucha, bez śladów pleśni lub</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>zanieczyszczeń, w smaku i zapachu wyczuwalne przyprawy naturalne, charakterystyczna nuta wędzenia i dojrzewania, bez posmaków obcych czy kwaśnych, produkt może zawierać sól, przyprawy, przeciwutleniacze oraz konserwanty zgodnie z recepturą producenta. Skład: mięso wieprzowe (zwykle 140–185 g mięsa na 100 g produktu gotowego), tłuszcz wieprzowy, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, cukier lub glukoza, białko wieprzowe, przeciwutleniacz (np. askorbinian sodu), substancja konserwująca (azotyn sodu), opcjonalnie skrobia lub osłonka z alginianu sodu ze stabilizatorami. Wymagania ogólne: produkt musi być zgodny z obowiązującymi normami i przepisami dotyczącymi żywności w Polsce i Unii Europejskiej, w tym rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 w zakresie etykietowania i bezpieczeństwa żywności, mięso użyte do produkcji powinno pochodzić z hodowli prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), a ubojnie muszą być zatwierdzone i nadzorowane przez właściwe służby weterynaryjne, produkt nie może zawierać składników modyfikowanych genetycznie (GMO) lub powinien być odpowiednio oznakowany, produkt nie powinien zawierać niezadeklarowanych alergenów; w przypadku potencjalnej obecności (np. mleka, soi, selera, gorczycy), informacje te muszą być wyraźnie wskazane na etykiecie, wyrób musi być wolny od zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych oraz fizycznych, a jego produkcja powinna odbywać się zgodnie z zasadami systemu HACCP, opakowanie jednostkowe (najczęściej folia próżniowa lub MAP) powinno być szczelne, wolne od uszkodzeń, zgrubień i nieszczelności, zapewniające ochronę mikrobiologiczną i przed czynnikami zewnętrznymi, na opakowaniu powinny znajdować się: nazwa produktu, składniki, masa netto, wartości odżywcze, data minimalnej trwałości, warunki przechowywania, numer partii produkcyjnej, dane producenta lub dystrybutora, oznaczenia dotyczące obecności alergenów oraz ewentualnie oznaczenie „produkt bezglutenowy”, jeśli dotyczy.</p>
17.	Ogórki konserwowe	2	słoik 900ml	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Ogórki konserwowe w opakowaniu szklanym o pojemności 900 ml – produkt gotowy do spożycia, wykonany z wyselekcjonowanych, świeżych, zdrowych, zielonych ogórków gruntowych, zakonserwowanych w zalewie octowej. Produkt nie może zawierać ogórków nadgniłych, zwiędłych, z oznakami chorób, przebarwień, uszkodzeń mechanicznych ani zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych. Ogórki powinny być jędrne, chrupiące, o jednolitej barwie, całkowicie zanurzone w zalewie. Charakterystyka produktu: ogórki pochodzące z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), przetwarzane bezpośrednio po zbiorze w celu zachowania smaku, chrupkości oraz wartości odżywczych warzyw, zalewa klarowna, bez</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>zmętnień, wytrąceń ani gazów, zawierająca ocet, wodę, sól, cukier oraz przyprawy naturalne (m.in. gorczyca, koper, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, czosnek), produkt nie zawiera konserwantów chemicznych (chyba że wskazano inaczej na etykiecie), może zawierać naturalne przeciwutleniacze i regulatory kwasowości (np. kwas askorbinowy). Skład: ogórki, woda, ocet spirytusowy, sól, cukier, przyprawy naturalne (gorczyca, koper, pieprz, liść laurowy, czosnek), ewentualnie regulator kwasowości i przeciwutleniacz. Wymagania ogólne: produkt musi spełniać wymagania obowiązujących przepisów prawa żywnościowego w Polsce i Unii Europejskiej, w tym rozporządzeń (UE) 1169/2011 i 852/2004, surowiec nie może pochodzić z roślin genetycznie modyfikowanych (GMO) lub musi być odpowiednio oznakowany, produkt nie powinien zawierać niezadeklarowanych alergenów ani dodatków niezgodnych z przepisami, powinien być wolny od zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych; proces technologiczny powinien być zgodny z zasadami HACCP, opakowanie szklane musi być szczelne, wolne od uszkodzeń, pęknięć, wycieków, z odpowiednio dokręconą pokrywką typu twist-off, etykieta powinna zawierać: nazwę produktu, skład, objętość netto (np. 900 ml), dane producenta lub dystrybutora, datę minimalnej trwałości, numer partii, informacje o warunkach przechowywania i ewentualnej obecności alergenów.</p>
18.	Płatki owsiane	2	kg	<p>Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu</p>	<p>Płatki owsiane – produkt spożywczy o masie netto 1 kg, otrzymywany z oczyszczonych, sortowanych i poddanych obróbce hydrotermicznej ziaren owsa zwyczajnego (<i>Avena sativa</i>), następnie zgniecionych w płaskie płatki. Produkt przeznaczony do bezpośredniego spożycia po uprzednim ugotowaniu lub jako składnik potraw (np. musli, ciast, zup mlecznych). Płatki powinny mieć jednolitą barwę jasno-kremową do jasnożółtej, naturalny zapach charakterystyczny dla owsa, bez zapachu stęchlizny, pleśni, obcych aromatów lub dymu. Produkt sypki, bez oznak zbryleń, zanieczyszczeń organicznych lub nieorganicznych. Charakterystyka produktu: otrzymany z pełnego ziarna owsa, bez dodatku cukru, soli, tłuszczów ani konserwantów, produkt może zawierać naturalne włókna łuski owsa – nie stanowią one wady, struktura jednolita, płatki suche, lekko kruche, nieuszkodzone, nieprzypalone, w zależności od metody przetwarzania – płatki mogą być górskie, błyskawiczne lub zwykłe; każda odmiana musi być właściwie oznakowana, przeznaczony do zastosowań kuchennych, dietetycznych, w przemyśle spożywczym i gastronomii. Skład: 100% owies (płatki owsiane pełnoziarniste). Wymagania ogólne: produkt musi być zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego obowiązującego w Polsce i Unii Europejskiej, w tym Rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 w sprawie</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					informowania o żywności i Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 dotyczącego higieny środków spożywczych, owies użyty do produkcji powinien pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), produkt nie może zawierać surowców modyfikowanych genetycznie (GMO) lub powinien być oznakowany zgodnie z obowiązującymi przepisami, produkt nie powinien zawierać niezadeklarowanych alergenów; w zakładzie produkcyjnym mogą być przetwarzane glutenowe zboża, co musi być wskazane na etykiecie, produkt musi być wolny od zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych oraz fizycznych, zgodnie z obowiązującymi normami i standardami HACCP, opakowanie jednostkowe (papierowe, foliowe, zgrzewane lub typu doypack) musi być szczelne, nieuszkodzone, zabezpieczające przed wilgocią i dostępem powietrza, na opakowaniu musi znajdować się: nazwa produktu, masa netto (1 kg), skład, informacje o wartości odżywczej, dane producenta lub dystrybutora, data minimalnej trwałości, numer partii, warunki przechowywania i ewentualne ostrzeżenia alergenne.
19.	Rodzynki	4	opakowanie 200g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	Rodzynki – suszone owoce winogron, czyste, zdrowe, jędrne, bez oznak pleśni, zepsucia, nadmiernej wilgoci, zanieczyszczeń oraz bez obecności szkodników i ich pozostałości. Rodzaj: rodzynki ciemne (np. Thompson Seedless) lub jasne (np. sultañskie), bez pestek, o słodkim smaku, przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub do wypieków. Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z obowiązującymi normami UE lub równoważnymi normami krajowymi. Wygląd: Owoce całe, nieposklejane, o naturalnym kształcie i barwie (od złocistej do ciemnobrązowej – zależnie od odmiany), Bez fragmentów łodyg, kamieni, piasku, szkła i innych ciał obcych, Dopuszczalne są pojedyncze skórki winogron. Zapach i smak: charakterystyczny dla dobrze wysuszonych rodzynek – słodki, przyjemny, bez obcych zapachów (np. stęchłych, kwaśnych, chemicznych) i smaków. Wilgotność: maks. 18% – zgodna z wymaganiami jakościowymi dla suszonych owoców. Skład: 100% rodzynki suszone; dopuszczalne są dopuszczone prawnie dodatki technologiczne (np. olej roślinny jako środek przeciwzbrylający lub SO ₂ jako konserwant – jeśli zadeklarowany na opakowaniu). Wymagania ogólne: • Produkt musi spełniać obowiązujące przepisy prawa żywnościowego w Polsce i UE, • musi pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP),



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> • nie może pochodzić z GMO, • nie może być poddany promieniowaniu jonizującemu, • musi być wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • pakowany w oryginalne, czyste, szczelne opakowania jednostkowe lub zbiorcze zabezpieczające przed wilgocią i zanieczyszczeniami, • etykieta powinna zawierać: nazwę produktu, skład, datę minimalnej trwałości, masę netto, kraj pochodzenia, dane producenta lub dostawcy, informację o alergenach (jeśli dotyczy, np. siarczyny).
20.	Groszek konserwowy	4	puszka 400g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Groszek konserwowy w puszcze – produkt gotowy do spożycia, wykonany z dojrzałych, świeżych i zdrowych zielonych ziaren groszku, bez zanieczyszczeń, uszkodzeń czy oznak zepsucia.</p> <p>Charakterystyka produktu: Groszek powinien być świeżo zebrany i szybko zakonserwowany, aby zachować naturalny smak, kolor i wartości odżywcze, Ziarna jędrne, jasnozielone, bez przebarwień, pleśni, uszkodzeń lub innych defektów, Produkt może zawierać wodę i ewentualnie dodatek soli zgodnie z recepturą producenta, Puszka szczelnie zamknięta, wolna od uszkodzeń mechanicznych, korozji i wybrzuszeń.</p> <p>Skład: Groszek zielony, woda, sól (opcjonalnie).</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać obowiązujące normy i przepisy dotyczące żywności w Polsce i Unii Europejskiej, • groszek powinien pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • nie może pochodzić z GMO lub musi być odpowiednio oznaczony, • produkt nie powinien zawierać niezadeklarowanych alergenów, • musi być wolny od zanieczyszczeń mikrobiologicznych i chemicznych, • puszki powinny być odpowiednio oznakowane i zawierać datę ważności, numer partii produkcyjnej, skład oraz dane producenta.
21.	Kukurydza konserwowa	4	puszka 340g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Kukurydza w puszcze – produkt gotowy do spożycia, pochodzący z dojrzałych, zdrowych ziaren kukurydzy, bez zanieczyszczeń, uszkodzeń i oznak zepsucia.</p> <p>Charakterystyka produktu: Kukurydza powinna być świeżo zebrana i szybko przetworzona, zachowując naturalny smak, kolor i wartości odżywcze, Ziarna pełne, jędrne, jasnożółte, bez przebarwień, pleśni czy innych defektów, Produkt</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>bez dodatku konserwantów lub z minimalną ich ilością zgodną z obowiązującymi przepisami, Puszka szczelnie zamknięta, wolna od uszkodzeń mechanicznych, korozji i wybrzuszeń. Skład: Kukurydza słodka, woda i ewentualnie sól lub cukier jako składniki dodatkowe zgodnie z recepturą producenta.</p> <p>Wymagania ogólne: Produkt musi spełniać aktualne normy i przepisy dotyczące żywności obowiązujące w Polsce i UE, • kukurydza powinna pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), nie może pochodzić z GMO lub musi być oznaczona zgodnie z przepisami, produkt nie powinien zawierać niezadeklarowanych alergenów, musi być wolny od zanieczyszczeń i skażeń mikrobiologicznych oraz chemicznych, puszki powinny być odpowiednio oznakowane, zawierać datę ważności, numer partii produkcyjnej, skład oraz dane producenta.</p>
22.	Majonez	4	słoik 620g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Majonez – gładki, jednolity, o kremowej konsystencji, bez grudek, rozwarstwienia, zanieczyszczeń oraz obcych smaków i zapachów.</p> <p>Rodzaj: majonez gotowy do bezpośredniego użycia, przeznaczony do dekoracji potraw i sałatek, o smaku typowym dla majonezu, z wyważoną kwasowością i delikatną nutą tłuszczową.</p> <p>Klasa jakości: produkt spożywczy zgodny z normami UE i krajowymi (np. PN-A-86967), odpowiadający co najmniej klasie I.</p> <p>Barwa: jednolita, kremowa, od białej do jasnożółtej, bez przebarwień.</p> <p>Konsystencja: kremowa, stabilna, dobrze rozprowadzalna, bez rozwarstwienia czy wycieku tłuszczu.</p> <p>Smak i zapach: typowy dla majonezu, łagodny, bez niepożądanych posmaków kwaśnych, gorzkich czy zjełczałych.</p> <p>Skład: olej roślinny (np. rzepakowy lub słonecznikowy), żółtka jaj lub ich substytuty, ocet lub sok z cytryny, przyprawy, stabilizatory i emulgatory dopuszczone do stosowania w żywności.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej, • produkcja zgodna z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz Higienicznej (GHP), • produkt nie może być wyprodukowany z surowców GMO,



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> • nie może być poddany działaniu promieniowania jonizującego, • musi być wolny od niezadeklarowanych alergenów i zakażeń krzyżowych, • opakowanie musi zapewniać szczelność, higienę i ochronę przed zanieczyszczeniami, • etykieta powinna zawierać nazwę produktu, skład, masę netto, datę minimalnej trwałości, numer partii, dane producenta.
23.	Ciasto francuskie	12	opakowanie 370g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Ciasto francuskie – gotowy do użycia produkt mrożony lub chłodzony, wykonany z warstwowego połączenia ciasta zasadniczego i tłuszczu, przeznaczony do wypieku. Produkt zawiera dużą liczbę cienkich warstw ciasta i tłuszczu, dzięki czemu po upieczeniu uzyskuje lekką, listkującą strukturę. Ciasto powinno być jednorodne, elastyczne, bez zapachu obcego, oznak zepsucia, przebarwień, zanieczyszczeń ani uszkodzeń mechanicznych. Powierzchnia gładka, bez śladów rozwarstwienia w stanie surowym. Po upieczeniu – złociste, chrupiące i listkujące. Charakterystyka produktu: Ciasto przygotowane z wysokiej jakości składników, rozwałkowane i zawinięte w sposób umożliwiający listkowanie się po wypieku, Gotowe do użycia, wymagające jedynie obróbki cieplnej – pieczenia w zależności od zastosowania (na słodko lub słono), Produkt może być dostępny jako świeży (chłodzony) lub głęboko mrożony, w formie prostokątnych lub zwijanych arkuszy, o gramaturze od 250 g do 500 g (najczęściej) lub w opakowaniach zbiorczych. Skład: Mąka pszenna, woda, tłuszcz roślinny (najczęściej olej palmowy lub mieszanka olejów roślinnych), sól, regulator kwasowości (np. kwas cytrynowy), może zawierać niewielkie ilości alkoholu etylowego jako środek technologiczny. Niektóre wersje mogą zawierać masło (ciasto francuskie maślane) lub jajka. Produkt może zawierać alergeny: gluten, mleko, jaja lub soję – w zależności od receptury producenta. Wymagania ogólne: Produkt musi spełniać wszystkie wymagania przepisów prawa żywnościowego obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej, w tym rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 dotyczącego informowania o żywności oraz rozporządzenia (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych, Składniki ciasta powinny pochodzić z surowców niemodyfikowanych genetycznie (non-GMO) lub być odpowiednio oznakowane, Produkt nie może zawierać niezadeklarowanych alergenów ani substancji niedozwolonych; powinien być wolny od zanieczyszczeń chemicznych, mikrobiologicznych i fizycznych, Proces produkcji powinien przebiegać zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemem HACCP, Opakowanie jednostkowe musi być szczelne, nieuszkodzone, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, chroniące przed wilgocią, światłem i działaniem powietrza, Na</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					opakowaniu musi być umieszczona: nazwa produktu, masa netto (np. 275 g, 500 g), lista składników, wartość odżywcza, termin przydatności do spożycia (dla produktów chłodzonych) lub data minimalnej trwałości (dla produktów mrożonych), warunki przechowywania, sposób użycia (np. „piec w temperaturze 200 °C przez 15–20 minut”), numer partii oraz dane producenta lub dystrybutora.
24.	Ketchup łagodny	4	tubka 380g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	Ketchup łagodny – produkt gotowy do spożycia, w postaci jednnorodnej, gładkiej masy o barwie czerwonej, przygotowany na bazie koncentratu pomidorowego z dodatkiem przypraw, cukru, octu, soli oraz naturalnych aromatów. Przeznaczony do bezpośredniego spożycia jako dodatek do potraw. Produkt powinien mieć smak słodko-pomidorowy, bez ostrości charakterystycznej dla wersji pikantnych, zapach typowy dla ketchupów łagodnych, bez aromatów obcych, fermentacyjnych lub stęchłych. Konsystencja jednolita, bez rozwarstwienia, grudek, gazów lub wycieków cieczy. Charakterystyka produktu: Produkt pasteryzowany, dostępny w opakowaniach jednostkowych z tworzywa sztucznego (np. butelka typu squeeze) lub w opakowaniach szklanych lub porcjowanych (saszetki). Głównym składnikiem ketchupów łagodnych powinien być koncentrat pomidorowy w ilości minimum 120 g pomidorów na 100 g gotowego produktu (lub zgodnie z deklaracją producenta, zwykle w zakresie 120–160 g), Ketchup o gładkiej strukturze, bez widocznych cząstek skórek, nasion czy twardych elementów. Skład: Koncentrat pomidorowy, woda, cukier, ocet spirytusowy, sól, przyprawy naturalne (np. cebula, czosnek), aromaty naturalne, substancje zagęszczające (np. mączka chleba świętojańskiego lub skrobia), ewentualnie przeciwutleniacz (np. kwas askorbinowy) lub regulator kwasowości (kwas cytrynowy). Produkt może zawierać śladowe ilości selera, musztardy lub innych alergenów, jeśli zostały użyte przyprawy z ich udziałem – każdorazowo należy to uwzględnić w oznakowaniu. Wymagania ogólne: Produkt musi być zgodny z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego w Polsce i Unii Europejskiej, w tym rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 w sprawie informowania o żywności oraz rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 dotyczącym higieny żywności, Składniki powinny pochodzić z upraw i źródeł spełniających zasady Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP) oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Surowce nie mogą pochodzić z organizmów modyfikowanych genetycznie (GMO) lub muszą być oznaczone zgodnie z obowiązującymi przepisami, Produkt nie powinien zawierać niezadeklarowanych alergenów ani konserwantów niezgodnych z prawem; powinien być wolny od zanieczyszczeń chemicznych, mikrobiologicznych i



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					fizycznych, Opakowanie jednostkowe powinno być szczelne, wolne od uszkodzeń, wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, umożliwiające wygodne dozowanie, Na opakowaniu musi znaleźć się: nazwa produktu, masa netto (np. 450 g, 500 g), skład, informacje o wartości odżywczej, dane producenta lub dystrybutora, termin przydatności do spożycia, numer partii, warunki przechowywania i ewentualne informacje o obecności alergenów.
25.	Serek śmietankowy naturalny	8	sztuka 135g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	Serek śmietankowy naturalny – gotowy do spożycia produkt mleczny, wytworzony z pasteryzowanej śmietanki i białek mleka, termizowany, o jednolitej kremowej konsystencji i delikatnym smaku śmietankowym, bez zapachu obcego, fermentacyjnego lub stęchłego, przeznaczony do stosowania bezpośrednio na pieczywo, jako baza dipów lub składnik deserów. Produkt pakowany w opakowanie jednostkowe o masie netto 135 g (równoważne wariantom 200 g), w temperaturze schłodzenia, wolne od uszkodzeń powierzchniowych. Skład obejmuje serek śmietankowy, białka mleka oraz sól; składniki pochodzą z mleka niezmodyfikowanego genetycznie (non-GMO) Produkt nie zawiera dodatków takich jak zagęstniki czy konserwanty. Produkt jest bezglutenowy i przeznaczony dla osób bez alergii na mleko. Zaleca się przechowywanie w warunkach chłodniczych od +1 °C do +8 °C, a po otwarciu spożyć w ciągu 48 h Opakowanie jednostkowe wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zabezpieczające produkt przed dostępem powietrza i zanieczyszczeniami. Na etykiecie znajdują się: nazwą uregulowaną prawnie – „Serek śmietankowy naturalny”; masa netto; skład; wartość odżywcza; alergen (mleko); data minimalnej trwałości; warunki przechowywania; numer partii produkcyjnej oraz dane producenta. Produkt spełnia wymogi rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 dotyczącego etykietowania żywności, (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych, pochodzi od dostawców działających zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP) i Produkcyjnej (GMP), procesy są zgodne z systemem HACCP. Opakowanie posiada oznaczenia i zabezpieczenia gwarantujące bezpieczeństwo mikrobiologiczne i fizyczne, umożliwiające jednoznaczną identyfikację oraz bezpieczne stosowanie produktu.
26.	Serek homogenizowany	4	sztuka 200g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	Serek homogenizowany – gotowy do spożycia produkt mleczny o gładkiej, jednolitej konsystencji, uzyskany w wyniku homogenizacji i termicznej obróbki mleka oraz dodatku śmietanki, cukru, stabilizatorów i naturalnych aromatów, przeznaczony do bezpośredniego spożycia. Produkt charakteryzuje się kremową strukturą, delikatnym smakiem i zapachem charakterystycznym dla serków homogenizowanych, wolny od zapachu obcego, pleśni, fermentacji lub



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>innych wad. Produkt pakowany jest w opakowania jednostkowe o różnej gramaturze (zwykle 150–200 g). Charakterystyka produktu: Konsystencja gładka, jednolita, bez grudek, rozwarstwień lub innych defektów, Produkt dostępny w różnych wariantach smakowych (naturalny, owocowy, waniliowy, itp.), z zachowaniem pełnej informacji na opakowaniu, Produkt może zawierać substancje zagęszczające i stabilizujące (np. pektyny, karageny), oraz cukier lub jego zamienniki, Przeznaczony do bezpośredniego spożycia oraz stosowania jako składnik deserów i przekąsek. Skład: Mleko pasteryzowane, śmietanka, cukier, stabilizatory (np. pektyna, karagen), aromaty naturalne lub identyczne z naturalnymi, ewentualnie barwniki spożywcze. Produkt może zawierać alergeny w postaci białek mleka. Wymagania ogólne: Produkt musi spełniać obowiązujące przepisy prawa żywnościowego w Polsce i Unii Europejskiej, w tym rozporządzenia dotyczące higieny żywności oraz informowania o produktach spożywczych (m.in. rozporządzenie UE nr 1169/2011 oraz WE nr 852/2004), Surowce powinny pochodzić z certyfikowanych upraw i hodowli zgodnych z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), Produkt nie może zawierać składników GMO, chyba że są odpowiednio oznakowane, Produkt powinien być wolny od niezadeklarowanych alergenów i zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych, Opakowanie jednostkowe musi być szczelne, wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem i utratą właściwości, Na opakowaniu powinny znajdować się: nazwa produktu, masa netto, skład, informacje o wartości odżywczej, dane producenta lub dystrybutora, data minimalnej trwałości, warunki przechowywania oraz informacje o ewentualnych alergenach, Produkt przechowywany w temperaturze 2–6 °C, po otwarciu spożyć w ciągu 24–48 godzin.</p>
27.	Krem czekoladowy do smarowania	2	słoik 500g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Krem czekoladowy do smarowania – gotowy do spożycia produkt spożywczy o kremowej, jednordonnej konsystencji, przeznaczony do bezpośredniego stosowania jako smarowidło na pieczywo, naleśniki lub inne wyroby cukiernicze. Produkt charakteryzuje się słodkim smakiem z wyraźną nutą kakao i orzechów laskowych, bez obcych zapachów lub smaków, konsystencja kremowa, łatwa do rozsmarowania, nie wykazująca rozwarstwienia czy wytrąceń tłuszczu. Charakterystyka produktu: Produkt dostępny w opakowaniach szklanych lub plastikowych o różnej pojemności (np. 350 g, 400 g, 750 g), Konsystencja jednolita, gładka, bez grudek, z zachowaniem stabilności podczas przechowywania, Krem posiada barwę jasnobrązową z widocznymi drobnymi cząstkami orzechów laskowych, Produkt bez dodatku</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>sztucznych konserwantów i barwników, zgodnie z recepturą producenta. Skład: Cukier, olej roślinny (najczęściej palmowy), orzechy laskowe (minimum 13%), kakao w proszku (minimum 7,4%), mleko w proszku, tłuszcz mleczny, lecytyna sojowa jako emulgator, aromat waniliowy naturalny lub identyczny z naturalnym. Produkt zawiera alergeny: orzechy laskowe, mleko, soja. Wymagania ogólne: Produkt musi spełniać obowiązujące przepisy prawa żywnościowego w Polsce i Unii Europejskiej, w tym rozporządzenia dotyczące etykietowania żywności (m.in. rozporządzenie UE nr 1169/2011) oraz higieny produkcji (np. rozporządzenie WE nr 852/2004), Surowce wykorzystywane do produkcji powinny pochodzić z kontrolowanych źródeł, nie mogą zawierać GMO lub muszą być odpowiednio oznakowane, Produkt nie powinien zawierać niezadeklarowanych alergenów ani zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych czy fizycznych, Opakowanie jednostkowe musi być szczelne, wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zabezpieczające produkt przed dostępem powietrza i zanieczyszczeniami, Na opakowaniu muszą być umieszczone: nazwa produktu, masa netto (np. 350 g, 400 g), lista składników, informacje o wartości odżywczej, dane producenta lub dystrybutora, data minimalnej trwałości, numer partii produkcyjnej, warunki przechowywania oraz informacje o obecności alergenów, Produkt należy przechowywać w temperaturze pokojowej, z dala od źródeł ciepła i światła.</p>
28.	Margaryna do pieczenia Palma	4	kostka 250g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Margaryna – świeża, jednorodna, o właściwej konsystencji i barwie, bez oznak rozwarstwienia, zanieczyszczeń, obcych smaków i zapachów. Rodzaj: margaryna twarda lub miękka (w zależności od zastosowania), zawierająca min. 60% tłuszczu, przeznaczona do celów spożywczych ogólnych, w tym piekarsko-cukierniczych i gastronomicznych. Klasa jakości: produkt odpowiadający wymogom obowiązujących norm krajowych i unijnych. Barwa: jednolita, żółta lub jasnożółta, typowa dla produktu – bez przebarwień. Konsystencja: jednorodna, smarowna lub twarda (w zależności od typu), bez objawów rozwarstwienia lub wycieku fazy tłuszczowej/wodnej. Smak i zapach: łagodny, neutralny lub lekko maślany – bez obcych posmaków (np. stęchlizny, chemicznych) i zapachów. Skład: mieszanka tłuszczów roślinnych i/lub zwierzęcych (zgodnie z deklaracją producenta), woda, emulgatory, ewentualnie witaminy (A, D) – bez obecności tłuszczów utwardzonych (trans) powyżej dopuszczalnych norm. Wymagania ogólne:</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej, • musi być wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), • produkt nie może zawierać surowców pochodzących z GMO, • nie może być poddany działaniu promieniowania jonizującego, • nie może zawierać niezadeklarowanych alergenów ani być skażony krzyżowo, • produkt powinien być pakowany w opakowania odpowiednie do kontaktu z żywnością, zapewniające ochronę przed światłem, wilgocią i zanieczyszczeniami, • opakowanie musi zawierać: nazwę produktu, masę netto, skład, datę minimalnej trwałości, zawartość tłuszczu, dane producenta i numer partii.
29.	Parówki	6	opakowanie 250g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Parówki – gotowy do spożycia produkt mięsny, w postaci jednolitych, cylindrycznych kielbasek o średnicy około 2,5 cm, przygotowany z wysokiej jakości mięsa wieprzowego i drobiowego. Parówki cechują się delikatną, soczystą konsystencją, łagodnym smakiem, charakterystycznym dla wyrobów parzonych, bez zapachu obcego, kwaśnego lub przypalonego. Produkt przeznaczony do spożycia po podgrzaniu lub ugotowaniu, pakowany w szczelne opakowania jednostkowe, zazwyczaj o masie netto około 250 g. Charakterystyka produktu: Parówki wykonane z mięsa wieprzowego i drobiowego najwyższej jakości, z dodatkiem przypraw, soli, stabilizatorów i konserwantów dopuszczonych prawem, Produkt posiada jednolitą strukturę, bez widocznych fragmentów tłuszczu, kości czy innych defektów, Produkt pakowany próżniowo lub w atmosferze modyfikowanej dla zachowania świeżości, Produkt poddany obróbce cieplnej (parzony), gotowy do spożycia po podgrzaniu. Skład: wysoka zawartość mięsa min. 80 %, Mięso wieprzowe, mięso drobiowe, woda, sól, skrobia modyfikowana, białka mleka, cukier, przyprawy (np. pieprz, czosnek), aromaty naturalne. Wymagania ogólne: Produkt musi spełniać wymogi obowiązujących przepisów prawa żywnościowego w Polsce i Unii Europejskiej, w tym rozporządzeń dotyczących bezpieczeństwa i jakości mięsa oraz wyrobów mięsnych (np. rozporządzenie UE nr 1169/2011 oraz rozporządzenie UE nr 853/2004), Surowce użyte do produkcji muszą pochodzić z kontrolowanych i certyfikowanych źródeł, zapewniających jakość i bezpieczeństwo żywności, Produkt nie może zawierać składników GMO bez odpowiedniego oznakowania, Produkt musi być wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych, Opakowanie jednostkowe powinno być szczelne,</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, zabezpieczające produkt przed zepsuciem i zanieczyszczeniem, Na opakowaniu muszą znaleźć się: nazwa produktu, masa netto (np. 250 g), skład, informacje o wartości odżywczej, dane producenta lub dystrybutora, termin przydatności do spożycia, numer partii produkcyjnej, warunki przechowywania oraz informacje o ewentualnych alergenach, Produkt należy przechowywać w temperaturze od 0 °C do +6 °C.
30.	Szynka konserwowa	1	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Szynka konserwowa – miękka, jednolita, o równomiernej barwie różowej do czerwono-różowej, bez oznak zepsucia, przebarwień, pleśni czy obcych zapachów.</p> <p>Rodzaj: produkt mięsny przetworzony, gotowy do spożycia, wykonany z mięsa wieprzowego, peklowany i poddany obróbce termicznej.</p> <p>Klasa jakości: produkt spełniający normy UE i krajowe, co najmniej klasy I.</p> <p>Wygląd: jednolita struktura, bez obecności tłuszczu ponadnormatywnego, bez grudek, oddzielonych warstw czy zanieczyszczeń.</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczny, łagodny smak szynki, bez nieprzyjemnych posmaków czy zapachów.</p> <p>Skład: mięso wieprzowe, sól, peklosól, przyprawy, ewentualne dodatki technologiczne dopuszczone do żywności (np. substancje wiążące), bez nielegalnych substancji konserwujących.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać obowiązujące przepisy i normy w Polsce i UE, • produkcja zgodna z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP), • surowce bez GMO, • nie poddany działaniu promieniowania jonizującego, • wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • opakowanie szczelne, higieniczne, chroniące przed zanieczyszczeniami i uszkodzeniami, • etykieta zawiera nazwę produktu, skład, masę netto, datę minimalnej trwałości, numer partii oraz dane producenta.
31.	Jabłko	20	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Jabłka świeże, zdrowe, dojrzałe, czyste.</p> <p>Odmiany: Champion lub/i Golden-Delicious lub/i Jonagold</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Wygląd: Owoce dobrej jakości, prawidłowo wykształcone, jednolite pod względem dojrzałości, zdrowe, czyste, nieuszkodzone mechanicznie, nie robaczywe, jędrne, świeże, czyste</p> <p>Smak i zapach: Typowy dla jabłka, bez obcych posmaków i zapachów</p> <p>Barwa:</p> <p>Typowa dla odmiany</p> <p>Dojrzałość: pełna</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wszystkie dostawy surowca muszą pod każdym względem spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej, • surowiec musi być wyprodukowany zgodnie z wymaganiami Dobrej Praktyki Rolniczej, • surowiec nie może być wyprodukowany z GMO, • surowiec nie może być poddawany działaniu promieniowania jonizującego, • surowiec nie może zawierać nie zadeklarowanych alergenów oraz musi być wolny od zakażenia krzyżowego alergenami.
32.	Banan	6	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Banany – świeże, dojrzałe, zdrowe owoce, bez oznak pleśni, zepsucia, uszkodzeń mechanicznych i przebarwień.</p> <p>Odmiany: preferowane Cavendish lub równoważne, charakteryzujące się odpowiednią trwałością transportową i konsumpcyjną.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami UE lub równoważnymi normami krajowymi.</p> <p>Wygląd: Owoce całe, niepołamane, bez pęknięć, wgniotów i uszkodzeń skórki, Skórka w kolorze od zielonożółtego do żółtego (w zależności od stopnia dojrzałości akceptowanego przy odbiorze), Bez ciemnych plam spowodowanych chorobami, nadmiernym dojrzewaniem lub niewłaściwym przechowywaniem.</p> <p>Wielkość: owoce średnie lub duże, długość min. 14 cm, masa jednostkowa powyżej 120 g.</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczny dla dojrzałych bananów, słodki, bez obcych smaków i zapachów (np. fermentacyjnych, chemicznych).</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Owoce muszą spełniać obowiązujące normy i przepisy żywnościowe w Polsce i UE, • pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP),



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> • owoce nie mogą pochodzić z GMO, • nie mogą być poddane działaniu promieniowania jonizującego, • wolne od niezadeklarowanych alergenów i zanieczyszczeń krzyżowych, • dostarczane w opakowaniach zabezpieczających przed uszkodzeniami mechanicznymi i zanieczyszczeniami, • etykieta (lub dokument dostawy) powinna zawierać: nazwę produktu, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub przydatności oraz dane dostawcy.
33.	Pomarańcza	4	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Pomarańcze – świeże, dojrzałe, zdrowe owoce, bez oznak pleśni, gnicia, uszkodzeń mechanicznych, przebarwień oraz oznak niewłaściwego przechowywania.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany deserowe, np. Navel, Valencia Late, Salustiana lub inne równoważne, o wysokiej zawartości soku i dobrych walorach smakowych.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I, zgodnie z obowiązującymi normami Unii Europejskiej lub równoważnymi krajowymi.</p> <p>Wygląd: Owoce całe, o jednolitym, kulistym lub lekko spłaszczonym kształcie, Skórka czysta, jednolicie pomarańczowa, bez pęknięć, plam chorobowych, oznak pleśni, śladów gnicia ani zgnieceń, Dopuszczalna naturalna szorstkość skórki (w zależności od odmiany).</p> <p>Wielkość: średnie lub duże owoce (masa jednej sztuki nie mniejsza niż 180 g).</p> <p>Wielkość powinna być jednolita w obrębie partii.</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczny dla dojrzałych pomarańczy – słodki lub słodko-kwaskowaty, soczysty, bez posmaków fermentacyjnych, gorzkich, obcych ani chemicznych.</p> <p>Zawartość pestek: preferowane odmiany bezpestkowe lub o niskiej zawartości pestek.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne przepisy prawa żywnościowego obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej, • owoce powinny pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • nie mogą pochodzić z GMO, • nie mogą być poddane promieniowaniu jonizującemu, • muszą być wolne od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • dostarczane w czystych, nienaruszonych opakowaniach (np. skrzynki, tacki, siatki) chroniących owoce przed uszkodzeniami,



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

34.	Arbuz	10	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Arbuz – świeży, dojrzały, zdrowy owoc o typowym wyglądzie, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych, pęknięć i przebarwień.</p> <p>Odmiany: odmiany deserowe arbuza zwyczajnego, nasienne lub beznasienne (bezpestkowe), o czerwonym lub różowym miąższu.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z obowiązującymi normami UE lub równoważnymi normami krajowymi.</p> <p>Wygląd: Owoce całe, kuliste lub owalne, o skórcie zielonej, jednolitej lub z jasnymi smugami – bez pęknięć, zgnieceń, uszkodzeń spowodowanych transportem lub chorobami, Miąższ jędrny, soczysty, o intensywnym kolorze i słodkim smaku, bez przejrzałości czy objawów fermentacji.</p> <p>Masa owocu: zależna od odmiany, preferowane egzemplarze o wadze powyżej 3 kg, dostosowane do standardów handlowych.</p> <p>Smak i zapach: słodki, świeży, intensywnie owocowy, charakterystyczny dla dojrzałego arbuza. Bez zapachów kwaśnych, sfermentowanych czy chemicznych.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Owoce muszą spełniać przepisy i normy obowiązujące w Polsce i UE, • pochodzić z upraw zgodnych z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • nie mogą pochodzić z GMO, • nie mogą być poddane promieniowaniu jonizującemu, • muszą być wolne od niezadeklarowanych alergenów i zakażeń krzyżowych, • opakowanie (lub sposób transportu luzem) musi chronić owoce przed uszkodzeniami, • etykieta lub dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub pakowania, dane dostawcy.
35.	Mandarynka	4	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Mandarynki – świeże, dojrzałe, zdrowe owoce, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych, przebarwień oraz innych wad zewnętrznych.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany deserowe, np. Clementine, Satsuma, Ortanique lub inne równoważne o dobrej trwałości i wysokich walorach smakowych.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami UE lub równoważnymi normami krajowymi.</p> <p>Wygląd: Owoce całe, o typowym kształcie (kulistym lub lekko spłaszczonym), Skórka czysta, napięta, przylegająca lub lekko odstająca (w zależności od odmiany), intensywnie pomarańczowa, bez oznak chorób i uszkodzeń, Bez widocznych pleśni, zgniłych miejsc czy przesuszenia.</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Wielkość: owoce średnie lub duże (zgodnie z normą handlową), masa jednej sztuki min. 90 g. Wielkość i dojrzałość powinna być jednolita w partii.</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczny dla świeżych, dojrzałych mandarynek – słodki lub słodko-kwaskowaty, soczysty, bez posmaków fermentacyjnych czy obcych zapachów.</p> <p>Zawartość pestek: preferowane odmiany bezpestkowe lub o niskiej zawartości pestek.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Owoce muszą spełniać aktualne przepisy i normy żywnościowe obowiązujące w Polsce i UE, • pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • nie mogą pochodzić z GMO, • nie mogą być poddane promieniowaniu jonizującemu, • muszą być wolne od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze (np. siatki, tacki, skrzynki) zabezpieczające owoce przed uszkodzeniem, • etykieta lub dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, odmianę, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub pakowania, dane dostawcy.
36.	Kiwi	20	sztuka		<p>Kiwi – świeże, dojrzałe, zdrowe owoce, bez oznak pleśni, zepsucia, uszkodzeń mechanicznych i przebarwień.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany o odpowiedniej trwałości transportowej i konsumpcyjnej, zapewniające typowy smak i aromat owocu kiwi.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami UE lub równoważnymi normami krajowymi.</p> <p>Wygląd: owoce całe, nieuszkodzone, bez pęknięć, wgniotów i innych uszkodzeń skórki, o charakterystycznej brązowej, włochatej powierzchni, bez przebarwień, pleśni czy plam wywołanych chorobami lub niewłaściwym przechowywaniem. Wielkość: owoce średniej lub dużej wielkości, masa jednostkowa powyżej 70 g.</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczny dla dojrzałego kiwi, lekko kwaskowaty, słodko-świeży, bez obcych smaków i zapachów (np. fermentacyjnych, chemicznych). Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • owoce muszą spełniać obowiązujące normy i przepisy żywnościowe w Polsce i UE, • pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Rolniczej (GAP),</p> <ul style="list-style-type: none"> • owoce nie mogą pochodzić z GMO, • nie mogą być poddane działaniu promieniowania jonizującego, • wolne od niezadeklarowanych alergenów i zanieczyszczeń krzyżowych, • dostarczane w opakowaniach zabezpieczających przed uszkodzeniami mechanicznymi i zanieczyszczeniami, • etykieta (lub dokument dostawy) powinna zawierać: nazwę produktu, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub przydatności oraz dane dostawcy.
37.	Winogrono	5	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Winogrona – świeże, dojrzałe, zdrowe owoce, bez oznak pleśni, uszkodzeń mechanicznych, pęknięć, nadmiernego zwiotczenia, przebarwień oraz innych wad wpływających na jakość i trwałość.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany deserowe jasne, np. Thompson Seedless, Italia, Sugraone, Superior Seedless lub inne równoważne, charakteryzujące się wysokimi walorami smakowymi i dobrą trwałością.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I, zgodnie z wymaganiami handlowymi Unii Europejskiej lub równoważnymi krajowymi.</p> <p>Wygląd: Owoce całe, jędrne, dobrze wykształcone, nieuszkodzone, Barwa skórki: od jasnozielonej do żółtozielonej (typowa dla danej odmiany), Bez śladów gnicia, pęknięć, oznak chorób, wysuszenia czy pleśni, Grona zwarte, bez oderwanych lub zgniłych jagód.</p> <p>Wielkość i masa: grona średniej lub dużej wielkości, owoce o średnicy powyżej 16 mm, jednolite w obrębie partii.</p> <p>Smak i zapach: słodki, świeży, charakterystyczny dla dojrzałych winogron; bez posmaków fermentacyjnych, gorzkich, kwaśnych czy zapachów obcych (chemicznych, stęchłych).</p> <p>Zawartość pestek: preferowane odmiany bezpestkowe lub z niewielką ilością drobnych pestek.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać obowiązujące przepisy prawa żywnościowego w Polsce i Unii Europejskiej, • owoce powinny pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • nie mogą pochodzić z GMO, • nie mogą być poddane działaniu promieniowania jonizującego, • muszą być wolne od niezadeklarowanych alergenów i zakażeń krzyżowych, • opakowanie (np. skrzynki, tacki, pojemniki) musi zabezpieczać owoce przed uszkodzeniem i zawierać oznaczenia: nazwa produktu, odmiana, klasa jakości, kraj pochodzenia, data zbioru/pakowania, dane producenta lub dostawcy.



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

38.	Gruszka	20	sztuka	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Gruszki świeże, dojrzałe, zdrowe, bez oznak zepsucia, pleśni czy uszkodzeń mechanicznych. Odmiany: preferowane Konferencja, Lukasówka lub równoważne (z odpowiednią trwałością i smakiem). Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami UE (lub równoważnymi krajowymi). Wielkość owocu: średnia lub duża (masa owocu nie mniejsza niż 150 g). Kolor skórki typowy dla danej odmiany, bez oznak przebarwień wynikających z chorób lub niewłaściwego przechowywania.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wszystkie dostawy surowca muszą pod każdym względem spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej, • surowiec musi być wyprodukowany zgodnie z wymaganiami Dobrej Praktyki Rolniczej, • surowiec nie może być wyprodukowany z GMO, • surowiec nie może być poddawany działaniu promieniowania jonizującego, • surowiec nie może zawierać nie zadeklarowanych alergenów oraz musi być wolny od zakażenia krzyżowego alergenami.
39.	Śliwka	20	sztuka	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Śliwki – świeże, dojrzałe, zdrowe owoce, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych, przebarwień i nadmiernego mięknięcia.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany deserowe, np. Węgierka, Stanley, President, Bluefree lub inne równoważne, charakteryzujące się dobrą trwałością i wysoką jakością konsumpcyjną.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami Unii Europejskiej lub równoważnymi normami krajowymi.</p> <p>Wygląd: Owoce całe, jędrne, dobrze wykształcone, o typowym dla odmiany kształcie (owalnym lub elipsoidalnym), Skórka czysta, bez pęknięć, rzebarwień, oznak chorób czy uszkodzeń mechanicznych, Kolor skórki charakterystyczny dla odmiany (np. granatowoniebieski z naturalnym nalotem w przypadku Węgierki), Dopuszczalna obecność naturalnego woskowego nalotu.</p> <p>Masa i wielkość: owoce średnie lub duże – zgodne z normą dla danej odmiany i klasy jakości.</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Smak i zapach: charakterystyczny dla świeżych, dojrzałych śliwek – słodki lub słodko-kwaskowaty, bez obcych posmaków czy zapachów (np. fermentacyjnych, stęchłych, chemicznych).</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Owoce muszą spełniać obowiązujące przepisy prawa żywnościowego w Polsce i UE, • powinny pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • nie mogą pochodzić z GMO, • nie mogą być poddane działaniu promieniowania jonizującego, • muszą być wolne od niezadeklarowanych alergenów i zakażeń krzyżowych, • pakowane w opakowania jednostkowe (np. łubianki, tacki) lub luzem w skrzynkach, zabezpieczających owoce przed uszkodzeniami,
40.	Brzoskwinia	20	sztuka	<p>Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu</p>	<p>Brzoskwinie – świeże, dojrzałe, zdrowe owoce, bez oznak pleśni, zepsucia, uszkodzeń mechanicznych i przebarwień.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany o odpowiedniej trwałości transportowej i konsumpcyjnej, zapewniające dobry smak i aromat.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami UE lub równoważnymi normami krajowymi.</p> <p>Wygląd: owoce całe, niepołamane, bez pęknięć, wgniotów i uszkodzeń skórki, skórka gładka lub lekko owłosiona, w kolorze charakterystycznym dla danej odmiany – od żółto-czerwonego do pomarańczowo-różowego, bez ciemnych plam spowodowanych chorobami, nadmiernym dojrzewaniem lub niewłaściwym przechowywaniem.</p> <p>Wielkość: owoce średnie lub duże, masa jednostkowa powyżej 120 g.</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczny dla dojrzałych brzoskwiń, słodki, soczysty, bez obcych smaków i zapachów (np. fermentacyjnych, chemicznych).</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • owoce muszą spełniać obowiązujące normy i przepisy żywnościowe w Polsce i UE, • pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • owoce nie mogą pochodzić z GMO, • nie mogą być poddane działaniu promieniowania jonizującego, • wolne od niezadeklarowanych alergenów i zanieczyszczeń krzyżowych, • dostarczane w opakowaniach zabezpieczających przed uszkodzeniami mechanicznymi i zanieczyszczeniami,



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> etykieta (lub dokument dostawy) powinna zawierać: nazwę produktu, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub przydatności oraz dane dostawcy.
41.	Nektarynka	20	sztuka	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Nektarynki – świeże, dojrzałe, zdrowe owoce, bez oznak pleśni, zepsucia, uszkodzeń mechanicznych i przebarwień.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany o odpowiedniej trwałości transportowej i konsumpcyjnej, zapewniające intensywny smak i aromat.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami UE lub równoważnymi normami krajowymi.</p> <p>Wygląd: owoce całe, niepołamane, bez pęknięć, wgniotów i uszkodzeń skórki, skórka gładka, błyszcząca, o barwie od żółto-czerwonej do pomarańczowej, bez ciemnych plam spowodowanych chorobami, nadmiernym dojrzewaniem lub niewłaściwym przechowywaniem.</p> <p>Wielkość: owoce średnie lub duże, masa jednostkowa powyżej 120 g.</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczny dla dojrzałych nektarynek, słodki, soczysty, bez obcych smaków i zapachów (np. fermentacyjnych, chemicznych).</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> owoce muszą spełniać obowiązujące normy i przepisy żywnościowe w Polsce i UE, pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), owoce nie mogą pochodzić z GMO, nie mogą być poddane działaniu promieniowania jonizującego, wolne od niezadeklarowanych alergenów i zanieczyszczeń krzyżowych, dostarczane w opakowaniach zabezpieczających przed uszkodzeniami mechanicznymi i zanieczyszczeniami, etykieta (lub dokument dostawy) powinna zawierać: nazwę produktu, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub przydatności oraz dane dostawcy.
42.	Borówka	4	opakowanie 500 g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Borówka – świeże, dojrzałe, zdrowe owoce, bez oznak pleśni, zepsucia, uszkodzeń mechanicznych i przebarwień.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany o odpowiedniej trwałości transportowej i konsumpcyjnej, charakteryzujące się intensywnym kolorem i aromatem typowym dla borówki amerykańskiej (<i>Vaccinium corymbosum</i>) lub borówki wysokiej.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami UE lub równoważnymi normami krajowymi.</p> <p>Wygląd: owoce całe, nieuszkodzone, bez pęknięć i zgnieceń, o jednolitym, ciemnoniebieskim lub granatowym kolorze z naturalnym nalotem woskowym (sinnym nalotem), bez śladów pleśni, przebarwień czy innych defektów</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>powstałych na skutek chorób lub niewłaściwego przechowywania. Wielkość: owoce średniej wielkości, odpowiednie do konsumpcji bez konieczności sortowania, wolne od uszkodzeń i odpadów. Smak i zapach: charakterystyczny dla dojrzałych borówek, słodko-kwaśny, świeży, bez obcych smaków i zapachów (np. fermentacyjnych, chemicznych). Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • owoce muszą spełniać obowiązujące normy i przepisy żywnościowe w Polsce i UE, • pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • owoce nie mogą pochodzić z GMO, • nie mogą być poddane działaniu promieniowania jonizującego, • wolne od niezadeklarowanych alergenów i zanieczyszczeń krzyżowych, • dostarczane w opakowaniach zabezpieczających przed uszkodzeniami mechanicznymi i zanieczyszczeniami, • etykieta (lub dokument dostawy) powinna zawierać: nazwę produktu, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub przydatności oraz dane dostawcy.
43.	Marchew	20	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Marchew – świeża, zdrowa, jędrna, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych, pęknięć, przebarwień czy nadmiernego wysuszenia. Odmiany: preferowane odmiany deserowe lub uniwersalne, o gładkiej skórce, intensywnym pomarańczowym kolorze i słodkim smaku. Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami Unii Europejskiej lub równoważnymi krajowymi. Wygląd: Korzenie całe, dobrze ukształtowane, bez rozgałęzień, Skórka czysta, bez pęknięć, otarć, plam czy oznak chorób, Długość i średnica korzeni adekwatne do odmiany i klasy jakości. Smak i zapach: charakterystyczny dla świeżej marchewki, słodkawy, bez obcych posmaków czy zapachów. Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne przepisy i normy żywnościowe obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej, • marchew pochodzić powinna z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • nie może pochodzić z GMO, • nie może być poddawana działaniu promieniowania jonizującego, • musi być wolna od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • pakowana w opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniami (np. siatki,



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					worki, skrzynki), • etykieta lub dokument dostawy powinny zawierać: nazwę produktu, odmianę, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub pakowania, dane producenta lub dostawcy.
44.	Ziemniak	6	kilogram	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Ziemniaki – świeże, zdrowe bulwy, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych, zielonych przebarwień oraz kielkowania.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany odpowiednie do celów konsumpcyjnych, o odpowiedniej trwałości i smaku (np. odmiany wczesne, średnio wczesne lub późne, w zależności od potrzeb).</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami Unii Europejskiej lub równoważnymi krajowymi.</p> <p>Wygląd: Bulwy o regularnym kształcie, wolne od uszkodzeń i chorób, Skórka czysta, bez przebarwień, zielonych plam oraz oznak zgnilizny, Bulwy średniej lub dużej wielkości, o masie adekwatnej do klasy jakości.</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczny dla świeżych ziemniaków, bez nieprzyjemnych zapachów.</p> <p>Wymagania ogólne: • Produkt musi spełniać aktualne normy i przepisy prawa żywnościowego w Polsce i UE, • ziemniaki pochodzą z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • nie mogą pochodzić z GMO, • nie były poddane działaniu promieniowania jonizującego, • wolne od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • dostarczane w opakowaniach zabezpieczających przed uszkodzeniami (np. worki, skrzynie), • dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, odmianę, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub pakowania, dane producenta lub dostawcy.</p>
45.	Pietruszka	2	kilogram	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Pietruszka – świeża, zdrowa, dobrze wykształcona bulwa pietruszki, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych, przebarwień czy nadmiernego wysuszenia.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany o jednolitym, stożkowatym lub cylindrycznym kształcie, o gładkiej lub lekko pomarszczonej skórcie.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami Unii Europejskiej lub równoważnymi krajowymi.</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Wygląd: Bulwa twarda, jędrna, bez miękkich miejsc, pęknięć i uszkodzeń, Skórka czysta, bez plam, przebarwień, pleśni lub innych defektów, Bulwa średniej lub dużej wielkości, o wadze adekwatnej do klasy jakości.</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczny, świeży zapach i smak pietruszki, bez obcych nut czy goryczki.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać obowiązujące normy i przepisy prawa żywnościowego w Polsce i UE, • pietruszka pochodzi z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • nie pochodzi z GMO, • nie była poddana działaniu promieniowania jonizującego, • wolna od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • dostarczana w opakowaniach zabezpieczających przed uszkodzeniami (np. skrzynki, siatki), • dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, odmianę, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub pakowania, dane producenta lub dostawcy.
46.	Ogórek zielony	3	kilogram	<p>Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu</p>	<p>Ogórek zielony – świeży, zdrowy owoc warzywny, bez oznak pleśni, zepsucia, uszkodzeń mechanicznych oraz przebarwień.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany o odpowiedniej trwałości transportowej i konsumpcyjnej, charakteryzujące się typowym dla ogórka zielonym kolorem oraz odpowiednią jędrnością i soczystością.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami UE lub równoważnymi normami krajowymi.</p> <p>Wygląd: owoce całe, niepołamane, bez pęknięć, wgniotów i uszkodzeń skórki, o równomiernym zielonym kolorze, bez żółtych plam, przebarwień czy śladów pleśni, o charakterystycznej świeżej skórce, bez zniekształceń.</p> <p>Wielkość: owoce średnie lub duże, długość min. 12 cm, masa jednostkowa powyżej 150 g.</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczny dla świeżego ogórka, łagodny, świeży, bez obcych smaków i zapachów (np. gorzkich, fermentacyjnych lub chemicznych). Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • owoce muszą spełniać obowiązujące normy i przepisy żywnościowe w Polsce i UE, • pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • nie mogą pochodzić z GMO,



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> • nie mogą być poddane działaniu promieniowania jonizującego, • wolne od niezadeklarowanych alergenów i zanieczyszczeń krzyżowych, • dostarczane w opakowaniach zabezpieczających przed uszkodzeniami mechanicznymi i zanieczyszczeniami, • etykieta (lub dokument dostawy) powinna zawierać: nazwę produktu, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub przydatności oraz dane dostawcy.
47.	Pomidor	5	kilogram	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Pomidory – świeże, dojrzałe, zdrowe owoce, bez oznak pleśni, uszkodzeń mechanicznych, przebarwień, pęknięć czy innych wad wpływających na jakość i trwałość.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany deserowe, np. malinowe, koktajlowe, gruntowe lub szklarniowe, o odpowiedniej jędrności, smaku i aromacie.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami UE lub równoważnymi krajowymi.</p> <p>Wygląd: Owoce całe, dobrze wykształcone, o jednolitej barwie typowej dla danej odmiany (czerwone, żółte, pomarańczowe, zielone – w zależności od odmiany), Skórka gładka, bez pęknięć, plam, śladów pleśni czy uszkodzeń, Owoce nieprzesuszone, jędrne, bez oznak gnicia czy miękkości.</p> <p>Wielkość: średnia lub duża, jednolita w partii, dostosowana do odmiany i przeznaczenia.</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczny dla świeżych, dojrzałych pomidorów – słodko-kwaśny, aromatyczny, bez obcych posmaków i zapachów.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne przepisy i normy obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej, • pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • nie może pochodzić z GMO, • nie może być poddany promieniowaniu jonizującemu, • musi być wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • pakowany w opakowania zabezpieczające owoce przed uszkodzeniem (np. skrzynki, tacki), • etykieta lub dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, odmianę, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub pakowania, dane producenta lub dostawcy.



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

48.	Ogórek kiszony	5	kilogram	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Ogórki kiszone – produkt fermentowany, przygotowany z świeżych, zdrowych ogórków gruntowych, o odpowiedniej jędrności i kolorze, bez oznak zepsucia, pleśni czy uszkodzeń mechanicznych.</p> <p>Charakterystyka produktu: Ogórki powinny być średniej wielkości, jędrne, o intensywnie zielonym lub lekko żółtawym kolorze charakterystycznym dla kiszenia, Produkt poddany naturalnej fermentacji mlekowej, o typowym kwaśnym smaku i aromacie, bez obcych zapachów, W zalewie solankowej o odpowiedniej koncentracji soli, wolnej od zanieczyszczeń i osadów, Bez dodatku konserwantów, barwników i sztucznych wzmacniaczy smaku (chyba że jest to wyraźnie zadeklarowane).</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać obowiązujące normy i przepisy prawa żywnościowego w Polsce i Unii Europejskiej, • ogórki pochodzące z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • produkt nie pochodzący z GMO lub odpowiednio oznaczony, • produkt wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • opakowania szczelne, chroniące przed dostępem powietrza i światła, np. słoiki, beczki lub plastikowe pojemniki, • dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę produkcji lub pakowania, dane producenta lub dostawcy.
49.	Papryka czerwona	2	kilogram	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych – Oddział przedszkolny w Brzeziu	<p>Papryka czerwona – świeże, dojrzałe, zdrowe owoce warzywne, bez oznak pleśni, zepsucia, uszkodzeń mechanicznych oraz przebarwień.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany o odpowiedniej trwałości transportowej i konsumpcyjnej, charakteryzujące się intensywną, jednolitą czerwienią oraz jędrnością.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami UE lub równoważnymi normami krajowymi.</p> <p>Wygląd: owoce całe, niepołamane, bez pęknięć, wgniotów i uszkodzeń skórki, o gładkiej, błyszczącej powierzchni, bez żółtych plam, przebarwień, śladów pleśni lub innych defektów, kształt typowy dla odmiany – zazwyczaj stożkowaty lub blokowaty.</p> <p>Wielkość: owoce średnie lub duże, masa jednostkowa powyżej 150 g.</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczny dla świeżej czerwonej papryki, słodki, łagodny, soczysty, bez obcych smaków i zapachów (np. fermentacyjnych, chemicznych). Wymagania ogólne:</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none">• owoce muszą spełniać obowiązujące normy i przepisy żywnościowe w Polsce i UE,• pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP),• nie mogą pochodzić z GMO,• nie mogą być poddane działaniu promieniowania jonizującego,• wolne od niezadeklarowanych alergenów i zanieczyszczeń krzyżowych,• dostarczane w opakowaniach zabezpieczających przed uszkodzeniami mechanicznymi i zanieczyszczeniami,• etykieta (lub dokument dostawy) powinna zawierać: nazwę produktu, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub przydatności oraz dane dostawcy.
--	--	--	--	--	--