



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 Wieńcu.**

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	Gramatura	Przeznaczenie	Opis
1.	Mąka pszenna	12	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Mąka pszenna, świeża, bez oznak zepsucia, niezbrylona, bez obcych zapachów czy zanieczyszczeń.</b></p> <p><b>Rodzaj:</b> preferowana typ 450, 500 lub 650 (lub równoważne – odpowiednie do zastosowań spożywczych ogólnych i cukierniczych).</p> <p><b>Klasa jakości:</b> minimum klasa I, zgodnie z obowiązującymi normami UE lub równoważnymi krajowymi.</p> <p><b>Barwa:</b> biała do lekko kremowej, jednolita, typowa dla danego typu mąki.</p> <p><b>Struktura:</b> sypka, bez grudek, jednorodna konsystencja, brak oznak zawilgocenia.</p> <p><b>Smak i zapach:</b> neutralny, charakterystyczny dla mąki pszennej, bez obcych posmaków i zapachów (np. stęchlizny, fermentacji, chemikaliów).</p> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wszystkie dostawy surowca muszą pod każdym względem spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• surowiec musi być wyprodukowany zgodnie z wymaganiami Dobrej Praktyki Rolniczej oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej,</li> <li>• surowiec nie może być wyprodukowany z GMO,</li> <li>• surowiec nie może być poddawany działaniu promieniowania jonizującego,</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> <li>• surowiec nie może zawierać niezadeklarowanych alergenów oraz musi być wolny od zakażenia krzyżowego alergenami,</li> <li>• opakowanie musi zapewniać ochronę przed wilgocią i zanieczyszczeniami oraz być zgodne z wymaganiami dla materiałów mających kontakt z żywnością.</li> </ul>
2.	Mąka ziemniaczana	12	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Mąka ziemniaczana – drobno zmielony, biały proszek otrzymywany z bulw ziemniaka, o jednolitej, sypkiej konsystencji, bez grudek i zanieczyszczeń.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt powinien być suchy, bez wilgoci, o neutralnym zapachu charakterystycznym dla mąki ziemniaczanej,</li> <li>• Kolor biały lub lekko kremowy, bez przebarwień i obcych zanieczyszczeń,</li> <li>• Produkt wolny od zanieczyszczeń mechanicznych, takich jak kamienie, skórki ziemniaczane, czy inne resztki roślinne,</li> <li>• Drobno mielony, o jednnorodnej granulacji odpowiedniej do zastosowań kulinarnych i przemysłowych.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mąka ziemniaczana musi spełniać aktualne normy i przepisy dotyczące żywności obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• produkt powinien być wyprodukowany z ziemniaków pochodzących z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP),</li> <li>• nie pochodzić z GMO lub odpowiednio oznaczony,</li> <li>• nie zawierać niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>• nie może być poddany działaniu promieniowania jonizującego,</li> <li>• przechowywana i transportowana w suchych warunkach, w szczelnych opakowaniach zabezpieczających przed wilgocią i zanieczyszczeniami,</li> <li>• dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę produkcji lub pakowania oraz dane producenta lub dostawcy.</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

3.	Sól	8	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Sól kuchenna – produkt spożywczy, czysty, bez zanieczyszczeń, o charakterystycznym, słonym smaku i białej barwie.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sól powinna mieć jednolitą strukturę – drobnokrystaliczną lub grubokrystaliczną, zgodnie z wymaganiami odbiorcy,</li> <li>Barwa biała, bez widocznych zanieczyszczeń, przebarwień lub zanieczyszczeń mechanicznych,</li> <li>Produkt wolny od zanieczyszczeń chemicznych i mikrobiologicznych, spełniający normy bezpieczeństwa żywnościowego.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Produkt musi spełniać obowiązujące normy i przepisy prawa żywnościowego w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>sól pochodzi z zatwierdzonych źródeł (kopalnie, odparowywanie solanki) spełniających standardy jakości,</li> <li>nie zawiera niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>nie pochodzi z GMO (dotyczy dodatków, jeśli występują),</li> <li>nie może być poddana działaniu promieniowania jonizującego,</li> <li>powinna być przechowywana i transportowana w suchych warunkach, w szczelnych opakowaniach chroniących przed wilgocią i zanieczyszczeniami,</li> <li>dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę produkcji lub pakowania oraz dane producenta lub dostawcy.</li> </ul>
4.	Jogurt grecki	20	Opakowanie – 350 g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Jogurt grecki – gęsty, kremowy jogurt naturalny o charakterystycznej konsystencji, uzyskany w wyniku odsączenia serwatki, bez dodatku konserwantów i sztucznych barwników.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jogurt powinien mieć jednolitą, gładką, kremową konsystencję, bez grudek i rozwarstwienia,</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolor biały lub lekko kremowy, naturalny, bez przebarwień,</li> <li>• Smak naturalny, lekko kwaskowaty, świeży, bez obcych posmaków i zapachów,</li> <li>• Zawartość tłuszczu zgodna z deklaracją na opakowaniu (np. 10% lub więcej),</li> <li>• Produkt pasteryzowany i homogenizowany, zgodnie z obowiązującymi normami.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt musi spełniać aktualne normy i przepisy dotyczące żywności obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• produkowany z mleka pochodzącego z upraw i hodowli prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP),</li> <li>• bez dodatku GMO,</li> <li>• wolny od niezadeklarowanych alergenów (poza naturalnymi alergenami mleka),</li> <li>• opakowania szczelne, chroniące przed zanieczyszczeniem i utratą właściwości,</li> <li>• dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, zawartość tłuszczu, datę ważności, numer partii produkcyjnej oraz dane producenta lub dostawcy.</li> </ul>
5.	Rodzynki	5	Opakowanie – 400 g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Rodzynki – suszone owoce winogron, zdrowe, czyste, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń, uszkodzeń mechanicznych oraz nieprzyjemnego zapachu.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rodzynki powinny być jędrne, ale miękkie, o naturalnym, słodkim smaku, bez goryczki czy kwaśnych nut,</li> <li>• Kolor rodzynek może się różnić w zależności od odmiany i metody suszenia (ciemne, jasnozłote, żółte),</li> <li>• Produkt pozbawiony pestek (lub z pestkami – zgodnie z wymaganiami odbiorcy),</li> <li>• Wolne od grudek cukru, nadmiaru siarki lub innych substancji konserwujących ponad normę.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt musi spełniać obowiązujące normy i przepisy prawa żywnościowego w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• rodzynki pochodzą z kontrolowanych plantacji i procesów suszenia,</li> <li>• nie zawierają GMO lub są odpowiednio oznaczone,</li> <li>• nie mogą zawierać niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>• wolne od zanieczyszczeń mikrobiologicznych i chemicznych,</li> <li>• przechowywane i transportowane w suchych, chłodnych warunkach, w szczelnych opakowaniach chroniących przed wilgocią,</li> <li>• dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, kraj pochodzenia, datę produkcji lub pakowania oraz dane producenta lub dostawcy.</li> </ul>
6.	Musli	6	Opakowanie – 350 g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Musli – mieszanka płatków zbożowych, suszonych owoców, orzechów i innych dodatków spożywczych, sucha, wolna od zanieczyszczeń i obcych zapachów.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Musli powinno składać się z naturalnych składników, takich jak płatki owsiane, jęczmienne, pszenne lub żytnie, suszone owoce (np. rodzynki, żurawina), orzechy, nasiona,</li> <li>• Produkt suchy, o przyjemnym zapachu i naturalnym smaku, bez oznak pleśni, stęchlizny czy zepsucia,</li> <li>• Poszczególne składniki dobrze wymieszane, bez grudek lub zbryleń,</li> <li>• Produkt bez dodatku sztucznych barwników, aromatów i konserwantów (chyba że jest to wyraźnie zaznaczone).</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt musi spełniać obowiązujące normy i przepisy prawa żywnościowego w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• składniki pochodzą z kontrolowanych upraw i produkcji zgodnej z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP),</li> <li>• produkt nie zawiera składników GMO lub są one odpowiednio oznaczone,</li> <li>• wolny od niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>• przechowywany i transportowany w suchych, szczelnych opakowaniach, zabezpieczonych</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>przed wilgocią i zanieczyszczeniami,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, skład, datę ważności, numer partii oraz dane producenta lub dostawcy.</li> </ul>
7.	Majonez	3	Opakowanie – 400 ml	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Majonez – gęsty, kremowy sos na bazie oleju roślinnego, żółtek jaj, octu lub soku z cytryny, przypraw i soli, bez grudek i rozwarstwienia.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Majonez powinien mieć jednolitą, gładką konsystencję, o jasnokremowym kolorze, bez oznak rozwarstwienia, grudek czy zmiany koloru,</li> <li>Smak charakterystyczny, lekko kwaśny, zrównoważony, bez nieprzyjemnych posmaków lub zapachów,</li> <li>Produkt pasteryzowany lub sterylizowany, zgodny z obowiązującymi normami jakości i bezpieczeństwa żywności.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Produkt musi spełniać aktualne normy i przepisy prawa żywnościowego w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>składniki użyte do produkcji pochodzą z kontrolowanych źródeł i są zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP),</li> <li>produkt nie zawiera składników GMO lub jest odpowiednio oznaczony,</li> <li>wolny od niezadeklarowanych alergenów (np. jaja, musztarda) oraz zakażeń krzyżowych,</li> <li>opakowania szczelne, zabezpieczające przed zanieczyszczeniem i utratą jakości,</li> <li>dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, skład, datę ważności, numer partii oraz dane producenta lub dostawcy.</li> </ul>
8.	Soda oczyszczona	30	Opakowanie – 70 g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Soda oczyszczona (wodorowęglan sodu) – biały, drobnodziarnisty proszek, o neutralnym zapachu, używany jako środek spulchniający i regulator kwasowości.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Produkt powinien być suchy, sypki, bez grudek i zanieczyszczeń,</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> <li>• Barwa biała, bez przebarwień,</li> <li>• Wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i chemicznych,</li> <li>• Odpowiednia czystość do zastosowań spożywczych, spełniająca normy jakości.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soda oczyszczona musi spełniać aktualne normy i przepisy prawa żywnościowego w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• produkt wolny od GMO,</li> <li>• nie może zawierać niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>• przechowywana i transportowana w suchych, szczelnych opakowaniach, zabezpieczonych przed wilgocią i zanieczyszczeniami,</li> <li>• dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, klasę jakości, datę produkcji lub pakowania oraz dane producenta lub dostawcy.</li> </ul>
9.	Miód	1	Litr	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Miód – naturalny produkt spożywczy, słodki, lepki, pochodzący z nektaru kwiatowego lub spadzi, o jednolitej, klarownej lub lekko mętnej konsystencji, bez zanieczyszczeń i osadów.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Miód powinien mieć naturalny, charakterystyczny aromat i smak, bez obcych posmaków,</li> <li>• Kolor miodu może się różnić w zależności od rodzaju (np. jasny akacjowy, ciemny gryczany),</li> <li>• Produkt nie powinien zawierać kryształków cukru, jeśli jest to miód płynny (chyba że jest to naturalna krystalizacja),</li> <li>• Wolny od zanieczyszczeń mechanicznych, pleśni i fermentacji.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Miód musi spełniać normy i przepisy prawa żywnościowego obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• pochodzić z kontrolowanych pasiek, prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Pszczelarskiej,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nie zawierać dodatków sztucznych substancji ani GMO,</li> <li>• wolny od niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>• przechowywany i transportowany w szczelnych opakowaniach, w temperaturze zabezpieczającej właściwości miodu,</li> <li>• dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, rodzaj miodu, kraj pochodzenia, datę produkcji lub pakowania oraz dane producenta lub dostawcy.</li> </ul>
10.	Cukier	5	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Cukier – produkt spożywczy w postaci białych, krystalicznych ziaren, o słodkim smaku, czysty, bez zanieczyszczeń i obcych zapachów.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cukier powinien mieć jednolitą granulację, bez obecności grudek czy zbrylonych kawałków,</li> <li>• Barwa biała, bez przebarwień i zanieczyszczeń mechanicznych,</li> <li>• Produkt wolny od zanieczyszczeń chemicznych i mikrobiologicznych, spełniający normy jakości.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt musi spełniać obowiązujące normy i przepisy prawa żywnościowego w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• cukier pochodzi z kontrolowanych źródeł (np. burak cukrowy, trzcina cukrowa),</li> <li>• nie zawiera niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>• nie pochodzi z GMO (jeśli dotyczy),</li> <li>• przechowywany i transportowany w suchych, szczelnych opakowaniach, zabezpieczonych przed wilgocią i zanieczyszczeniami,</li> <li>• dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę produkcji lub pakowania oraz dane producenta lub dostawcy.</li> </ul>
11.	Jajka	12	Mendel	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Jajka kurze – świeże, całe, zdrowe jaja kurze, bez pęknięć i zanieczyszczeń, spełniające wymagania jakościowe określone w normach krajowych i unijnych.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p>





Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> <li>Jajka powinny być czyste, o jednolitej skorupce, bez plam, pęknięć czy innych uszkodzeń mechanicznych,</li> <li>Masa pojedynczego jajka powinna odpowiadać klasie jakości (np. M – średnia, L – duża, XL – bardzo duża),</li> <li>Jajka muszą być świeże, przechowywane i transportowane w temperaturze 4–6°C,</li> <li>Powinny pochodzić od kur z chowu prowadzonego zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP),</li> <li>Bez oznak chorób lub innych wad.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Produkt musi spełniać aktualne normy i przepisy prawa żywnościowego obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>jajka nie mogą pochodzić z chowu z użyciem GMO (pasza), jeśli dotyczy,</li> <li>wolne od niezadeklarowanych alergenów innych niż naturalne białko jaj,</li> <li>przechowywane i transportowane w warunkach chłodniczych, zabezpieczonych przed uszkodzeniem,</li> <li>dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, klasę jakości, datę pakowania, termin przydatności do spożycia oraz dane producenta lub dostawcy.</li> </ul>
12.	Przyprawa do piernika	3	Opakowanie	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Przyprawa do piernika – aromatyczna mieszanka suszonych i mielonych przypraw, typowa dla wypieków piernikowych, o intensywnym, korzennym zapachu i smaku.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Przyprawa powinna zawierać naturalne składniki takie jak: cynamon, goździki, imbir, gałka muszkatołowa, kardamon, anyż oraz inne tradycyjne przyprawy,</li> <li>Mieszanka powinna być drobno zmielona, sucha, wolna od grudek i zanieczyszczeń,</li> <li>Barwa i zapach typowe dla przypraw korzennych, bez obcych aromatów,</li> <li>Produkt nie powinien zawierać sztucznych barwników, aromatów ani konserwantów (chyba że jest to wyraźnie zaznaczone).</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt musi spełniać obowiązujące normy i przepisy prawa żywnościowego w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• przyprawy pochodzą z kontrolowanych źródeł, upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP),</li> <li>• produkt nie zawiera GMO lub jest odpowiednio oznaczony,</li> <li>• wolny od niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>• przechowywany i transportowany w suchych, szczelnych opakowaniach, zabezpieczonych przed wilgocią i zanieczyszczeniami,</li> <li>• dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, skład, kraj pochodzenia, datę produkcji lub pakowania oraz dane producenta lub dostawcy.</li> </ul>
13.	Bułka tarta	3	Opakowanie – 500 g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Bułka tarta – produkt spożywczy w postaci drobno zmielonych, wysuszonych okruszków pieczywa psennego, suchy, o jasnobrązowej barwie i neutralnym zapachu.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bułka tarta powinna być jednorodna, bez grudek i wilgoci,</li> <li>• Barwa jasnobrązowa, typowa dla wypieczonego pieczywa, bez ciemnych lub przypalonych fragmentów,</li> <li>• Produkt suchy, wolny od zanieczyszczeń mechanicznych i obcych zapachów,</li> <li>• Bez dodatku konserwantów, sztucznych barwników i aromatów (chyba że jest to wyraźnie zaznaczone).</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt musi spełniać aktualne normy i przepisy prawa żywnościowego w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• bułka tarta powinna być wykonana z pieczywa wyprodukowanego zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP),</li> <li>• produkt nie zawiera składników GMO lub jest odpowiednio oznaczony,</li> <li>• wolny od niezadeklarowanych alergenów (zwłaszcza glutenu),</li> <li>• przechowywany i transportowany w suchych, szczelnych opakowaniach, zabezpieczonych</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>przed wilgocią i zanieczyszczeniami,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, datę produkcji lub pakowania, klasę jakości oraz dane producenta lub dostawcy.</li> </ul>
14.	Mięso mielone	3	Kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Mięso mielone – świeże, surowe mięso, zmielone jednolicie, bez obecności kości, chrząstek, zanieczyszczeń i nieprzyjemnego zapachu.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mięso powinno pochodzić z określonego gatunku (np. wołowe, wieprzowe, drobiowe lub mieszane) i być zgodne z zamówieniem,</li> <li>Konsystencja mięsa jednolita, bez grudek i nadmiaru tłuszczu lub ścięgien,</li> <li>Kolor mięsa świeży, odpowiadający gatunkowi (np. różowy dla wieprzowego, czerwony dla wołowego),</li> <li>Zapach naturalny, bez oznak zepsucia, kwaśności lub innych nieprawidłowości,</li> <li>Temperatura mięsa podczas odbioru powinna być utrzymana zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi (zwykle 0–4°C).</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mięso musi pochodzić z zakładów posiadających odpowiednie certyfikaty i spełniać normy sanitarne oraz prawa żywnościowego w Polsce i UE,</li> <li>surowiec musi pochodzić z hodowli prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP),</li> <li>mięso nie może pochodzić od zwierząt chorych lub poddanych niedozwolonym substancjom,</li> <li>wolne od niezadeklarowanych alergenów oraz zanieczyszczeń krzyżowych,</li> <li>transport i przechowywanie w warunkach chłodniczych, zabezpieczonych przed skażeniem,</li> <li>opakowanie szczelne, zabezpieczające przed wyciekami i zanieczyszczeniem,</li> <li>dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, gatunek mięsa, datę produkcji lub mielenia, numer partii oraz dane producenta lub dostawcy.</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

15.	Masło	6	Opakowanie – 200 g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Masło – produkt mleczny, tłusty, o kremowej konsystencji, jasnobieżowym kolorze i charakterystycznym, świeżym maślanym smaku.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Masło powinno być jednolite, bez grudek, rozwarstwienia czy oznak jełczenia,</li> <li>• Konsystencja miękka, łatwa do rozsmarowania, ale nie rozpuszczona,</li> <li>• Barwa jasnobieżowa lub słomkowa, typowa dla masła śmietankowego,</li> <li>• Produkt pozbawiony obcych zapachów i smaków, wolny od pleśni i innych defektów,</li> <li>• Zawartość tłuszczu mlecznego powinna wynosić minimum 82%.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Masło musi spełniać obowiązujące normy i przepisy prawa żywnościowego w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• produkowane z mleka pochodzącego z kontrolowanych źródeł, zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP),</li> <li>• produkt nie może zawierać dodatków sztucznych konserwantów ani GMO,</li> <li>• wolny od niezadeklarowanych alergenów (mleko i jego pochodne),</li> <li>• przechowywany i transportowany w odpowiednich warunkach chłodniczych, zabezpieczony przed światłem i tlenem,</li> <li>• opakowanie szczelne, chroniące przed zanieczyszczeniami i utratą jakości,</li> <li>• dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, datę produkcji lub pakowania, termin przydatności do spożycia oraz dane producenta lub dostawcy.</li> </ul>
16.	Chleb	6	Opakowanie	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Chleb – świeży, wypiekany z mąki pszennej, o chrupiącej skórce, miękkim, puszystym miąższu oraz charakterystycznym zapachu i smaku świeżego pieczywa.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chleb powinien mieć równomiernie wypieczoną, złocistobrazową skórkę, bez przypaleń i spękań,</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> <li>Mięsz miękki, sprężysty, o jasnej barwie, bez zakalca i dziur powietrznych o nieodpowiedniej wielkości,</li> <li>Zapach świeży, typowy dla pieczywa pszennego, bez obcych aromatów i oznak zepsucia,</li> <li>Produkt bez dodatków sztucznych konserwantów (chyba że jest to wyraźnie zaznaczone).</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Chleb musi spełniać normy i przepisy prawa żywnościowego w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>składniki pochodzą z kontrolowanych źródeł i są zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP),</li> <li>produkt nie zawiera niezadeklarowanych alergenów (zwłaszcza glutenu),</li> <li>przechowywany i transportowany w warunkach zapewniających utrzymanie świeżości i jakości,</li> <li>opakowanie zabezpieczone przed zabrudzeniem i wilgocią,</li> <li>dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, datę wypieku, termin przydatności do spożycia oraz dane producenta lub dostawcy.</li> </ul>
17.	Pieprz mielony	1	Opakowanie – 15 g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wińcu	<p><b>Pieprz mielony – przyprawa jednorodna, o intensywnym, charakterystycznym aromacie i ostrym, korzennym smaku, uzyskana przez zmielenie suszonych owoców pieprzu czarnego.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Barwa ciemnobrązowa do czarnej, konsystencja jednolita, drobno mielona, bez zbryleń i zanieczyszczeń,</li> <li>Zapach intensywny, naturalny, typowy dla świeżo zmielonego pieprzu,</li> <li>Smak ostry, silnie korzenny, bez obcych posmaków,</li> <li>Produkt wolny od domieszek innych przypraw lub substancji nośnych.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt musi spełniać aktualne normy i przepisy prawa żywnościowego obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• przyprawa powinna pochodzić z kontrolowanych upraw prowadzonych zgodnie z Dobrą Praktyką Rolniczą (GAP),</li> <li>• wolny od pozostałości pestycydów, metali ciężkich i mikrobiologicznie bezpieczny,</li> <li>• nie może zawierać GMO ani niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>• przechowywany i transportowany w suchych, szczelnych opakowaniach, chroniących przed wilgocią, światłem i zapachami obcymi,</li> <li>• dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, datę produkcji lub pakowania, kraj pochodzenia oraz dane producenta lub dostawcy.</li> </ul>
18.	Bitą śmietana w sprayu	10	Opakowanie – 250 ml	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Bitą śmietana w sprayu – gotowy do użycia produkt mleczny, spieniony i utrwalony gazem, przeznaczony do dekoracji deserów, napojów i wypieków.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsystencja puszysta, lekka, stabilna po aplikacji,</li> <li>• Barwa biała lub lekko kremowa, jednolita, bez grudek czy rozwarstwienia,</li> <li>• Smak słodki, śmietankowy, bez posmaku tłuszczu roślinnego (chyba że w składzie),</li> <li>• Produkt dostępny w ciśnieniowym opakowaniu z aplikatorem (dyszą spray),</li> <li>• Zawartość tłuszczu mlecznego zwykle min. 20–30% (chyba że zawiera tłuszcze roślinne – należy wskazać).</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt musi spełniać aktualne normy i przepisy prawa żywnościowego w Polsce i UE,</li> <li>• składniki pochodzą z kontrolowanych źródeł i są zgodne z wymaganiami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP),</li> <li>• produkt wolny od niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>• produkt nie może zawierać GMO (jeśli dotyczy),</li> <li>• opakowanie ciśnieniowe powinno być nienaruszone, szczelne, zaopatrzone w czytelną etykietę z nazwą, składem, datą ważności i warunkami przechowywania,</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

19.	Szynka	3	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Szynka – produkt mięsny wysokiej jakości, przygotowany z mięsa wieprzowego (najczęściej z tylnej części półtuszy), poddany obróbce cieplnej (gotowany, parzony) lub utrwalony termicznie (konserwowy), gotowy do bezpośredniego spożycia.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barwa jasnoróżowa do różowoczerwonej, jednolita, bez przebarwień,</li> <li>• Konsystencja zwarta, soczysta, bez nadmiaru wody, śluzu czy oznak zepsucia,</li> <li>• Smak i zapach charakterystyczny dla dobrej jakości szynki – lekko słonawy, mięsny, bez obcych aromatów,</li> <li>• Produkt bez obecności tłuszczu zewnętrznego, chrząstek lub ścięgien (chyba że dopuszczono w specyfikacji),</li> <li>• Zawartość mięsa min. 85% (dla szynki wysokiej jakości).</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt musi być zgodny z normami i przepisami prawa żywnościowego w Polsce i UE,</li> <li>• mięso pochodzi z zakładów spełniających wymogi sanitarne i zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP),</li> <li>• bez dodatku GMO i niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>• brak substancji konserwujących niedozwolonych przez prawo (np. E-rytrobát),</li> <li>• pakowanie próżniowe lub w atmosferze ochronnej, szczelne, bez uszkodzeń,</li> <li>• dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, rodzaj szynki, datę produkcji i przydatności, zawartość mięsa, dane producenta lub dostawcy.</li> </ul>
20.	Ser żółty	3	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Ser żółty – dojrzały ser podpuszczkowy, półtwardy lub twardy, o zwartej, elastycznej strukturze, produkowany z mleka krowiego, przeznaczony do spożycia na zimno lub do zapiekania.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barwa: jednolita, jasnożółta do złocistej – typowa dla danego rodzaju sera (np. gouda, edamski, morski, ementaler),</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsystencja: zwarta, elastyczna, bez nadmiaru wilgoci, bez oznak śluzu, pleśni czy pęknięć,</li> <li>• Smak: łagodny do lekko pikantnego – w zależności od rodzaju sera,</li> <li>• Zapach: charakterystyczny, mleczny, bez obcych lub nieprzyjemnych aromatów,</li> <li>• Skład: min. 45% tłuszczu w suchej masie (chyba że wskazano inaczej), bez dodatków roślinnych tłuszczów.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ser musi spełniać aktualne normy jakości i bezpieczeństwa żywności w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• wyprodukowany z mleka pasteryzowanego, zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP),</li> <li>• bez dodatku GMO, konserwantów niedozwolonych, czy niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>• opakowanie jednostkowe lub zbiorcze (plastry/bloki) szczelne, zabezpieczające przed wysychaniem i zanieczyszczeniami,</li> <li>• produkt przechowywany i transportowany w warunkach chłodniczych (0–8°C),</li> <li>• dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, typ sera, datę produkcji i przydatności, zawartość tłuszczu, producenta lub dostawcę.</li> </ul>
21.	Ketchup	10	Opakowanie – 480 g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Ketchup – gęsty sos pomidorowy, przyprawiony, pasteryzowany, gotowy do spożycia na zimno lub ciepło. Przeznaczony do dań wytrawnych, pieczywa, mięs i przekąsek.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barwa: czerwona do ciemnoczerwonej, jednolita, bez przebarwień,</li> <li>• Konsystencja: gładka, jednolita, półpłynna do gęstej, bez rozwarstwienia,</li> <li>• Smak: słodko-kwaśny, charakterystyczny dla ketchupu pomidorowego, z wyczuwalną nutą przypraw,</li> <li>• Zapach: typowy, pomidorowy, bez obcych aromatów,</li> <li>• Zawartość ekstraktu ogólnego: min. 25% (dla ketchupu łagodnego),</li> </ul>





Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> <li>Zawartość pomidorów: zgodna z deklaracją producenta (najczęściej min. 140 g pomidorów na 100 g ketchupu).</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Produkt musi być zgodny z przepisami prawa żywnościowego w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP),</li> <li>bez dodatku GMO i niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>nie może zawierać konserwantów niedozwolonych prawnie (jeśli konserwowany – musi być wyraźnie oznaczone),</li> <li>opakowanie jednostkowe szczelne (butelki PET, szklane lub saszetki), czyste, z czytelną etykietą,</li> <li>transport i przechowywanie w temperaturze zgodnej z deklaracją producenta (najczęściej 0–25°C), chronić przed światłem i mrozem,</li> <li>dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, typ (łagodny/pikantny), datę produkcji i przydatności, producenta/dostawcę, skład.</li> </ul>
22.	Mleko	20	Litr	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Mleko spożywcze – produkt mleczny pochodzenia zwierzęcego, najczęściej krowiego, pasteryzowany lub UHT, przeznaczony do bezpośredniego spożycia oraz jako składnik potraw i napojów.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Barwa: biała do lekko kremowej, jednolita, bez osadów i przebarwień,</li> <li>Konsystencja: płynna, jednorodna, bez rozwarstwienia,</li> <li>Smak i zapach: łagodny, świeży, charakterystyczny dla mleka krowiego, bez posmaków obcych (np. zjełczenia, fermentacji),</li> <li>Zawartość tłuszczu: zgodnie z deklaracją – najczęściej 0,5% (odtłuszczone), 1,5% (półtłuste) lub 3,2% (pełnotłuste).</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mleko musi spełniać wymagania przepisów prawa żywnościowego obowiązujących w Polsce i UE,</li> <li>pochodzi z gospodarstw prowadzących produkcję zgodnie z Dobrą Praktyką Rolniczą</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>(GAP) i Dobrą Praktyką Higieniczną (GHP),</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• produkt wolny od pozostałości antybiotyków, GMO oraz niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>• nie zawiera konserwantów (chyba że dopuszczone i zadeklarowane),</li> <li>• opakowanie szczelne (np. karton aseptyczny, butelka PET), z czytelną etykietą zawierającą: rodzaj mleka, datę produkcji, termin przydatności, warunki przechowywania, nazwę producenta,</li> <li>• dokument dostawy powinien zawierać dane identyfikujące partię, daty i dostawcę.</li> </ul>
23.	Posypka do dekoracji ciasteczek	15	Opakowanie - 80 g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Posypka do dekoracji ciasteczek – gotowy produkt cukierniczy służący do ozdabiania wyrobów piekarniczych i cukierniczych, takich jak ciasteczka, pierniczki, babeczki, torty.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Postać: drobne elementy w różnych kształtach (np. pałeczki, kulki, gwiazdki), kolorach i rozmiarach,</li> <li>• Barwa: intensywna, zgodna z przeznaczeniem dekoracyjnym, uzyskana z dodatkiem dopuszczalnych barwników spożywczych,</li> <li>• Smak: słodki, neutralny (głównie cukrowy), bez posmaków chemicznych,</li> <li>• Konsystencja: chrupiąca, sucha, bez zbryleń i wilgoci,</li> <li>• Skład: głównie cukier, skrobia, barwniki, czasem aromaty i tłuszcze roślinne.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt musi spełniać przepisy prawa żywnościowego obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• wszystkie zastosowane barwniki, aromaty i dodatki muszą być dopuszczone do stosowania w żywności,</li> <li>• produkt wolny od GMO oraz niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>• nie może zawierać substancji szkodliwych ani konserwantów niewskazanych do stosowania w produktach cukierniczych,</li> <li>• przechowywany w warunkach suchych, chłodnych, w opakowaniach chroniących przed światłem i wilgocią,</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> <li>• opakowanie powinno być szczelne i zawierać etykietę z nazwą produktu, składem, datą ważności, warunkami przechowywania oraz danymi producenta lub dostawcy,</li> <li>• dokument dostawy powinien potwierdzać zgodność z normami jakościowymi i zawierać dane partii.</li> </ul>
24.	Lukier	15	Opakowanie	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Lukier – gotowy lub półprodukt cukierniczy, przeznaczony do dekoracji i wykańczania powierzchni ciast, ciasteczek, pierników, pączków oraz innych wyrobów cukierniczych.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Postać: gładka, gęsta masa lub gotowa polewa, jednolita, bez grudek,</li> <li>• Barwa: typowo biała, może być również barwiona spożywczymi barwnikami (jeśli dotyczy),</li> <li>• Smak: wyraźnie słodki, cukrowy, bez posmaków obcych,</li> <li>• Konsystencja: po zastygnięciu – twardniejąca, błyszcząca lub matowa (w zależności od składu),</li> <li>• Skład: cukier puder, woda (ew. sok z cytryny, aromaty, białko jaja – w lukrze królewskim), ewentualnie dodatki smakowe lub barwiące.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt musi spełniać przepisy prawa żywnościowego obowiązujące w Polsce i UE,</li> <li>• składniki użyte do produkcji lukru muszą pochodzić z legalnych, sprawdzonych źródeł,</li> <li>• produkt wolny od GMO, niezadeklarowanych alergenów i niepożądanych dodatków,</li> <li>• barwniki (jeśli stosowane) muszą być dopuszczone do stosowania w żywności,</li> <li>• przechowywanie w warunkach suchych, chłodnych, chroniących przed światłem i wilgocią,</li> <li>• opakowanie szczelne, zabezpieczające przed zanieczyszczeniami, zawierające: nazwę produktu, skład, datę przydatności, warunki przechowywania, dane producenta lub dostawcy,</li> <li>• dokument dostawy powinien zawierać dane partii, termin przydatności oraz deklarację zgodności z przepisami sanitarnymi.</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

25.	Bułki do hot-dogów	25	Szt.	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Bułki do hot dogów – pieczywo pszenne, miękkie, podłużne, przeznaczone do przygotowywania dań typu fast food, takich jak hot dogi. Gotowe do spożycia po podgrzaniu lub bez obróbki.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kształt: podłużny, symetryczny, odpowiedni do umieszczenia parówki,</li> <li>• Skórka: cienka, miękka, jasnobrązowa, bez nadmiernego przypieczenia,</li> <li>• Miąższ: jasny, jednolity, miękki, elastyczny, bez zakalca i ubytków,</li> <li>• Smak i zapach: charakterystyczny dla świeżego pieczywa pszennego, bez posmaków kwaśnych czy chemicznych,</li> <li>• Waga: zgodna z deklaracją producenta (najczęściej 50–70 g/szt.),</li> <li>• Produkt może być nacięty lub w formie zamkniętej (do samodzielnego przecięcia).</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt wyprodukowany zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego w Polsce i UE,</li> <li>• zgodny z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP),</li> <li>• bez dodatku GMO, niepożądanych konserwantów ani niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>• składniki: mąka pszenna, woda, drożdże, cukier, sól, tłuszcz roślinny (ew. dodatki funkcjonalne jak emulgatory, enzymy – tylko dopuszczone),</li> <li>• produkt świeży lub mrożony – odpowiednio oznakowany,</li> <li>• opakowanie zbiorcze powinno chronić przed wysychaniem i zanieczyszczeniem,</li> <li>• dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, datę produkcji i przydatności, numer partii, skład, dane producenta lub dostawcy.</li> </ul>
26.	Parówki	4	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Parówki– produkt mięsny o podwyższonej jakości, przygotowany z myślą o najmłodszych konsumentach, cechujący się łagodnym smakiem, wysoką zawartością mięsa oraz brakiem sztucznych dodatków i konserwantów.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> <li>Wygląd: podłużne, jednolite, o gładkiej powierzchni, bez przebarwień,</li> <li>Barwa: jasnoróżowa, naturalna dla produktu mięsnego bez dodatków barwiących,</li> <li>Konsystencja: miękka, delikatna, łatwa do gryzienia i trawienia,</li> <li>Smak i zapach: łagodny, naturalny, bez intensywnych przypraw, obcych posmaków lub zapachów,</li> <li>Skład: wysoka zawartość mięsa (min. 80%), najczęściej drobiowego lub mieszanka drobiowo-wieprzowa.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Produkt spełnia wszystkie wymogi prawa żywnościowego dotyczące produktów dla dzieci i niemowląt w Polsce i UE,</li> <li>wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP),</li> <li>wolny od GMO, niezadeklarowanych alergenów i substancji potencjalnie szkodliwych,</li> <li>opakowanie szczelne, zabezpieczające przed zanieczyszczeniami, z czytelną etykietą zawierającą pełne informacje o składzie, terminie przydatności, warunkach przechowywania oraz dane producenta,</li> <li>dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, datę produkcji, termin przydatności, numer partii oraz dane producenta/dostawcy.</li> </ul>
27.	Sos pomidorowy	3	Opakowanie – 410 ml	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Sos pomidorowy – produkt spożywczy na bazie pomidorów, pasteryzowany, gotowy do bezpośredniego użycia jako dodatek do dań, takich jak makarony, pizza, mięsa czy warzywa.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Konsystencja: gładka lub lekko grudkowata, jednolita, bez rozwarstwienia,</li> <li>Barwa: intensywna czerwona, typowa dla dojrzałych pomidorów, bez przebarwień,</li> <li>Smak i zapach: naturalny, świeży pomidorowy, lekko kwaskowaty, z wyważonym balansem przypraw (np. czosnek, cebula, zioła),</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> <li>Zawartość pomidorów: zgodna z deklaracją producenta, często min. 70% soku/pulp pomidorowych.</li> </ul> <p><b>Skład:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pomidory świeże lub przetworzone (sok, pulp, koncentrat),</li> <li>Woda, cukier, sól, przyprawy (bazylia, oregano, czosnek, cebula),</li> <li>Ewentualne dodatki stabilizujące i przeciwutleniacze dozwolone prawem.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Produkt musi spełniać przepisy prawa żywnościowego obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>składniki muszą pochodzić z legalnych, sprawdzonych źródeł,</li> <li>produkt wolny od GMO i niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>bez dodatku niedozwolonych konserwantów,</li> <li>opakowanie szczelne (słoiki, butelki, tuby), chroniące przed zanieczyszczeniem i światłem,</li> <li>dokument dostawy zawiera: nazwę produktu, datę produkcji, termin przydatności, numer partii i dane producenta/dostawcy.</li> </ul>
28.	Ciasto francuskie	10	Opakowanie – 275 g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Ciasto francuskie – gotowy produkt piekarniczy, półprodukt cukierniczy, wielowarstwowe, kruche i delikatne, przeznaczone do wypieku różnorodnych wyrobów słodkich i wytrawnych.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Postać: płaski, cienki arkusz lub zwinięte w rulon,</li> <li>Konsystencja: surowe ciasto elastyczne, lekko tłuste, łatwe do formowania i wałkowania,</li> <li>Barwa: jasnokremowa do jasnożółtej (w zależności od składu), bez przebarwień,</li> <li>Zapach: delikatny, maślany (w przypadku ciasta francuskiego tradycyjnego), bez obcych zapachów,</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> <li>Skład: mąka pszenna, masło lub tłuszcz roślinny, woda, sól, ewentualnie środki poprawiające elastyczność ciasta.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Produkt musi spełniać wymagania prawa żywnościowego w Polsce i UE,</li> <li>wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP),</li> <li>składniki bez GMO, niezadeklarowanych alergenów i substancji szkodliwych,</li> <li>opakowanie szczelne, chroniące przed wysychaniem i zanieczyszczeniami, z pełną etykietą (nazwa, skład, termin przydatności, warunki przechowywania, producent),</li> <li>dokument dostawy powinien zawierać dane partii, datę produkcji i termin przydatności.</li> </ul>
29.	Krem orzechowy typu Nutella lub równoważny	5	Opakowanie – 600 ml	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Krem czekoladowo-orzechowy typu Nutella lub równoważny, gotowy produkt spożywczy przeznaczony do smarowania pieczywa, naleśników, użycia jako dodatek do deserów i wypieków.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Konsystencja: gładka, kremowa, łatwa do rozsmarowania,</li> <li>Barwa: jednolita, jasnobrązowa z charakterystycznym połyskiem,</li> <li>Smak i zapach: intensywny czekoladowo-orzechowy, słodki, bez posmaków obcych lub chemicznych,</li> <li>Skład: głównie cukier, olej roślinny (najczęściej palmowy), orzechy laskowe (min. 13%), kakao, mleko w proszku, lecytyna (emulgator), aromaty naturalne lub identyczne z naturalnymi.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Produkt spełnia wymagania prawa żywnościowego obowiązujące w Polsce i UE,</li> <li>składniki pochodzą z legalnych i sprawdzonych źródeł,</li> <li>produkt wolny od GMO i niezadeklarowanych alergenów (orzechy laskowe, mleko),</li> <li>opakowanie szczelne, chroniące produkt przed zanieczyszczeniem i dostępem powietrza, z etykietą zawierającą nazwę, skład, datę ważności, warunki przechowywania oraz dane producenta,</li> <li>przechowywanie w temperaturze pokojowej lub zgodnie z zaleceniami producenta,</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> <li>dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, datę produkcji, termin przydatności, numer partii oraz dane producenta/dostawcy.</li> </ul>
30.	Wafle tortowe duże	15	Opakowanie	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Wafle tortowe duże – cienkie, chrupiące płaty waflowe o dużych wymiarach, przeznaczone do wykorzystania w cukiernictwie jako baza do tortów, deserów i ciast warstwowych.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kształt i wielkość: płaskie, prostokątne lub kwadratowe płaty o wymiarach dostosowanych do standardowych form tortowych (np. około 25x25 cm lub większe),</li> <li>Konsystencja: chrupiąca, lekka, krucha, bez wilgoci i zagnieceń,</li> <li>Barwa: jasnobrązowa, równomierna, bez przypaleń,</li> <li>Smak i zapach: neutralny, lekko słodkawy, typowy dla wafli, bez obcych posmaków i zapachów,</li> <li>Skład: mąka pszenna, cukier, tłuszcz roślinny, woda, sól, ewentualnie dodatki poprawiające strukturę (np. emulgatory).</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Produkt musi spełniać obowiązujące przepisy prawa żywnościowego w Polsce i UE,</li> <li>wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP),</li> <li>bez obecności GMO i niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>opakowanie szczelne, zabezpieczające wafle przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi, z pełną informacją na etykiecie (nazwa, skład, data ważności, warunki przechowywania, dane producenta),</li> <li>przechowywać w suchym, chłodnym miejscu,</li> <li>dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, datę produkcji, termin przydatności, numer partii oraz dane producenta/dostawcy.</li> </ul>





Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

31.	Dżem truskawkowy	10	Opakowanie – 280 g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Dżem truskawkowy – produkt spożywczy na bazie truskawek, gotowy do bezpośredniego spożycia jako dodatek do pieczywa, deserów lub wypieków.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsystencja: gęsta, lekko galaretowata, jednolita, z wyczuwalnymi kawałkami owoców,</li> <li>• Barwa: intensywnie czerwono-różowa, typowa dla dojrzałych truskawek, bez przebarwień i oznak fermentacji,</li> <li>• Smak i zapach: naturalny, słodko-kwaśny, charakterystyczny dla świeżych truskawek, bez posmaków obcych lub fermentacyjnych,</li> <li>• Zawartość owoców: zgodna z deklaracją producenta, najczęściej min. 50% owoców.</li> </ul> <p><b>Skład:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Truskawki,</li> <li>• Cukier,</li> <li>• Pektyny i/lub zagęszczacze (zgodne z obowiązującymi przepisami),</li> <li>• Kwas cytrynowy lub naturalne regulatory kwasowości.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt musi spełniać wymogi prawa żywnościowego w Polsce i UE,</li> <li>• składniki pochodzące z legalnych i sprawdzonych źródeł,</li> <li>• produkt wolny od GMO i niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>• opakowanie szczelne, chroniące przed zanieczyszczeniami i dostępem powietrza, z czytelną etykietą (nazwa, skład, data ważności, warunki przechowywania, producent),</li> <li>• przechowywanie zgodnie z zaleceniami producenta (najczęściej w chłodni po otwarciu),</li> <li>• dokument dostawy zawiera: nazwę produktu, datę produkcji, termin przydatności, numer partii oraz dane producenta/dostawcy.</li> </ul>
32.	Cukier puder	3	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w	<p><b>Cukier puder – drobno zmielony, biały, sypki produkt spożywczy, używany głównie jako dodatek do wypieków, deserów i dekoracji.</b></p>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

Wieńcu

#### Charakterystyka produktu:

- Postać: bardzo drobny, jednolity proszek,
- Barwa: śnieżnobiała, bez zanieczyszczeń i przebarwień,
- Smak i zapach: słodki, neutralny, bez obcych zapachów i posmaków,
- Zawartość cukru: min. 99,8% sacharozy lub innego cukru spożywczego.

#### Skład:

- Cukier kryształ zmielony na drobny proszek,
- Ewentualnie dodatek przeciwbrylający (np. skrobia kukurydziana), zgodny z normami.

#### Wymagania ogólne:

- Produkt musi spełniać wymogi prawa żywnościowego w Polsce i Unii Europejskiej,
- surowiec powinien pochodzić z legalnych i sprawdzonych źródeł,
- produkt wolny od GMO i niezadeklarowanych alergenów,
- opakowanie szczelne, chroniące produkt przed wilgocią i zanieczyszczeniami, z pełną etykietą zawierającą nazwę, skład, datę ważności, warunki przechowywania oraz dane producenta,
- przechowywanie w suchym i chłodnym miejscu,
- dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, datę produkcji, termin przydatności, numer partii oraz dane producenta/dostawcy.

33.	Krakersy	7	Opakowanie – 180 g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Krakersy – cienkie, chrupiące pieczywo przekąskowe, przygotowane na bazie mąki pszennej, tłuszczu i przypraw, przeznaczone do spożycia jako samodzielna przekąska lub dodatek do serów, past i dipów.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kształt i wielkość: prostokątne lub kwadratowe płyty o równych brzegach,</li> <li>• Konsystencja: chrupiąca, krucha, sucha, bez oznak wilgoci czy miękkości,</li> </ul>
-----	----------	---	--------------------	---	--



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> <li>• Barwa: złocisto-brązowa, równomierna, bez przypaleń i plam,</li> <li>• Smak i zapach: lekko słony, wyważony smak z charakterystycznym aromatem pieczywa, bez obcych posmaków,</li> <li>• Skład: mąka pszenna, tłuszcz roślinny, sól, drożdże lub środki spulchniające, ewentualnie przyprawy i dodatki smakowe (np. sezam, zioła).</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt musi spełniać wymagania prawa żywnościowego obowiązujące w Polsce i UE,</li> <li>• wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP),</li> <li>• składniki bez GMO i niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>• opakowanie szczelne, chroniące produkt przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi, z pełną informacją na etykiecie (nazwa, skład, data ważności, warunki przechowywania, producent),</li> <li>• przechowywać w suchym i chłodnym miejscu,</li> <li>• dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, datę produkcji, termin przydatności, numer partii oraz dane producenta/dostawcy.</li> </ul>
34.	Ser biały półtłusty	5	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Ser biały półtłusty – produkt mleczarski, świeży ser twarogowy o umiarkowanej zawartości tłuszczu, przeznaczony do bezpośredniego spożycia oraz wykorzystania kulinarnego.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsystencja: miękka, lekko krucha, zwarta, wilgotna, bez grudek czy ziarnistości,</li> <li>• Barwa: jednolita, śnieżnobiała lub lekko kremowa, bez przebarwień i plam,</li> <li>• Smak i zapach: świeży, delikatnie kwaskowaty, charakterystyczny dla sera twarogowego, bez obcych posmaków i zapachów,</li> <li>• Zawartość tłuszczu: 6–12% w suchej masie (półtłusty zakres),</li> <li>• Skład: mleko krowie pasteryzowane, kultura bakterii mlekowych, podpuszczka lub inne środki koagulujące.</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt spełnia normy prawa żywnościowego obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP),</li> <li>• mleko użyte do produkcji pochodzi z kontrolowanych, legalnych źródeł, wolne od GMO i niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>• opakowanie szczelne, zapewniające ochronę przed zanieczyszczeniami i utratą świeżości, z czytelną etykietą zawierającą skład, datę ważności, warunki przechowywania oraz dane producenta,</li> <li>• dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, datę produkcji, termin przydatności, numer partii oraz dane producenta/dostawcy.</li> </ul>
35.	Śmietana 36%	1	Litr	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Śmietana 36% – produkt mleczarski o wysokiej zawartości tłuszczu, przeznaczony do kulinarnego wykorzystania, m.in. do ubijania, gotowania oraz jako dodatek do potraw i deserów.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsystencja: gęsta, kremowa, jednolita, bez grudek i rozwarstwienia,</li> <li>• Barwa: jasnokremowa, naturalna dla tłustej śmietany,</li> <li>• Smak i zapach: świeży, naturalny, lekko kwaśny, charakterystyczny dla śmietany, bez obcych zapachów i posmaków,</li> <li>• Zawartość tłuszczu: minimum 36% zgodnie z deklaracją producenta,</li> <li>• Skład: śmietana pasteryzowana lub UHT (w zależności od produktu), bez dodatków.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt spełnia normy prawa żywnościowego obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• mleko i śmietana pochodzą z legalnych, kontrolowanych źródeł,</li> <li>• produkt wolny od GMO i niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>• opakowanie szczelne, zabezpieczające przed zanieczyszczeniami i utratą świeżości, z pełną etykietą (nazwa, skład, data ważności, warunki przechowywania, producent),</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> <li>dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, datę produkcji, termin przydatności, numer partii oraz dane producenta/dostawcy.</li> </ul>
36.	Kruche spody do babeczek	5	Opakowanie – 350 g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Kruche spody do babeczek – gotowe, pieczone spody z ciasta kruchego, przeznaczone do bezpośredniego użycia jako baza do babeczek, tart lub innych deserów.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kształt i wielkość: okrągłe spody o standardowej średnicy (np. 6–8 cm),</li> <li>Konsystencja: krucha, lekko łamliwa, ale stabilna, bez nadmiernej miękkości czy wilgoci,</li> <li>Barwa: złocisto-brązowa, równomierna, bez przypaleń i przebarwień,</li> <li>Smak i zapach: delikatny, maślany, typowy dla ciasta kruchego, bez obcych posmaków i zapachów,</li> <li>Skład: mąka pszenna, masło lub margaryna, cukier, jaja lub substytuty, ewentualnie dodatki smakowe (wanilia, cytrusy).</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Produkt musi spełniać obowiązujące przepisy prawa żywnościowego w Polsce i UE,</li> <li>wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP),</li> <li>składniki bez GMO i niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>opakowanie szczelne, zabezpieczające spody przed uszkodzeniami i wilgocią, z pełną informacją na etykiecie (nazwa, skład, data ważności, warunki przechowywania, producent),</li> <li>przechowywać w suchym, chłodnym miejscu,</li> <li>dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, datę produkcji, termin przydatności, numer partii oraz dane producenta/dostawcy.</li> </ul>
37.	Galaretki, różne smaki	20	Opakowanie – 77 g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Galaretki – gotowe do przygotowania proszki lub żele o różnorodnych smakach owocowych, przeznaczone do sporządzania deserów galaretkowych.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forma: proszek lub gotowa masa galaretkowa,</li> <li>• Kolor: odpowiadający smakowi (np. czerwony dla truskawkowego, pomarańczowy dla pomarańczowego, zielony dla agrestowego itd.),</li> <li>• Smak i zapach: intensywny, naturalny lub identyczny z naturalnym aromat owocowy, bez obcych posmaków,</li> <li>• Konsystencja po przygotowaniu: elastyczna, sprężysta galaretka o jednolitej strukturze,</li> <li>• Skład: cukier, substancje żelujące (np. pektyny, agar-agar, żelatyna), aromaty, barwniki spożywcze, regulatory kwasowości.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt musi spełniać normy prawa żywnościowego obowiązujące w Polsce i UE,</li> <li>• surowce pochodzą z legalnych, sprawdzonych źródeł,</li> <li>• produkt wolny od GMO i niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>• opakowanie szczelne, zabezpieczające przed wilgocią i zanieczyszczeniami, z pełną etykietą (nazwa, skład, datę ważności, warunki przechowywania, producent),</li> <li>• przechowywanie zgodnie z zaleceniami producenta (zwykle w suchym miejscu),</li> <li>• dokument dostawy zawiera: nazwę produktu, datę produkcji, termin przydatności, numer partii oraz dane producenta/dostawcy.</li> </ul>
38.	Budyń	15	Opakowanie – 60 g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Budyń – proszek do sporządzania deseru mlecznego o kremowej konsystencji, dostępny w różnych smakach owocowych i klasycznych (np. wanilia, czekolada).</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forma: drobny, suchy proszek, łatwo rozpuszczalny,</li> <li>• Kolor: odpowiadający smakowi (np. jasnożółty dla waniliowego, brązowy dla czekoladowego),</li> <li>• Smak i zapach: intensywny, charakterystyczny dla danego smaku, bez obcych posmaków,</li> <li>• Po przygotowaniu: gładka, kremowa konsystencja deseru,</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> <li>Skład: skrobia (zazwyczaj kukurydziana lub ziemniaczana), cukier, aromaty, dodatki poprawiające konsystencję i trwałość.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Produkt musi spełniać normy prawa żywnościowego obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>składniki pochodzą z legalnych i sprawdzonych źródeł,</li> <li>produkt wolny od GMO i niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>opakowanie szczelne, chroniące przed wilgocią i zanieczyszczeniami, z pełną informacją na etykiecie (nazwa, skład, data ważności, warunki przechowywania, producent),</li> <li>przechowywanie w suchym, chłodnym miejscu,</li> <li>dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, datę produkcji, termin przydatności, numer partii oraz dane producenta/dostawcy.</li> </ul>
39.	Chrupki kukurydziane	10	Opakowanie – 90 g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Chrupki kukurydziane – gotowa, lekka i chrupiąca przekąska z kukurydzy, przeznaczona do bezpośredniego spożycia, często jako dodatek do mleka lub jogurtu.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Postać: nieregularne, lekkie, chrupiące kawałki o jasnożółtej barwie,</li> <li>Konsystencja: chrupiąca, sucha, bez oznak wilgoci,</li> <li>Smak i zapach: naturalny, lekko słodkawy smak kukurydzy, bez obcych posmaków i zapachów,</li> <li>Skład: kukurydza, olej roślinny, sól, ewentualnie dodatki smakowe lub słodzące.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Produkt spełnia normy prawa żywnościowego obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>składniki pochodzą z legalnych, sprawdzonych źródeł,</li> <li>produkt wolny od GMO (o ile wymagane) i niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>opakowanie szczelne, chroniące przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi, z pełną informacją na etykiecie (nazwa, skład, data ważności, warunki przechowywania, producent),</li> <li>przechowywanie w suchym, chłodnym miejscu,</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> <li>dokument dostawy zawiera: nazwę produktu, datę produkcji, termin przydatności, numer partii oraz dane producenta/dostawcy.</li> </ul>
40.	Czekolada mleczna	10	Opakowanie – 90 g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Czekolada mleczna – słodka tabliczka czekolady zawierająca kakao, mleko w proszku oraz cukier, przeznaczona do bezpośredniego spożycia lub wykorzystywana w wyrobach cukierniczych.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Konsystencja: gładka, kremowa, dobrze stapialna, bez grudek i kryształków cukru,</li> <li>Barwa: jednolita, jasnobrązowa, typowa dla czekolady mlecznej,</li> <li>Smak i zapach: słodki, mleczny z wyraźnym aromatem kakao, bez obcych posmaków,</li> <li>Skład: miazga kakaowa, cukier, mleko w proszku, tłuszcze kakaowe, lecytyna (emulgator), aromaty naturalne lub identyczne z naturalnymi.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Produkt musi spełniać normy prawa żywnościowego obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>składniki pochodzą z legalnych, sprawdzonych źródeł,</li> <li>produkt wolny od GMO oraz niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>opakowanie szczelne, chroniące przed wilgocią, światłem i zanieczyszczeniami, z pełną etykietą zawierającą nazwę, skład, datę ważności, warunki przechowywania oraz dane producenta,</li> <li>dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, datę produkcji, termin przydatności, numer partii oraz dane producenta/dostawcy.</li> </ul>
41.	Czekolada biała	10	Opakowanie – 90 g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Czekolada biała – słodka tabliczka czekolady, zawierająca masło kakaowe, mleko w proszku oraz cukier, bez miazgi kakaowej, przeznaczona do bezpośredniego spożycia lub do wykorzystania w wyrobach cukierniczych.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Konsystencja: gładka, kremowa, dobrze stapialna, bez grudek i kryształków cukru,</li> </ul>





Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> <li>• Barwa: jednolita, jasno kremowa, typowa dla czekolady białej,</li> <li>• Smak i zapach: słodki, mleczny z wyraźnym aromatem masła kakaowego, bez obcych posmaków,</li> <li>• Skład: masło kakaowe, cukier, mleko w proszku, lecytyna (emulgator), aromaty naturalne lub identyczne z naturalnymi.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt spełnia normy prawa żywnościowego obowiązujące w Polsce i UE,</li> <li>• składniki pochodzą z legalnych, sprawdzonych źródeł,</li> <li>• produkt wolny od GMO oraz niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>• opakowanie szczelne, chroniące przed wilgocią, światłem i zanieczyszczeniami, z pełną etykietą (nazwa, skład, data ważności, warunki przechowywania, producent),</li> <li>• przechowywanie w temperaturze 12–20°C, z dala od źródeł ciepła i silnych zapachów,</li> <li>• dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, datę produkcji, termin przydatności, numer partii oraz dane producenta/dostawcy.</li> </ul>
42.	Chleb tostowy	5	Opakowanie	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Chleb tostowy – miękki, puszysty i lekko słodkawy chleb pszenny, specjalnie przygotowany do tostowania oraz spożycia na zimno lub ciepło.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kształt i wielkość: prostokątna, równomierna bochenek lub krojone kromki o standardowej grubości,</li> <li>• Konsystencja: miękka, sprężysta, dobrze utrzymująca kształt po tostowaniu,</li> <li>• Skórka: cienka, lekko złocista, łatwa do krojenia,</li> <li>• Barwa miąższu: jasna, kremowa, jednolita, bez widocznych oznak pleśni czy wysuszenia,</li> <li>• Smak i zapach: delikatny, lekko słodkawy, typowy dla chleba pszennego, bez obcych posmaków,</li> <li>• Skład: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, cukier, ewentualnie dodatki poprawiające strukturę i świeżość (np. emulgatory, konserwanty).</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt musi spełniać obowiązujące przepisy prawa żywnościowego w Polsce i UE,</li> <li>• surowce użyte do produkcji pochodzą z kontrolowanych, legalnych źródeł,</li> <li>• produkt może zawierać alergeny deklarowane na etykiecie (np. gluten),</li> <li>• opakowanie szczelne, zabezpieczające przed wysychaniem i zanieczyszczeniami, z pełną etykietą zawierającą nazwę, skład, datę ważności, warunki przechowywania oraz dane producenta,</li> <li>• przechowywanie w temperaturze pokojowej lub zgodnie z zaleceniami producenta,</li> <li>• dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, datę produkcji, termin przydatności, numer partii oraz dane producenta/dostawcy.</li> </ul>
43.	Margaryna typu Kasia lub równoważny	10	Opakowanie – 250 g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Margaryna do pieczenia typu Kasia lub równoważny o wysokiej jakości, charakteryzująca się odpowiednią konsystencją i smakiem, przeznaczona do wyrobów cukierniczych i gastronomicznych.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsystencja: plastyczna, łatwa do mieszania i wałkowania,</li> <li>• Barwa: jasnożółta, jednolita, typowa dla margaryny do pieczenia,</li> <li>• Smak i zapach: delikatny, neutralny, bez nieprzyjemnych posmaków,</li> <li>• Skład: tłuszcze roślinne (np. olej palmowy, rzepakowy), woda, emulgatory, witaminy (A, D), sól, stabilizatory.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt spełnia normy prawa żywnościowego obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• składniki pochodzą z legalnych, kontrolowanych źródeł,</li> <li>• produkt wolny od GMO (jeśli deklarowane) oraz niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>• opakowanie szczelne, zabezpieczające przed zanieczyszczeniami i utratą świeżości, z pełną etykietą (nazwa, skład, data ważności, warunki przechowywania, producent),</li> <li>• dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, datę produkcji, termin przydatności, numer partii oraz dane producenta/dostawcy.</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

44.	Olej	2	litr	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Olej – klarowny, jasny olej tłoczony lub rafinowany, pozyskiwany z roślin oleistych (np. rzepaku, słonecznika, soi), przeznaczony do smażenia, pieczenia oraz przygotowywania potraw na zimno.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wygląd: klarowny, bezbarwny lub lekko żółtawy, bez osadów i zanieczyszczeń,</li> <li>Zapach i smak: neutralny lub delikatny, typowy dla danego rodzaju oleju, bez obcych posmaków,</li> <li>Skład: tłuszcze roślinne, zawartość kwasów tłuszczowych zgodna z rodzajem oleju, bez dodatków i konserwantów,</li> <li>Forma: płynna, o niskiej lepkości.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Produkt spełnia obowiązujące normy prawa żywnościowego w Polsce i UE,</li> <li>pozyskany z legalnych, kontrolowanych upraw roślin oleistych,</li> <li>wolny od GMO (jeśli wymagane) i niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>opakowanie szczelne, chroniące przed światłem i dostępem powietrza, z pełną etykietą (nazwa, skład, data ważności, warunki przechowywania, producent),</li> <li>przechowywanie w chłodnym, ciemnym miejscu,</li> <li>dokument dostawy zawiera: nazwę produktu, datę produkcji, termin przydatności, numer partii oraz dane producenta/dostawcy.</li> </ul>
45.	Proszek do pieczenia	10	Opakowanie – 15 g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Proszek do pieczenia – sucha mieszanka chemiczna stosowana jako środek spulchniający ciasta i wypieki, zapewniająca lekkość i puszystość produktów.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Forma: drobny, jednnorodny, biały proszek,</li> <li>Smak i zapach: neutralny, bez obcych zapachów i smaków,</li> <li>Skład: wodorowęglan sodu (soda oczyszczona), kwaśny środek spulchniający (np. kwaśny winian potasu), substancje przeciwzbrylające (np. skrobia),</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozpuszczalność: łatwo rozpuszcza się w cieczy, aktywuje się pod wpływem ciepła.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt spełnia normy prawa żywnościowego obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• składniki pochodzą z legalnych, sprawdzonych źródeł,</li> <li>• produkt wolny od GMO i niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>• opakowanie szczelne, chroniące przed wilgocią i zanieczyszczeniami, z pełną etykietą (nazwa, skład, data ważności, warunki przechowywania, producent),</li> <li>• dokument dostawy zawiera: nazwę produktu, datę produkcji, termin przydatności, numer partii oraz dane producenta/dostawcy.</li> </ul>
46.	Kakao	1	Opakowanie – 500 g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Kakao – proszek otrzymywany z miazgi kakaowej, używany jako dodatek smakowy i barwiący w wyrobach cukierniczych, deserach i napojach.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forma: drobny, suchy, jednolity proszek o ciemnobrązowej barwie,</li> <li>• Zapach: intensywny, charakterystyczny dla kakao, bez obcych aromatów,</li> <li>• Smak: wyrazisty, lekko gorzki, typowy dla naturalnego kakao,</li> <li>• Skład: miazga kakaowa poddana procesowi alkalizacji (w przypadku kakao alkalizowanego) lub naturalne kakao, bez dodatków.</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt musi spełniać normy prawa żywnościowego obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• kakao pochodzi z legalnych, sprawdzonych upraw,</li> <li>• produkt wolny od GMO oraz niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>• opakowanie szczelne, chroniące przed wilgocią i światłem, z pełną etykietą (nazwa, skład, data ważności, warunki przechowywania, producent),</li> <li>• dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, datę produkcji, termin przydatności, numer partii oraz dane producenta/dostawcy.</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

47.	Płatki śniadaniowe typu Kangus Nestle lub równoważny	2	Opakowanie – 400 g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Więńcu	<p><b>Płatki śniadaniowe typu Kangus Nestlé lub równoważny – chrupiące i puszyste ziarno pszenicy oblane miodem, przeznaczone do spożycia na zimno lub z mlekiem jako smaczne i wartościowe śniadanie.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forma: lekkie, chrupiące płatki o nieregularnym kształcie,</li> <li>• Barwa: jasnożółta, jednolita,</li> <li>• Smak i zapach: lekko słodkawy, z wyczuwalnym aromatem miodu, bez obcych posmaków,</li> <li>• Skład: pszenica (68,5%), cukier, oligofruktoza, syrop glukozowy, miód (2,8%), olej słonecznikowy, substancje wzbogacające (wapń, witaminy B2, B3, B5, B6, B9).</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produkt musi spełniać aktualne normy prawa żywnościowego obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• składniki pochodzą z legalnych i sprawdzonych źródeł,</li> <li>• produkt wolny od GMO (jeśli deklarowane) oraz niezadeklarowanych alergenów, z możliwością obecności mleka i orzechów,</li> <li>• opakowanie szczelne, zabezpieczające przed wilgocią i uszkodzeniami, z pełną etykietą (nazwa, skład, data ważności, warunki przechowywania, dane producenta),</li> <li>• przechowywanie w suchym, chłodnym miejscu, z dala od silnych zapachów,</li> <li>• dokument dostawy musi zawierać: nazwę produktu, datę produkcji, termin przydatności, numer partii oraz dane producenta/dostawcy.</li> </ul>
48.	Gotowa masa korówkowa (kajmak)	3	Opakowanie – 510 g	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Więńcu	<p><b>Gotowa masa krówkowa (kajmak) – słodka, gęsta masa o intensywnym smaku kajmaku, idealna do wyrobów cukierniczych, deserów, smarowania i dekoracji.</b></p> <p><b>Charakterystyka produktu:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Konsystencja: gęsta, kremowa, łatwa do rozsmarowania,</li> <li>• Kolor: jasnobrązowy, jednolity,</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> <li>Smak i zapach: wyraźny, słodki, typowy dla masy kajmakowej, bez obcych posmaków,</li> <li>Skład: mleko skondensowane, cukier, masło lub tłuszcze roślinne, substancje zagęszczające, aromaty naturalne (skład może się różnić w zależności od producenta).</li> </ul> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Produkt musi spełniać normy prawa żywnościowego obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>surowce użyte do produkcji powinny pochodzić z legalnych i sprawdzonych źródeł,</li> <li>produkt wolny od GMO oraz niezadeklarowanych alergenów,</li> <li>opakowanie szczelne, chroniące produkt przed dostępem powietrza i wilgoci, z czytelną etykietą (nazwa, skład, data ważności, warunki przechowywania, dane producenta),</li> <li>dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, datę produkcji, termin przydatności, numer partii oraz dane producenta/dostawcy.</li> </ul>
Owoce					
49.	Jabłka	15	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Jabłka świeże, dojrzałe, zdrowe, bez oznak zepsucia, pleśni czy uszkodzeń mechanicznych.</b></p> <p><b>Odmiany:</b> preferowane Szampion, Jonagold, Ligol lub równoważne (z odpowiednią trwałością i smakiem).</p> <p><b>Klasa jakości:</b> minimum klasa I zgodnie z normami UE (lub równoważnymi krajowymi).</p> <p><b>Wielkość owocu:</b> średnia lub duża (masa owocu nie mniejsza niż 150 g).</p> <p><b>Kolor skórki:</b> typowy dla danej odmiany, bez oznak przebarwień wynikających z chorób lub niewłaściwego przechowywania.</p> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wszystkie dostawy surowca muszą pod każdym względem spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>surowiec musi być wyprodukowany zgodnie z wymaganiami Dobrej Praktyki Rolniczej,</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> <li>• surowiec nie może być wyprodukowany z GMO,</li> <li>• surowiec nie może być poddawany działaniu promieniowania jonizującego,</li> <li>• surowiec nie może zawierać niezadeklarowanych alergenów oraz musi być wolny od zakażenia krzyżowego alergenami.</li> </ul>
50.	Banany	7	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Banany świeże, dojrzałe, zdrowe, bez oznak zepsucia, pleśni czy uszkodzeń mechanicznych.</b></p> <p><b>Odmiany:</b> preferowane Cavendish lub równoważne (o odpowiedniej trwałości i smaku).</p> <p><b>Klasa jakości:</b> minimum klasa I zgodnie z normami UE (lub równoważnymi krajowymi).</p> <p><b>Wielkość owocu:</b> średnia lub duża (masa owocu nie mniejsza niż 120 g).</p> <p><b>Kolor skórki:</b> typowy dla stopnia dojrzałości przeznaczenia (żółty z minimalną liczbą ciemnych plam, bez oznak pleśni lub zgnilizny).</p> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wszystkie dostawy surowca muszą spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• surowiec musi być wyprodukowany zgodnie z wymaganiami Dobrej Praktyki Rolniczej,</li> <li>• surowiec nie może być wyprodukowany z GMO,</li> <li>• surowiec nie może być poddawany działaniu promieniowania jonizującego,</li> <li>• surowiec nie może zawierać niezadeklarowanych alergenów oraz musi być wolny od zakażenia krzyżowego alergenami.</li> </ul>
51.	Gruszki	8	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Gruszki świeże, dojrzałe, zdrowe, bez oznak zepsucia, pleśni czy uszkodzeń mechanicznych.</b></p> <p><b>Odmiany:</b> preferowane Konferencja, Lukasówka lub równoważne (z odpowiednią trwałością i smakiem).</p> <p><b>Klasa jakości:</b> minimum klasa I zgodnie z normami UE (lub równoważnymi krajowymi).</p> <p><b>Wielkość owocu:</b> średnia lub duża (masa owocu nie mniejsza niż 150 g).</p> <p><b>Kolor skórki:</b> typowy dla danej odmiany, bez oznak przebarwień wynikających z chorób lub niewłaściwego przechowywania.</p>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wszystkie dostawy surowca muszą spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• surowiec musi być wyprodukowany zgodnie z wymaganiami Dobrej Praktyki Rolniczej,</li> <li>• surowiec nie może być wyprodukowany z GMO,</li> <li>• surowiec nie może być poddawany działaniu promieniowania jonizującego,</li> <li>• surowiec nie może zawierać niezadeklarowanych alergenów oraz musi być wolny od zakażenia krzyżowego alergenami.</li> </ul>
52.	Winogrono ciemne	6	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Winogrona ciemne świeże, dojrzałe, zdrowe, bez oznak zepsucia, pleśni czy uszkodzeń mechanicznych.</b></p> <p><b>Odmiany:</b> preferowane odmiany deserowe o ciemnej skórce, np. Red Globe, Concord lub równoważne (z odpowiednią trwałością i smakiem).</p> <p><b>Klasa jakości:</b> minimum klasa I zgodnie z normami UE (lub równoważnymi krajowymi).</p> <p><b>Wielkość owoców:</b> średniej wielkości lub duże grona z pełnymi, jędrnymi owocami.</p> <p><b>Kolor skórki:</b> jednolity, intensywnie ciemny (fioletowo-czarny), bez oznak przebarwień, pleśni lub uszkodzeń.</p> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wszystkie dostawy surowca muszą spełniać obowiązujące normy i przepisy prawa w Polsce i UE,</li> <li>• surowiec musi być wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej,</li> <li>• surowiec nie może pochodzić z upraw GMO,</li> <li>• nie może być poddany promieniowaniu jonizującemu,</li> <li>• surowiec nie może zawierać niezadeklarowanych alergenów i musi być wolny od zakażeń krzyżowych alergenami.</li> </ul>
53.	Winogrono jasne	6	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Winogrona jasne świeże, dojrzałe, zdrowe, bez oznak zepsucia, pleśni czy uszkodzeń mechanicznych.</b></p> <p><b>Odmiany:</b> preferowane odmiany deserowe o jasnej skórce, np. Thompson Seedless, Italia lub równoważne (z odpowiednią trwałością i smakiem).</p>





Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<p><b>Klasa jakości:</b> minimum klasa I zgodnie z normami UE (lub równoważnymi krajowymi).</p> <p><b>Wielkość owoców:</b> średniej wielkości lub duże grona z pełnymi, jędrnymi owocami.</p> <p><b>Kolor skórki:</b> jednolity, jasnozielony do żółtawego, bez oznak przebarwień, pleśni lub uszkodzeń.</p> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wszystkie dostawy surowca muszą spełniać obowiązujące normy i przepisy prawa w Polsce i UE,</li> <li>• surowiec musi być wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej,</li> <li>• surowiec nie może pochodzić z upraw GMO,</li> <li>• nie może być poddany promieniowaniu jonizującemu,</li> <li>• surowiec nie może zawierać niezadeklarowanych alergenów i musi być wolny od zakażeń krzyżowych alergenami.</li> </ul>
54.	Borówki	5	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Borówki świeże, dojrzałe, zdrowe, bez oznak zepsucia, pleśni czy uszkodzeń mechanicznych.</b></p> <p><b>Odmiany:</b> preferowane odmiany wysokiej jakości, o intensywnym niebieskim kolorze i odpowiedniej słodczy.</p> <p><b>Klasa jakości:</b> minimum klasa I zgodnie z normami UE (lub równoważnymi krajowymi).</p> <p><b>Wielkość owoców:</b> średniej wielkości, jędrne, pełne miąższu.</p> <p><b>Kolor:</b> jednolity, intensywnie niebieski, z naturalnym nalotem woskowym, bez przebarwień czy uszkodzeń.</p> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wszystkie dostawy surowca muszą spełniać aktualne przepisy i normy obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• surowiec musi pochodzić z upraw zgodnych z Dobrą Praktyką Rolniczą,</li> <li>• surowiec nie może pochodzić z upraw GMO,</li> <li>• nie może być poddany promieniowaniu jonizującemu,</li> <li>• produkt musi być wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych alergenami.</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

55.	Truskawki	8	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Truskawki świeże, dojrzałe, zdrowe, bez oznak zepsucia, pleśni czy uszkodzeń mechanicznych.</b></p> <p><b>Odmiany:</b> preferowane odmiany deserowe o intensywnym czerwonym kolorze, słodkim smaku i odpowiedniej jędrności.</p> <p><b>Klasa jakości:</b> minimum klasa I zgodnie z normami UE (lub równoważnymi krajowymi).</p> <p><b>Wielkość owoców:</b> średnie lub duże, pełne, soczyste.</p> <p><b>Kolor:</b> jednolity, intensywnie czerwony, bez przebarwień, pleśni czy uszkodzeń.</p> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wszystkie dostawy surowca muszą spełniać aktualne przepisy i normy obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• surowiec musi pochodzić z upraw zgodnych z Dobrą Praktyką Rolniczą,</li> <li>• surowiec nie może pochodzić z upraw GMO,</li> <li>• nie może być poddany promieniowaniu jonizującemu,</li> <li>• produkt musi być wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych alergenami.</li> </ul>
56.	Arbuz	4	Szt.	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Arbuz świeży, dojrzały, zdrowy, bez oznak zepsucia, pleśni czy uszkodzeń mechanicznych.</b></p> <p><b>Odmiany:</b> preferowane odmiany deserowe o intensywnie zielonej, paskowanej skórce oraz słodkim, soczystym miąższu (np. Crimson Sweet lub równoważne).</p> <p><b>Klasa jakości:</b> minimum klasa I zgodnie z normami UE (lub równoważnymi krajowymi).</p> <p><b>Wielkość owocu:</b> średni lub duży (masa owocu nie mniejsza niż 2,5 kg).</p> <p><b>Kolor skórki:</b> jasnozielony z ciemnozielonymi pasami, bez przebarwień i uszkodzeń.</p> <p><b>Miąższ:</b> intensywnie czerwony, soczysty, bez oznak goryczy czy pleśni.</p> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wszystkie dostawy surowca muszą spełniać obowiązujące normy i przepisy prawa w Polsce i UE,</li> <li>• surowiec musi być wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej,</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> <li>• surowiec nie może pochodzić z upraw GMO,</li> <li>• nie może być poddany promieniowaniu jonizującemu,</li> <li>• surowiec nie może zawierać niezadeklarowanych alergenów oraz musi być wolny od zakażeń krzyżowych alergenami.</li> </ul>
Warzywa					
57.	Marchew	15	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Marchew świeża, zdrowa, jędrna, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych czy przebarwień.</b></p> <p><b>Odmiany:</b> preferowane odmiany typu nantejska lub inne o odpowiedniej słodczy i trwałości.</p> <p><b>Klasa jakości:</b> minimum klasa I zgodnie z normami UE (lub równoważnymi krajowymi).</p> <p><b>Wielkość:</b> średnia lub duża (długość marchewki co najmniej 12 cm, o równomiernym kształcie).</p> <p><b>Kolor:</b> intensywnie pomarańczowy, jednolity, bez zielonych końcówek.</p> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wszystkie dostawy muszą spełniać aktualne przepisy i normy obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• produkt wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej,</li> <li>• niepochodzący z upraw GMO,</li> <li>• niepoddany promieniowaniu jonizującemu,</li> <li>• wolny od niezadeklarowanych alergenów i zakażeń krzyżowych alergenami.</li> </ul>
58.	Pomidory	6	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Pomidory świeże, dojrzałe, zdrowe, bez oznak zepsucia, pleśni czy uszkodzeń mechanicznych.</b></p> <p><b>Odmiany:</b> preferowane odmiany gruntowe lub szklarniowe o intensywnym czerwonym kolorze i odpowiedniej jędrności (np. Trust, Malinowy Ożarowski lub równoważne).</p> <p><b>Klasa jakości:</b> minimum klasa I zgodnie z normami UE (lub równoważnymi krajowymi).</p> <p><b>Wielkość owoców:</b> średnie lub duże, o regularnym, kulistym kształcie, bez deformacji.</p>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<p><b>Kolor skórki:</b> jednolity, intensywnie czerwony, bez przebarwień, plam czy uszkodzeń.</p> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wszystkie dostawy muszą spełniać aktualne przepisy i normy obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• produkt wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej,</li> <li>• nie pochodzący z upraw GMO,</li> <li>• niepoddany promieniowaniu jonizującemu,</li> <li>• wolny od niezadeklarowanych alergenów i zakażeń krzyżowych alergenami.</li> </ul>
59.	Rzodkiewka	10	Pęczek	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Rzodkiewka świeża, zdrowa, jędrna, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych lub przebarwień.</b></p> <p><b>Odmiany:</b> preferowane odmiany o intensywnym czerwonym kolorze skórki i białym miąższu, o łagodnym smaku i odpowiedniej jędrności.</p> <p><b>Klasa jakości:</b> minimum klasa I zgodnie z normami UE (lub równoważnymi krajowymi).</p> <p><b>Wielkość:</b> średnia, o regularnym kształcie, bez deformacji.</p> <p><b>Kolor:</b> jednolity, intensywnie czerwony na skórcie, bez plam i przebarwień.</p> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wszystkie dostawy muszą spełniać aktualne przepisy i normy obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• produkt wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej,</li> <li>• nie pochodzący z upraw GMO,</li> <li>• niepoddany promieniowaniu jonizującemu,</li> <li>• wolny od niezadeklarowanych alergenów i zakażeń krzyżowych alergenami.</li> </ul>
60.	Ogórek zielony	4	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Ogórek zielony świeży, jędrny, zdrowy, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych lub przebarwień.</b></p> <p><b>Odmiany:</b> preferowane odmiany gruntowe lub szklarniowe o gładkiej lub lekko chropowatej skórcie, o świeżym smaku i odpowiedniej jędrności.</p> <p><b>Klasa jakości:</b> minimum klasa I zgodnie z normami UE (lub równoważnymi krajowymi).</p>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<p><b>Wielkość:</b> średni lub duży, długość ogórka od 12 do 20 cm, o równomiernym kształcie, bez deformacji.</p> <p><b>Kolor:</b> intensywnie zielony, jednolity, bez żółtych plam i uszkodzeń.</p> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wszystkie dostawy muszą spełniać aktualne przepisy i normy obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• produkt wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej,</li> <li>• nie pochodzący z upraw GMO,</li> <li>• niepoddany promieniowaniu jonizującemu,</li> <li>• wolny od niezadeklarowanych alergenów i zakażeń krzyżowych alergenami.</li> </ul>
61.	Salata świeża	3	Szt.	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Salata świeża, zdrowa, jędrna, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych lub przebarwień.</b></p> <p><b>Odmiany:</b> preferowane odmiany sałaty masłowej, lodowej lub rzymskiej, o świeżych, jędrnych liściach i delikatnym smaku.</p> <p><b>Klasa jakości:</b> minimum klasa I zgodnie z normami UE (lub równoważnymi krajowymi).</p> <p><b>Wielkość:</b> główki średniej lub dużej wielkości, o zwartym kształcie i świeżym wyglądzie.</p> <p><b>Kolor:</b> intensywnie zielony lub jasnozielony, bez żółknięcia, plam i uszkodzeń.</p> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wszystkie dostawy muszą spełniać aktualne przepisy i normy obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• produkt wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej,</li> <li>• nie pochodzący z upraw GMO,</li> <li>• niepoddany promieniowaniu jonizującemu,</li> <li>• wolny od niezadeklarowanych alergenów i zakażeń krzyżowych alergenami.</li> </ul>
62.	Papryka	1	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Papryka świeża, dojrzała, zdrowa, jędrna, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych lub przebarwień.</b></p>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

					<p><b>Odmiany:</b> preferowane odmiany czerwone, zielone, żółte lub pomarańczowe, o gładkiej skórce i intensywnym kolorze, z odpowiednią soczystością i smakiem.</p> <p><b>Klasa jakości:</b> minimum klasa I zgodnie z normami UE (lub równoważnymi krajowymi).</p> <p><b>Wielkość:</b> średnia lub duża, o regularnym kształcie i pełnej budowie.</p> <p><b>Kolor:</b> jednolity, intensywny, charakterystyczny dla danej odmiany, bez plam, przebarwień i uszkodzeń.</p> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wszystkie dostawy muszą spełniać aktualne przepisy i normy obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej,</li> <li>• produkt wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej,</li> <li>• nie pochodzący z upraw GMO,</li> <li>• niepoddany promieniowaniu jonizującemu,</li> <li>• wolny od niezadeklarowanych alergenów i zakażeń krzyżowych alergenami.</li> </ul>
63.	Szczypiorek	6	Pęczek	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Szczypiorek świeży, zielony, zdrowy, jędrny, bez oznak zepsucia, zwiędnięcia czy uszkodzeń mechanicznych.</b></p> <p><b>Odmiany:</b> preferowane odmiany o intensywnie zielonym kolorze, delikatnym smaku i odpowiedniej długości łodyg.</p> <p><b>Klasa jakości:</b> minimum klasa I zgodnie z normami UE (lub równoważnymi krajowymi).</p> <p><b>Wielkość:</b> łodygi średniej długości, świeże i równomierne pod względem koloru i wielkości.</p> <p><b>Kolor:</b> jednolity, intensywnie zielony, bez żółknięcia czy przebarwień.</p> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wszystkie dostawy muszą spełniać obowiązujące przepisy i normy w Polsce i UE,</li> <li>• produkt wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej,</li> <li>• nie pochodzący z upraw GMO,</li> <li>• niepoddany promieniowaniu jonizującemu,</li> <li>• wolny od niezadeklarowanych alergenów i zakażeń krzyżowych alergenami.</li> </ul>



Fundusze Europejskie  
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



Samorząd Województwa  
Kujawsko-Pomorskiego

64.	Pieczarki	4	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w Szkole Podstawowej w Wieńcu	<p><b>Pieczarki świeże, zdrowe, czyste, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych czy przebarwień.</b></p> <p><b>Odmiany:</b> preferowane odmiany białe (<i>Agaricus bisporus</i>) o jednolitej barwie i odpowiedniej wielkości.</p> <p><b>Klasa jakości:</b> minimum klasa I zgodnie z normami UE (lub równoważnymi krajowymi).</p> <p><b>Wielkość:</b> średniej wielkości lub duże kapelusze, o zwartej strukturze i zamkniętych blaszka.</p> <p><b>Kolor:</b> jednolity biały lub lekko kremowy, bez ciemnych plam i uszkodzeń.</p> <p><b>Wymagania ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Wszystkie dostawy muszą spełniać aktualne przepisy i normy obowiązujące w Polsce i UE,</li><li>• produkt wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej,</li><li>• nie pochodzący z upraw GMO,</li><li>• nie poddany promieniowaniu jonizującemu,</li><li>• wolny od niezadeklarowanych alergenów i zakażeń krzyżowych alergenami.</li></ul>
-----	-----------	---	----	---	---