



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 Przedszkola Publicznego nr 2 w Brześciu Kujawskim

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	Gramatura	Przeznaczenie	Opis
1.	Mąka pszenna	10	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Mąka pszenna, świeża, bez oznak zepsucia, niezbrylona, bez obcych zapachów czy zanieczyszczeń.</p> <p>Rodzaj: preferowana typ 450, 500 lub 650 (lub równoważne – odpowiednie do zastosowań spożywczych ogólnych i cukierniczych).</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I, zgodnie z obowiązującymi normami UE lub równoważnymi krajowymi.</p> <p>Barwa: biała do lekko kremowej, jednolita, typowa dla danego typu mąki.</p> <p>Struktura: sypka, bez grudek, jednorodna konsystencja, brak oznak zawilgocenia.</p> <p>Smak i zapach: neutralny, charakterystyczny dla mąki pszennej, bez obcych posmaków i zapachów (np. stęchlizny, fermentacji, chemikaliów).</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wszystkie dostawy surowca muszą pod każdym względem spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej, • surowiec musi być wyprodukowany zgodnie z wymaganiami Dobrej Praktyki Rolniczej oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej, • surowiec nie może być wyprodukowany z GMO, • surowiec nie może być poddawany działaniu promieniowania jonizującego, • surowiec nie może zawierać niezadeklarowanych alergenów oraz musi być wolny od zakażenia krzyżowego alergenami,



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> opakowanie musi zapewniać ochronę przed wilgocią i zanieczyszczeniami oraz być zgodne z wymaganiami dla materiałów mających kontakt z żywnością.
2.	Cukier puder	3	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Cukier puder, świeży, drobno zmielony, jednorodny, bez oznak zbrylenia, zanieczyszczeń, obcych zapachów czy posmaków.</p> <p>Rodzaj: cukier puder biały, uzyskany z cukru buraczanego (preferowany), bez dodatków antyzbrylających (chyba że wymagane – wówczas wyraźnie oznaczone w składzie i zgodne z przepisami UE).</p> <p>Klasa jakości: produkt spożywczy o jakości odpowiadającej wymaganiom norm UE lub równoważnych krajowych.</p> <p>Barwa: śnieżnobiała lub biała, jednolita.</p> <p>Struktura: sypka, bardzo drobna, bez grudek, jednorodna konsystencja.</p> <p>Smak i zapach: słodki, neutralny zapach typowy dla cukru pudru, bez posmaków chemicznych lub obcych zapachów (np. stęchlizny, fermentacji).</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> Wszystkie dostawy produktu muszą spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej, produkt musi być wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), produkt nie może być wyprodukowany z surowców GMO, produkt nie może być poddawany działaniu promieniowania jonizującego, produkt nie może zawierać niezadeklarowanych alergenów i musi być wolny od zakażenia krzyżowego alergenami, opakowanie musi zapewniać ochronę przed wilgocią i zanieczyszczeniami oraz być dopuszczane do kontaktu z żywnością.
3.	Cukier	7	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Cukier biały (kryształ), czysty, suchy, wolny od zanieczyszczeń, bez oznak zbrylenia, o jednolitej strukturze i barwie.</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Rodzaj: cukier biały rafinowany, buraczany (preferowany), spożywczy, przeznaczony do bezpośredniego użycia lub dalszego przetworzenia.</p> <p>Klasa jakości: zgodny z normami UE lub równoważnymi krajowymi (np. PN-A-86900), odpowiadający minimum klasie I.</p> <p>Barwa: biała, jednolita, bez przebarwień.</p> <p>Struktura: krystaliczna, sypka, jednorodna, bez zbryleń i wilgoci.</p> <p>Smak i zapach: typowy dla cukru – słodki, bez zapachów obcych, chemicznych, fermentacyjnych lub stęchłych.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wszystkie dostawy produktu muszą spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej, • produkt musi być wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), • produkt nie może być wyprodukowany z surowców GMO, • produkt nie może być poddawany działaniu promieniowania jonizującego, • produkt nie może zawierać niezadeklarowanych alergenów i musi być wolny od zakażenia krzyżowego alergenami, • opakowanie musi być szczelne, zabezpieczające przed wilgocią i zanieczyszczeniami, przeznaczone do kontaktu z żywnością i odpowiednio oznakowane (nazwa produktu, masa netto, data minimalnej trwałości, producent).
4.	Olej	5	litr	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Olej roślinny – klarowny, świeży, wolny od zanieczyszczeń mechanicznych, osadów, zmętnień i obcych zapachów.</p> <p>Rodzaj: preferowany olej rzepakowy bezerukowy lub słonecznikowy rafinowany (lub równoważny, stosowany powszechnie w przetwórstwie spożywczym).</p> <p>Klasa jakości: produkt spożywczy odpowiadający co najmniej klasie I, zgodny z wymaganiami norm UE lub równoważnymi krajowymi (np. PN-A-86933 dla oleju rzepakowego).</p> <p>Barwa: jasnożółta do złocistej, jednolita, charakterystyczna dla danego rodzaju oleju.</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Smak i zapach: łagodny, neutralny lub lekko orzechowy – charakterystyczny dla danego rodzaju oleju, bez posmaków stęchłych, zjełczałych lub chemicznych.</p> <p>Właściwości fizykochemiczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • klarowność – bez zmętnień i osadów, • wolność od obcych substancji, • zawartość wolnych kwasów tłuszczowych – zgodna z wymaganiami norm, • brak sztucznych dodatków, konserwantów i barwników. <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wszystkie dostawy produktu muszą spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej, • produkt musi być wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), • produkt nie może być wyprodukowany z surowców GMO, • produkt nie może być poddany działaniu promieniowania jonizującego, • produkt musi być wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • opakowanie jednostkowe i zbiorcze musi być szczelne, higieniczne, przeznaczone do kontaktu z żywnością, chroniące przed światłem i zanieczyszczeniami; zawierające wyraźne oznaczenia producenta, nazwę produktu, datę minimalnej trwałości i numer partii.
5.	Masło śmietankowe	200	gr	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Masło śmietankowe – świeże, naturalne, bez dodatków, o jednolitej konsystencji i barwie, wolne od zanieczyszczeń, obcych smaków i zapachów.</p> <p>Rodzaj: masło ekstra lub śmietankowe (minimum 82% tłuszczu mlecznego), otrzymywane wyłącznie ze śmietany pasteryzowanej, bez dodatku tłuszczów roślinnych.</p> <p>Klasa jakości: produkt najwyższej jakości, zgodny z wymaganiami UE lub równoważnymi krajowymi, odpowiadający co najmniej klasie I.</p> <p>Barwa: jednolita, jasnożółta do kremowej – charakterystyczna dla naturalnego masła śmietankowego, bez przebarwień.</p> <p>Konsystencja: zwarta, łatwo smarowna w temperaturze pokojowej, bez wycieku tłuszczu, bez oznak rozwarstwienia lub jełczenia.</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Smak i zapach: łagodny, śmietankowy, bez posmaków obcych, kwaśnych, gorzkich lub chemicznych.</p> <p>Skład: co najmniej 80% tłuszcz mleczny, bez konserwantów, barwników i dodatków funkcjonalnych.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej, • musi być wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP), • nie może pochodzić z surowców modyfikowanych genetycznie (GMO), • nie może być poddawany działaniu promieniowania jonizującego, • musi być wolny od niezadeklarowanych alergenów i skażeń krzyżowych, • produkt powinien być pakowany w jednostki higieniczne, przeznaczone do kontaktu z żywnością, chroniące przed światłem i dostępem powietrza, • opakowanie musi zawierać informacje: nazwa produktu, masa netto, zawartość tłuszczu, skład, data minimalnej trwałości, numer partii, nazwa producenta.
6.	Margaryna	250	gr	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Margaryna – świeża, jednorodna, o właściwej konsystencji i barwie, bez oznak rozwarstwienia, zanieczyszczeń, obcych smaków i zapachów.</p> <p>Rodzaj: margaryna twarda lub miękka (w zależności od zastosowania), zawierająca min. 60% tłuszczu, przeznaczona do celów spożywczych ogólnych, w tym piekarsko-cukierniczych i gastronomicznych.</p> <p>Klasa jakości: produkt odpowiadający wymogom obowiązujących norm krajowych i unijnych.</p> <p>Barwa: jednolita, żółta lub jasnożółta, typowa dla produktu – bez przebarwień.</p> <p>Konsystencja: jednorodna, smarowna lub twarda (w zależności od typu), bez objawów rozwarstwienia lub wycieku fazy tłuszczowej/wodnej.</p> <p>Smak i zapach: łagodny, neutralny lub lekko maślany – bez obcych posmaków (np. stęchlizny, chemicznych) i zapachów.</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Skład: mieszanka tłuszczów roślinnych i/lub zwierzęcych (zgodnie z deklaracją producenta), woda, emulgatory, ewentualnie witaminy (A, D) – bez obecności tłuszczów utwardzonych (trans) powyżej dopuszczalnych norm.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej, • musi być wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), • produkt nie może zawierać surowców pochodzących z GMO, • nie może być poddany działaniu promieniowania jonizującego, • nie może zawierać niezadeklarowanych alergenów ani być skażony krzyżowo, • produkt powinien być pakowany w opakowania odpowiednie do kontaktu z żywnością, zapewniające ochronę przed światłem, wilgocią i zanieczyszczeniami, • opakowanie musi zawierać: nazwę produktu, masę netto, skład, datę minimalnej trwałości, zawartość tłuszczu, dane producenta i numer partii.
7.	Makaron-spaghetti	500	gr	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Makaron – spaghetti, suchy, o jednolitej barwie, twardości i kształcie, bez oznak uszkodzeń mechanicznych, zanieczyszczeń, przebarwień czy zapachu odbiegającego od normy.</p> <p>Rodzaj: makaron typu spaghetti, produkowany z semoliny z pszenicy twardej (preferowane) lub wysokogatunkowej pszenicy zwyczajnej (równoważne).</p> <p>Klasa jakości: zgodny z wymaganiami norm UE lub równoważnych krajowych.</p> <p>Barwa: żółta do jasnożółtej, jednolita, bez przebarwień lub smug.</p> <p>Kształt i struktura: długie, cienkie nitki jednakowej długości i średnicy, niepołamane, suche, gładkie, bez nalotów czy grudek.</p> <p>Smak i zapach: neutralny, typowy dla makaronu pszennego – bez posmaków kwaśnych, zjełczałych, pleśniowych czy chemicznych.</p> <p>Właściwości technologiczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • po ugotowaniu – sprężyste, nierozgotowujący się, nieklejące,



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> • zachowujący strukturę i kolor, • odpowiedni do zastosowań kulinarnych ogólnych i gastronomicznych. <p>Skład: mąka z pszenicy durum lub pszenicy zwyczajnej, woda – bez dodatku sztucznych barwników, konserwantów, tłuszczów.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej, • musi być wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), • surowce użyte do produkcji nie mogą pochodzić z GMO, • produkt nie może być poddany działaniu promieniowania jonizującego, • nie może zawierać niezadeklarowanych alergenów i musi być wolny od zakażenia krzyżowego, • opakowanie powinno być szczelne, higieniczne, zgodne z wymaganiami dla materiałów mających kontakt z żywnością, • etykieta musi zawierać: nazwę produktu, masę netto, skład, datę minimalnej trwałości, numer partii, nazwę i adres producenta.
8.	Drożdże	100	gr	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Drożdże piekarskie – świeże, sprężyste, o jednolitej barwie i strukturze, bez oznak zepsucia, pleśni, przebarwień czy obcych zapachów.</p> <p>Rodzaj: drożdże piekarskie prasowane (blokowe) lub świeże luzem, przeznaczone do produkcji żywności, w tym wypieków.</p> <p>Klasa jakości: produkt spożywczy odpowiadający wymaganiom norm unijnych lub krajowych</p> <p>Barwa: beżowa do jasnożółtej, jednolita, bez przebarwień (np. ciemnych plam, szarości, zielonkawego nalotu).</p> <p>Konsystencja: zwarta, sprężysta, łatwo krusząca się, bez oznak nadmiernej wilgotności, śliskości, rozmiękczenia lub przesuszenia.</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Zapach: typowy dla drożdży – świeży, lekko alkoholowy, bez zapachu pleśni, fermentacji wtórnej czy zepsucia.</p> <p>Właściwości technologiczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • aktywne biologicznie, • zapewniające prawidłowe spulchnienie ciasta, • odpowiednie do zastosowań w piekarnictwie i gastronomii. <p>Skład: drożdże (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), bez dodatków konserwujących.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać obowiązujące normy i przepisy prawa żywnościowego w Polsce i Unii Europejskiej, • produkcja zgodna z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), • produkt nie może pochodzić z surowców GMO, • nie może być poddany działaniu promieniowania jonizującego, • produkt musi być wolny od niezadeklarowanych alergenów i zakażeń krzyżowych, • opakowanie musi być szczelne, zabezpieczające przed wysychaniem i zanieczyszczeniami, odpowiednie do kontaktu z żywnością, • oznaczenie opakowania powinno zawierać: nazwę produktu, masę netto, datę minimalnej trwałości, numer partii, nazwę i adres producenta.
9.	Jogurt naturalny	400	ml	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Jogurt naturalny – świeży, jednnorodny, bez oznak rozwarstwienia, zanieczyszczeń, pleśni czy obcych zapachów.</p> <p>Rodzaj: jogurt naturalny, bez dodatków smakowych i substancji słodzących, przeznaczony do bezpośredniego spożycia lub zastosowania w gastronomii i przetwórstwie.</p> <p>Klasa jakości: produkt mleczny fermentowany, zgodny z obowiązującymi normami UE lub równoważnymi krajowymi (np. PN-A-86063), odpowiadający minimum klasie I.</p> <p>Barwa: biała lub lekko kremowa, jednolita, bez przebarwień.</p> <p>Konsystencja: gładka, jednolita, kremowa lub lekko galaretowata, bez wyciekającej serwatki (dopuszczalne w niewielkim stopniu), bez rozwarstwienia.</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Smak i zapach: charakterystyczny dla jogurtu naturalnego – lekko kwaśny, świeży, bez obcych posmaków (np. gorzkich, fermentacyjnych wtórnie, stęchłych) i zapachów.</p> <p>Skład: mleko pasteryzowane i żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej (np. <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>, <i>Streptococcus thermophilus</i>). Bez dodatku mleka w proszku (jeśli wymagane), bez zagęstników i konserwantów – zgodnie z deklaracją producenta.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne wymagania przepisów i norm prawa żywnościowego w Polsce i Unii Europejskiej, • musi być wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP), • produkt nie może zawierać surowców modyfikowanych genetycznie (GMO), • nie może być poddany działaniu promieniowania jonizującego, • musi być wolny od niezadeklarowanych alergenów i skażeń krzyżowych, • opakowanie jednostkowe powinno być szczelne, higieniczne, przeznaczone do kontaktu z żywnością, chroniące przed dostępem powietrza i światła, • etykieta musi zawierać: nazwę produktu, skład, masę netto, zawartość tłuszczu, datę minimalnej trwałości, numer partii, dane producenta.
10.	Majonez dekoracyjny	800	ml	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Majonez dekoracyjny – gładki, jednolity, o kremowej konsystencji, bez grudek, rozwarstwienia, zanieczyszczeń oraz obcych smaków i zapachów.</p> <p>Rodzaj: majonez gotowy do bezpośredniego użycia, przeznaczony do dekoracji potraw i sałatek, o smaku typowym dla majonezu, z wyważoną kwasowością i delikatną nutą tłuszczową.</p> <p>Klasa jakości: produkt spożywczy zgodny z normami UE i krajowymi (np. PN-A-86967), odpowiadający co najmniej klasie I.</p> <p>Barwa: jednolita, kremowa, od białej do jasnożółtej, bez przebarwień.</p> <p>Konsystencja: kremowa, stabilna, dobrze rozprowadzalna, bez rozwarstwienia czy wycieku tłuszczu.</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Smak i zapach: typowy dla majonezu, łagodny, bez niepożądanych posmaków kwaśnych, gorzkich czy zjełczałych.</p> <p>Skład: olej roślinny (np. rzepakowy lub słonecznikowy), żółtka jaj lub ich substytuty, ocet lub sok z cytryny, przyprawy, stabilizatory i emulgatory dopuszczone do stosowania w żywności.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej, • produkcja zgodna z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz Higienicznej (GHP), • produkt nie może być wyprodukowany z surowców GMO, • nie może być poddany działaniu promieniowania jonizującego, • musi być wolny od niezadeklarowanych alergenów i zakażeń krzyżowych, • opakowanie musi zapewniać szczelność, higienę i ochronę przed zanieczyszczeniami, • etykieta powinna zawierać nazwę produktu, skład, masę netto, datę minimalnej trwałości, numer partii, dane producenta.
11.	Śmietana 36 %	500	ml	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Śmietana 36% – świeża, gęsta, jednolita, o kremowej barwie, bez oznak rozwarstwienia, zanieczyszczeń, pleśni oraz obcych smaków i zapachów.</p> <p>Rodzaj: śmietana kremówka o zawartości tłuszczu minimum 36%, przeznaczona do bezpośredniego spożycia oraz zastosowań kulinarnych i gastronomicznych.</p> <p>Klasa jakości: produkt mleczny zgodny z normami Unii Europejskiej i krajowymi.</p> <p>Barwa: jednolita, kremowa, bez przebarwień.</p> <p>Konsystencja: gęsta, kremowa, łatwa do ubijania, bez oznak rozwarstwienia lub nadmiernej wodnistości.</p> <p>Smak i zapach: świeży, naturalny, lekko kwaskowaty, typowy dla śmietany o wysokiej zawartości tłuszczu, bez obcych posmaków i zapachów.</p> <p>Skład: śmietana pasteryzowana lub UHT, bez dodatków zagęszczających, stabilizatorów lub konserwantów (jeśli wymaga specyfikacja).</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne wymogi przepisów i norm obowiązujących w Polsce i UE, • produkcja powinna być prowadzona zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz Higienicznej (GHP), • surowiec nie może pochodzić z GMO, • produkt nie może być poddany działaniu promieniowania jonizującego, • wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • opakowanie szczelne, higieniczne, przeznaczone do kontaktu z żywnością, chroniące przed światłem i dostępem powietrza, • na opakowaniu powinna znaleźć się nazwa produktu, zawartość tłuszczu, masa netto, data minimalnej trwałości, numer partii oraz dane producenta.
12.	Ser żółty	2	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Ser żółty – świeży, jednolity, o charakterystycznej barwie, bez oznak pleśni, zanieczyszczeń, przebarwień czy nieprzyjemnego zapachu.</p> <p>Rodzaj: ser żółty podpuszczkowy dojrzewający, produkowany z mleka krowiego, o stałej, zwarto-elastycznej konsystencji, odpowiedni do krojenia i dalszej obróbki.</p> <p>Klasa jakości: produkt spełniający wymagania norm UE lub krajowych.</p> <p>Barwa: od jasnożółtej do intensywnie żółtej, jednolita, bez plam, przebarwień czy nalotów.</p> <p>Konsystencja: zwarta, elastyczna, jednolita, bez widocznych kryształków soli, pęcherzyków powietrza nie większych niż przewidują normy, bez nadmiernej wilgotności lub przesuszenia.</p> <p>Smak i zapach: typowy dla danego rodzaju sera, pełny, łagodny lub lekko pikantny (w zależności od odmiany), bez obcych posmaków i zapachów.</p> <p>Skład: mleko krowie, kultura starterowa, podpuszczka, sól – bez dodatku sztucznych barwników lub konserwantów, jeśli nie wymagane inaczej.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać obowiązujące przepisy i normy żywnościowe w Polsce i UE, • produkcja zgodna z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP), • surowce bez GMO, • produkt nie może być poddany działaniu promieniowania jonizującego,



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> • wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz skażeń krzyżowych, • opakowanie szczelne, higieniczne, odpowiednie do kontaktu z żywnością, • oznakowanie zawiera: nazwę produktu, skład, masę netto, datę minimalnej trwałości, numer partii oraz dane producenta.
13.	Jajka	50	szt.	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Jajka – świeże, czyste, bez pęknięć i zabrudzeń, o jednolitej skorupce, bez oznak uszkodzeń mechanicznych czy chorób.</p> <p>Rodzaj: jaja kurze konsumpcyjne, klasy A, świeże, przeznaczone do bezpośredniego spożycia i zastosowań gastronomicznych.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa A zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 2023/2465 oraz krajowymi normami.</p> <p>Wielkość: waga pojedynczego jajka zgodna z ustalonymi kategoriami (np. M – średnie, L – duże, XL – bardzo duże).</p> <p>Skorupka: gładka, sucha, nieuszkodzona, bez zabrudzeń i pęknięć, barwa naturalna, zgodna z odmianą (biała lub brązowa).</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jajka muszą spełniać wszystkie obowiązujące przepisy prawa żywnościowego w Polsce i UE, • pochodzące od kur utrzymywanych zgodnie z zasadami dobrostanu zwierząt, • przechowywane i transportowane w warunkach zapewniających utrzymanie świeżości i bezpieczeństwa, • wolne od zanieczyszczeń biologicznych i chemicznych, • opakowanie odpowiednie do kontaktu z żywnością, zapewniające ochronę przed uszkodzeniami i zanieczyszczeniami, • oznakowanie opakowania zawiera: klasę jakości, kategorię wagową, datę minimalnej trwałości, numer partii i dane producenta.
14.	Zioła prowansalskie	1	Opakowanie	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Zioła prowansalskie – mieszanka suszonych ziół o charakterystycznym aromacie i smaku, bez oznak pleśni, wilgoci, zanieczyszczeń lub obcych zapachów.</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Rodzaj: mieszanka ziół prowansalskich, w skład której wchodzi typowe zioła takie jak: tymianek, oregano, bazylia, rozmaryn, majeranek, estragon, szalwia i/lub lawenda (zgodnie ze specyfikacją producenta).</p> <p>Klasa jakości: produkt spożywczy odpowiadający normom jakościowym UE i krajowym, wolny od pestycydów oraz substancji szkodliwych.</p> <p>Wygląd: suszone liście, kwiaty i ziele, drobno posiekane lub całe, o naturalnej barwie ziół, bez oznak wilgoci, pleśni, insektów lub innych zanieczyszczeń.</p> <p>Zapach: intensywny, typowy dla ziół prowansalskich, świeży, aromatyczny, bez zapachu stęchlizny czy innych obcych woni.</p> <p>Smak: charakterystyczny, zbalansowany smak mieszanki, bez posmaków gorzkich, zjełczałych czy chemicznych.</p> <p>Skład: suszone zioła z upraw ekologicznych lub konwencjonalnych (zgodnie z deklaracją producenta), bez dodatku konserwantów i sztucznych barwników.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none">• Produkt musi spełniać aktualne przepisy i normy obowiązujące w Polsce i UE,• produkcja zgodna z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP),• surowiec nie może pochodzić z GMO,• produkt nie może być poddany działaniu promieniowania jonizującego,• wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz skażeń krzyżowych,• opakowanie szczelne, chroniące przed wilgocią, światłem i zanieczyszczeniami,• oznakowanie zawiera nazwę produktu, skład, masę netto, datę minimalnej trwałości, numer partii oraz dane producenta.
15.	Sól	1	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Sól spożywcza – krystaliczna, czysta, bez zanieczyszczeń, wilgoci i obcych zapachów.</p> <p>Rodzaj: sól kuchenna, spożywcza, jodowana lub niejodowana, w zależności od specyfikacji zamówienia.</p> <p>Klasa jakości: produkt spełniający normy UE i krajowe.</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Wygląd: białe, jednorodne kryształy bez zanieczyszczeń, wilgoci, zbryleń i obecności ciał obcych.</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczny, słony smak, bez obcych posmaków i zapachów.</p> <p>Skład: NaCl (chlorek sodu) o czystości zgodnej z normami, z dodatkiem jodu i ewentualnie antyzbrylaczy zgodnie z wymaganiami.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne przepisy i normy obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej, • produkcja zgodna z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), • produkt nie może pochodzić z GMO ani być poddany działaniu promieniowania jonizującego, • wolny od niezadeklarowanych zanieczyszczeń i alergenów, • opakowanie szczelne, chroniące przed wilgocią i zanieczyszczeniami, • etykieta zawiera: nazwę produktu, skład, masę netto, datę minimalnej trwałości, numer partii oraz dane producenta.
16.	Pieprz czarny mielony	1	Opakowanie	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Pieprz czarny mielony – drobno zmielony, aromatyczny, bez zanieczyszczeń, wilgoci i obcych zapachów.</p> <p>Rodzaj: pieprz czarny, mielony z wysokiej jakości dojrzałych owoców pieprzu czarnego (<i>Piper nigrum</i>), przeznaczony do zastosowań kulinarnych.</p> <p>Klasa jakości: produkt spożywczy spełniający normy UE i krajowe.</p> <p>Wygląd: jednolity, drobno zmielony proszek o ciemnobrązowej do czarnej barwie, bez obecności ciał obcych i grudek.</p> <p>Zapach: intensywny, świeży, charakterystyczny dla pieprzu, bez zapachu stęchlizny lub innych niepożądanych woni.</p> <p>Smak: ostry, pieprzny, świeży, bez posmaków gorzkich, zjełczałych czy chemicznych.</p> <p>Skład: mielony pieprz czarny, bez dodatków konserwantów, barwników i substancji wzmacniających smak.</p> <p>Wymagania ogólne:</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać obowiązujące przepisy i normy prawa żywnościowego w Polsce i UE, • produkcja zgodna z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP), • surowiec nie pochodzi z GMO, • nie może być poddany działaniu promieniowania jonizującego, • wolny od niezadeklarowanych alergenów i zakażeń krzyżowych, • opakowanie szczelne, chroniące przed wilgocią, światłem i zanieczyszczeniami, • etykieta zawiera: nazwę produktu, skład, masę netto, datę minimalnej trwałości, numer partii oraz dane producenta.
17.	Proszek do pieczenia	3	Opakowanie	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Proszek do pieczenia – drobny, jednorodny proszek, bez grudek, zanieczyszczeń, wilgoci i obcych zapachów.</p> <p>Rodzaj: mieszanka chemiczna stosowana jako środek spulchniający w piekarnictwie i cukiernictwie.</p> <p>Klasa jakości: produkt spożywczy spełniający normy UE i krajowe.</p> <p>Wygląd: biały lub lekko kremowy, drobno zmielony proszek, wolny od zanieczyszczeń i grudek.</p> <p>Zapach: neutralny lub lekko charakterystyczny dla składników, bez zapachów obcych.</p> <p>Skład: typowo zawiera wodorowęglan sodu (soda oczyszczona), kwas winowy lub inne kwasy spożywcze, oraz substancje antyzbrylające (np. dwutlenek krzemu).</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne przepisy i normy obowiązujące w Polsce i UE, • produkcja zgodna z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP), • nie może pochodzić z GMO ani być poddany działaniu promieniowania jonizującego, • wolny od niezadeklarowanych alergenów i skażeń krzyżowych, • opakowanie szczelne, zabezpieczające przed wilgocią i zanieczyszczeniami, • etykieta zawiera nazwę produktu, skład, masę netto, datę minimalnej trwałości, numer partii oraz dane producenta.
18.	Mleko	5	litr	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Mleko – świeże, jednolite, bez oznak rozwarstwienia, zanieczyszczeń, obcych zapachów i smaków.</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Rodzaj: mleko krowie pasteryzowane lub UHT, pełnotłuste lub o określonej zawartości tłuszczu (np. 2%, 3,2%).</p> <p>Klasa jakości: produkt mleczny spełniający normy UE i krajowe.</p> <p>Wygląd: jednolite, białe lub lekko kremowe, bez widocznych cząstek, osadów lub rozwarstwienia.</p> <p>Smak i zapach: naturalny, świeży smak mleka, bez kwaśności, zapachu stęchlizny lub innych niepożądanych aromatów.</p> <p>Skład: mleko krowie, bez dodatków konserwantów, barwników i stabilizatorów, chyba że określono inaczej.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne przepisy i normy obowiązujące w Polsce i UE, • produkcja zgodna z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP), • surowiec nie pochodzący z GMO, • produkt niepoddany działaniu promieniowania jonizującego, • wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • opakowanie szczelne, higieniczne, zapewniające ochronę przed światłem i zanieczyszczeniami, • etykieta zawiera nazwę produktu, skład, masę netto, datę minimalnej trwałości, numer partii oraz dane producenta.
19.	Szynka konserwowa	3	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Szynka konserwowa – miękka, jednolita, o równomiernej barwie różowej do czerwono-różowej, bez oznak zepsucia, przebarwień, pleśni czy obcych zapachów.</p> <p>Rodzaj: produkt mięsny przetworzony, gotowy do spożycia, wykonany z mięsa wieprzowego, peklowany i poddany obróbce termicznej.</p> <p>Klasa jakości: produkt spełniający normy UE i krajowe, co najmniej klasy I.</p> <p>Wygląd: jednolita struktura, bez obecności tłuszczu ponadnormatywnego, bez grudek, oddzielonych warstw czy zanieczyszczeń.</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Smak i zapach: charakterystyczny, łagodny smak szynki, bez nieprzyjemnych posmaków czy zapachów.</p> <p>Skład: mięso wieprzowe, sól, peklosól, przyprawy, ewentualne dodatki technologiczne dopuszczone do żywności (np. substancje wiążące), bez nielegalnych substancji konserwujących.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać obowiązujące przepisy i normy w Polsce i UE, • produkcja zgodna z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP), • surowce bez GMO, • nie poddany działaniu promieniowania jonizującego, • wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • opakowanie szczelne, higieniczne, chroniące przed zanieczyszczeniami i uszkodzeniami, • etykieta zawiera nazwę produktu, skład, masę netto, datę minimalnej trwałości, numer partii oraz dane producenta.
20.	Mięso mielone	2	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Mięso mielone – świeże, jednolite pod względem konsystencji i koloru, bez oznak zepsucia, przebarwień, nieprzyjemnego zapachu oraz zanieczyszczeń mechanicznych.</p> <p>Rodzaj: mielone mięso wieprzowe, wołowe, drobiowe lub mieszane, przeznaczone do dalszej obróbki kulinarnej.</p> <p>Klasa jakości: produkt spełniający normy UE i krajowe, co najmniej klasy I.</p> <p>Wygląd: jednolita masa mięsa o naturalnej barwie odpowiedniej do rodzaju mięsa (czerwona do różowej dla wołowego, jasnoróżowa dla drobiowego), bez śladów zszarzenia lub zielonkawego odcienia.</p> <p>Konsystencja: zwarta, dobrze zmielona, bez grudek, kości, chrząstek i innych zanieczyszczeń.</p> <p>Zapach: świeży, naturalny zapach mięsa, bez zapachów kwaśnych, stęchłych lub innych niepożądanych woni.</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Skład: mięso mięśniowe, bez dodatku chemicznych konserwantów lub wypełniaczy, jeśli nie wymaga specyfikacja.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mięso musi spełniać obowiązujące normy i przepisy żywnościowe w Polsce i UE, • pochodzące od zwierząt zdrowych, hodowanych zgodnie z zasadami dobrostanu, • produkcja i obróbka zgodna z Dobrą Praktyką Produkcyjną (GMP) i Higieniczną (GHP), • surowiec bez GMO, • nie poddany działaniu promieniowania jonizującego, • wolny od niezadeklarowanych alergenów i zakażeń krzyżowych, • opakowanie szczelne, chroniące mięso przed zanieczyszczeniami i uszkodzeniami, • etykieta zawiera nazwę produktu, rodzaj mięsa, masę netto, datę minimalnej trwałości, numer partii oraz dane producenta.
21.	Ozdoby do pierniczków	10	Opakowanie	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Ozdoby do pierniczków – gotowe do użycia dekoracje cukiernicze, czyste, estetyczne, bez zanieczyszczeń i obcych zapachów.</p> <p>Rodzaj: kolorowe posypki, perełki cukrowe, lukier, dekoracje z cukru lub innych składników spożywczych, przeznaczone do dekoracji ciastek i wypieków.</p> <p>Klasa jakości: produkt spożywczy spełniający normy UE i krajowe, bezpieczny do stosowania w żywności.</p> <p>Wygląd: dekoracje o intensywnych, jednolitych kolorach, bez przebarwień, grudek, zbryleń i zanieczyszczeń.</p> <p>Smak i zapach: neutralny lub delikatnie słodki, bez obcych posmaków i zapachów.</p> <p>Skład: składniki zgodne z przepisami żywnościowymi, bez niedozwolonych dodatków, alergenów niezadeklarowanych lub substancji szkodliwych.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać obowiązujące przepisy i normy w Polsce i UE, • produkcja zgodna z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP), • surowce nie pochodzące z GMO, • niepoddane działaniu promieniowania jonizującego,



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> • wolne od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • opakowanie szczelne, chroniące produkt przed wilgocią i zanieczyszczeniami, • etykieta zawiera nazwę produktu, skład, masę netto, datę minimalnej trwałości, numer partii oraz dane producenta.
22.	Cukier wanilinowy	10	Opakowanie	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Cukier wanilinowy – drobny, biały lub lekko kremowy proszek o charakterystycznym, intensywnym aromacie wanilii, bez grudek i zanieczyszczeń.</p> <p>Rodzaj: mieszanka cukru z dodatkiem waniliny lub naturalnego aromatu waniliowego, przeznaczona do aromatyzowania wypieków i deserów.</p> <p>Klasa jakości: produkt spożywczy spełniający normy UE i krajowe, bezpieczny do stosowania w żywności.</p> <p>Wygląd: jednolity, drobno zmielony proszek, bez obecności obcych cząstek, grudek lub zanieczyszczeń.</p> <p>Zapach: intensywny, charakterystyczny aromat wanilii, bez obcych, chemicznych lub stęchłych zapachów.</p> <p>Smak: słodki, z wyraźnym waniliowym posmakiem, bez posmaków gorzkich, zjełczałych lub chemicznych.</p> <p>Skład: cukier, wanilina lub naturalny aromat waniliowy, bez dodatków konserwantów i barwników.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne przepisy i normy obowiązujące w Polsce i UE, • produkcja zgodna z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP), • surowiec nie pochodzący z GMO, • produkt nie poddany działaniu promieniowania jonizującego, • wolny od niezadeklarowanych alergenów i zakażeń krzyżowych, • opakowanie szczelne, zabezpieczające przed wilgocią i zanieczyszczeniami, • etykieta zawiera nazwę produktu, skład, masę netto, datę minimalnej trwałości, numer partii oraz dane producenta.



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

23.	Chleb pszenny	6	Opakowanie	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Chleb pszenny – świeży, wypieczony produkt piekarniczy o jednolitej strukturze, typowym zapachu i smaku, bez oznak pleśni, zakalca, przypaleń ani zanieczyszczeń.</p> <p>Rodzaj: chleb wypiekany na bazie mąki pszennej (typ 500–750), z dodatkiem wody, drożdży lub zakwasu, soli i ewentualnie dopuszczonych dodatków piekarniczych.</p> <p>Klasa jakości: produkt piekarniczy spełniający normy UE i krajowe, co najmniej klasy I.</p> <p>Wygląd:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Skórka: równomiernie wypieczona, złotobrązowa, chrupiąca, bez przypaleń i pęknięć, • Miękisz: elastyczny, jasny, jednolity, bez zakalca, dobrze wypieczony. <p>Zapach i smak: charakterystyczny dla świeżego pieczywa pszennego, bez zapachów kwaśnych, sfermentowanych czy stęchłych.</p> <p>Skład: mąka pszenna, woda, sól, drożdże lub zakwas, dopuszczone dodatki technologiczne (jeśli stosowane), bez sztucznych konserwantów i barwników.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać wymagania prawa żywnościowego obowiązującego w Polsce i UE, • produkcja zgodna z zasadami GMP i GHP, • składniki nie mogą pochodzić z GMO, • produkt nie może być poddany działaniu promieniowania jonizującego, • wolny od niezadeklarowanych alergenów i zanieczyszczeń krzyżowych, • opakowanie (jeśli występuje) musi chronić przed wysychaniem, zabrudzeniem i uszkodzeniem, • etykieta (lub informacja przy produkcji luzem) zawiera nazwę produktu, skład, datę minimalnej trwałości, numer partii oraz dane producenta.
24.	Chleb tostowy	2	Opakowanie	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Chleb tostowy – świeży, krojony, o jednolitej strukturze, elastyczny i sprężysty, bez oznak pleśni, przebarwień, zakalca, zanieczyszczeń ani obcych zapachów.</p> <p>Rodzaj: pieczywo pszenne formowe, wypiekane z mąki pszennej z dodatkiem wody, drożdży, soli, cukru i tłuszczu, przeznaczone do spożycia bezpośrednio lub po podgrzaniu (tostowaniu).</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Klasa jakości: produkt piekarniczy spełniający normy UE i krajowe.</p> <p>Wygląd:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Skórka: jasna, cienka, miękka (typowa dla pieczywa formowego), bez pęknięć i przypaleń, • Miękisz: jasny, jednolity, miękki, bez zakalca, dobrze wypieczony, o regularnym rozmieszczeniu porów. <p>Zapach i smak: delikatny, lekko słodkawy, charakterystyczny dla pieczywa tostowego; bez obcych, kwaśnych lub chemicznych zapachów.</p> <p>Skład: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, cukier, tłuszcz roślinny (np. olej rzepakowy lub palmowy), ewentualne dodatki piekarnicze dopuszczone do użytku spożywczego (np. emulgatory, enzymy), bez sztucznych konserwantów, jeśli nie przewidziano inaczej w specyfikacji.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać obowiązujące przepisy prawa żywnościowego w Polsce i UE, • produkcja zgodna z zasadami GMP i GHP, • składniki nie mogą pochodzić z GMO, • produkt nie może być poddany promieniowaniu jonizującemu, • wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • pakowany w szczelne, higieniczne opakowanie chroniące przed wysychaniem, zanieczyszczeniami i uszkodzeniami mechanicznymi, • etykieta zawiera: nazwę produktu, skład, masę netto, datę minimalnej trwałości, numer partii oraz dane producenta.
25.	Makaron różne rodzaje	8	Opakowanie	Artykuły spożywcze do zajęć sensorycznych w PP 2	<p>Makaron (różne rodzaje: świderki, rurki, kolanka, nitki, wstążki, penne, spaghetti itp.) – suchy produkt zbożowy, czysty, bez oznak zanieczyszczeń, przebarwień, uszkodzeń mechanicznych, szkodników i zapachów obcych.</p> <p>Rodzaj: makaron suchy, wyprodukowany z mąki pszennej (najczęściej semoliny z pszenicy durum lub mąki pszennej zwykłej), z dodatkiem wody, ewentualnie jaj, zgodnie z rodzajem (makaron jajeczny lub bezjajeczny).</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Klasa jakości: produkt spożywczy spełniający wymagania norm UE i krajowych.</p> <p>Wygląd: makaron o jednolitym kształcie, gładkiej lub lekko szorstkiej powierzchni (w zależności od formy tłoczenia), o barwie typowej dla użytej mąki. Bez pęknięć, nadłamań, grudek, ciał obcych czy oznak zapleśnienia.</p> <p>Smak i zapach: neutralny lub lekko zbożowy zapach i smak, bez posmaków zjełczałych, kwaśnych, stęchłych czy chemicznych.</p> <p>Skład: mąka pszenna (typowa: semolina lub mąka pszenna typ 450–650), woda, w przypadku makaronów jajecznych – jaja lub proszek jajeczny. Bez sztucznych barwników i konserwantów, jeśli nie przewidziano inaczej w specyfikacji.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne przepisy i normy obowiązujące w Polsce i UE, • wyprodukowany zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP), • składniki nie mogą pochodzić z GMO, • niepoddany działaniu promieniowania jonizującego, • wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • opakowanie szczelne, zabezpieczające przed wilgocią i uszkodzeniami mechanicznymi, • etykieta zawiera: nazwę produktu, rodzaj makaronu, skład, masę netto, datę minimalnej trwałości, numer partii oraz dane producenta.
26.	Ryż	6	Opakowanie	Artykuły spożywcze do zajęć sensorycznych w PP 2	<p>Ryż – suchy, czysty, naturalny produkt zbożowy, wolny od zanieczyszczeń, szkodników, obcych zapachów, pleśni i przebarwień.</p> <p>Rodzaj: ryż biały (np. długoziarnisty, krótkoziarnisty), parboiled lub pełnoziarnisty (brązowy) – w zależności od specyfikacji zamówienia.</p> <p>Klasa jakości: produkt spożywczy spełniający normy UE i krajowe, co najmniej klasy I.</p> <p>Wygląd: ziarna całe, niepołamane (dopuszczalna minimalna ilość połamanych ziaren zgodnie z normą), o jednolitej barwie typowej dla danego rodzaju ryżu. Bez obecności ciał obcych, grudek, pyłu zbożowego, szkodników lub śladów wilgoci.</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Zapach i smak: neutralny, naturalny zapach zbożowy – bez zapachów chemicznych, stęchłych, kwaśnych czy obcych. Smak delikatny, naturalny, bez posmaków gorzkich lub kwaśnych.</p> <p>Skład: 100% ryżu – bez dodatków smakowych, barwników, konserwantów czy wzmacniaczy smaku (chyba że określono inaczej).</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać obowiązujące przepisy żywnościowe w Polsce i UE, • produkcja zgodna z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Higienicznej (GHP), • surowiec nie może pochodzić z GMO, • niepoddany działaniu promieniowania jonizującego, • produkt wolny od niezadeklarowanych alergenów i zakażeń krzyżowych, • opakowanie szczelne, odporne na wilgoć i uszkodzenia mechaniczne, chroniące jakość produktu, • etykieta zawiera nazwę produktu, rodzaj ryżu, masę netto, datę minimalnej trwałości, numer partii oraz dane producenta.
27.	Mąka	4	kg	Artykuły spożywcze do zajęć sensorycznych w PP 2	<p>Mąka pszenna, świeża, bez oznak zepsucia, niezbrylona, bez obcych zapachów czy zanieczyszczeń.</p> <p>Rodzaj: preferowana typ 450, 500 lub 650 (lub równoważne – odpowiednie do zastosowań spożywczych ogólnych i cukierniczych).</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I, zgodnie z obowiązującymi normami UE lub równoważnymi krajowymi.</p> <p>Barwa: biała do lekko kremowej, jednolita, typowa dla danego typu mąki.</p> <p>Struktura: sypka, bez grudek, jednorodna konsystencja, brak oznak zawilgocenia.</p> <p>Smak i zapach: neutralny, charakterystyczny dla mąki pszennej, bez obcych posmaków i zapachów (np. stęchlizny, fermentacji, chemikaliów).</p> <p>Wymagania ogólne:</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> • Wszystkie dostawy surowca muszą pod każdym względem spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej, • surowiec musi być wyprodukowany zgodnie z wymaganiami Dobrej Praktyki Rolniczej oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej, • surowiec nie może być wyprodukowany z GMO, • surowiec nie może być poddawany działaniu promieniowania jonizującego, • surowiec nie może zawierać niezadeklarowanych alergenów oraz musi być wolny od zakażenia krzyżowego alergenami, • opakowanie musi zapewniać ochronę przed wilgocią i zanieczyszczeniami oraz być zgodne z wymaganiami dla materiałów mających kontakt z żywnością.
Owoce					
28.	Jabłka	12	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Jabłka świeże, zdrowe, dojrzałe, czyste. Odmiany: Champion lub/i Golden-Delicious lub/i Jonagold Wygląd: Owoce dobrej jakości, prawidłowo wykształcone, jednolite pod względem dojrzałości, zdrowe, czyste, nieuszkodzone mechanicznie, nie robaczywe, jędrne, świeże, czyste Smak i zapach: Typowy dla jabłka, bez obcych posmaków i zapachów Barwa: Typowa dla odmiany Dojrzałość: pełna Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wszystkie dostawy surowca muszą pod każdym względem spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej, • surowiec musi być wyprodukowany zgodnie z wymaganiami Dobrej Praktyki Rolniczej, • surowiec nie może być wyprodukowany z GMO, • surowiec nie może być poddawany działaniu promieniowania jonizującego, • surowiec nie może zawierać nie zadeklarowanych alergenów oraz musi być wolny od zakażenia krzyżowego alergenami.
29.	Banany	10	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Banany – świeże, dojrzałe, zdrowe owoce, bez oznak pleśni, zepsucia, uszkodzeń mechanicznych i przebarwień.</p> <p>Odmiany: preferowane Cavendish lub równoważne, charakteryzujące się odpowiednią trwałością transportową i konsumpcyjną.</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami UE lub równoważnymi normami krajowymi.</p> <p>Wygląd:</p> <ul style="list-style-type: none"> Owoce całe, niepołamane, bez pęknięć, wgniotów i uszkodzeń skórki, Skórka w kolorze od zielonożółtego do żółtego (w zależności od stopnia dojrzałości akceptowanego przy odbiorze), Bez ciemnych plam spowodowanych chorobami, nadmiernym dojrzewaniem lub niewłaściwym przechowywaniem. <p>Wielkość: owoce średnie lub duże, długość min. 14 cm, masa jednostkowa powyżej 120 g.</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczny dla dojrzałych bananów, słodki, bez obcych smaków i zapachów (np. fermentacyjnych, chemicznych).</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> Owoce muszą spełniać obowiązujące normy i przepisy żywnościowe w Polsce i UE, pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), owoce nie mogą pochodzić z GMO, nie mogą być poddane działaniu promieniowania jonizującego, wolne od niezadeklarowanych alergenów i zanieczyszczeń krzyżowych, dostarczane w opakowaniach zabezpieczających przed uszkodzeniami mechanicznymi i zanieczyszczeniami, etykieta (lub dokument dostawy) powinna zawierać: nazwę produktu, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub przydatności oraz dane dostawcy.
30.	Arbuz	5	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Arbuz – świeży, dojrzały, zdrowy owoc o typowym wyglądzie, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych, pęknięć i przebarwień.</p> <p>Odmiany: odmiany deserowe arbuza zwyczajnego, nasienne lub beznasienne (bezpestkowe), o czerwonym lub różowym miąższu.</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z obowiązującymi normami UE lub równoważnymi normami krajowymi.</p> <p>Wygląd:</p> <ul style="list-style-type: none"> Owoce całe, kuliste lub owalne, o skórce zielonej, jednolitej lub z jasnymi smugami – bez pęknięć, zgnieceń, uszkodzeń spowodowanych transportem lub chorobami, Mięszk jędrny, soczysty, o intensywnym kolorze i słodkim smaku, bez przejrzałości czy objawów fermentacji. <p>Masa owocu: zależna od odmiany, preferowane egzemplarze o wadze powyżej 3 kg, dostosowane do standardów handlowych.</p> <p>Smak i zapach: słodki, świeży, intensywnie owocowy, charakterystyczny dla dojrzałego arbuza. Bez zapachów kwaśnych, sfermentowanych czy chemicznych.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> Owoce muszą spełniać przepisy i normy obowiązujące w Polsce i UE, pochodzić z upraw zgodnych z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), nie mogą pochodzić z GMO, nie mogą być poddane promieniowaniu jonizującemu, muszą być wolne od niezadeklarowanych alergenów i zakażeń krzyżowych, opakowanie (lub sposób transportu luzem) musi chronić owoce przed uszkodzeniami, etykieta lub dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub pakowania, dane dostawcy.
31.	Truskawki	10	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Truskawki – świeże, dojrzałe, zdrowe owoce, bez oznak pleśni, zepsucia, uszkodzeń mechanicznych, nadmiernego mięknięcia czy przebarwień.</p> <p>Odmiany: deserowe odmiany truskawek o odpowiedniej trwałości i walorach smakowych, np. Honeoye, Clery, Elsanta lub równoważne.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami UE lub równoważnymi krajowymi.</p> <p>Wygląd:</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> Owoce całe, jędrne, o jednolitym, intensywnym zabarwieniu czerwonym, z zielonym kielichem i szypułką, Bez widocznych uszkodzeń, pęknięć, pleśni czy zgnilizny, Kształt typowy dla odmiany – stożkowaty lub kulisty. <p>Wielkość: średnia lub duża – preferowane owoce o średnicy powyżej 20 mm. Wielkość powinna być jednolita w obrębie jednej partii.</p> <p>Smak i zapach: intensywny, świeży, słodki lub słodko-kwaskowaty – typowy dla dojrzałych truskawek. Bez zapachów sfermentowanych, kwaśnych lub chemicznych.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> Produkt musi spełniać aktualne przepisy i normy żywnościowe obowiązujące w Polsce i UE, owoce powinny pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), nie mogą pochodzić z GMO, nie mogą być poddane promieniowaniu jonizującemu, wolne od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, pakowane w opakowania jednostkowe (np. koszyczki, tacki) i zbiorcze, które zabezpieczają przed uszkodzeniem i zepsuciem, etykieta lub dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub pakowania, dane producenta lub dostawcy.
32.	Melon	3	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Melon – świeży, dojrzały, zdrowy owoc, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych, przebarwień oraz pęknięć.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany deserowe, takie jak Galia, Cantaloupe, żółty (Yellow Canari) lub inne równoważne, o wysokich walorach smakowych i trwałości transportowej.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami Unii Europejskiej lub równoważnymi normami krajowymi.</p> <p>Wygląd:</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> Owoce całe, czyste, o jednolitej barwie skórki charakterystycznej dla danej odmiany (np. siateczkowy wzór dla Galia, intensywnie żółta skórka dla Canari), Skórka bez pęknięć, plam chorobowych, zgnieceń ani nadmiernych przebarwień, Mięszak jędrny, soczysty, o barwie od jasnozielonej do pomarańczowej (w zależności od odmiany). <p>Masa owocu: zazwyczaj 1,0–2,5 kg w zależności od odmiany. Owoce powinny być dobrze wykształcone, bez deformacji.</p> <p>Smak i zapach: intensywny, słodki, aromatyczny, charakterystyczny dla dojrzałych melonów. Bez zapachu kwaśnego, fermentacyjnego, stęchłego czy chemicznego.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> Produkt musi spełniać aktualne normy i przepisy żywnościowe obowiązujące w Polsce i UE, pochoǳić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), nie może pochoǳić z GMO, nie może być poddany działaniu promieniowania jonizującego, musi być wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz zanieczyszczeń krzyżowych, dostarczany w opakowaniach zbiorczych chroniących owoce przed uszkodzeniem, etykieta lub dokument dostawy zawiera: nazwę produktu, odmianę, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub pakowania, dane producenta/dostawcy.
33.	Gruszki	3	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Gruszki świeże, dojrzałe, zdrowe, bez oznak zepsucia, pleśni czy uszkodzeń mechanicznych. Odmiany: preferowane Konferencja, Lukasówka lub równoważne (z odpowiednią trwałością i smakiem). Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami UE (lub równoważnymi krajowymi). Wielkość owocu: średnia lub duża (masa owocu nie mniejsza niż 150 g). Kolor skórki typowy dla danej odmiany, bez oznak przebarwień wynikających z chorób lub niewłaściwego przechowywania.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> Wszystkie dostawy surowca muszą pod każdym względem spełniać aktualne wymagania przepisów i norm obowiązujących w Polsce i Unii Europejskiej, surowiec musi być wyprodukowany zgodnie z wymaganiami Dobrej Praktyki Rolniczej, surowiec nie może być wyprodukowany z GMO,



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> • surowiec nie może być poddawany działaniu promieniowania jonizującego, • surowiec nie może zawierać nie zadeklarowanych alergenów oraz musi być wolny od zakażenia krzyżowego alergenami.
34.	Śliwki	3	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Śliwki – świeże, dojrzałe, zdrowe owoce, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych, przebarwień i nadmiernego mięknięcia.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany deserowe, np. Węgierka, Stanley, President, Bluefree lub inne równoważne, charakteryzujące się dobrą trwałością i wysoką jakością konsumpcyjną.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami Unii Europejskiej lub równoważnymi normami krajowymi.</p> <p>Wygląd:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Owoce całe, jędrne, dobrze wykształcone, o typowym dla odmiany kształcie (owalnym lub elipsoidalnym), • Skórka czysta, bez pęknięć, przebarwień, oznak chorób czy uszkodzeń mechanicznych, • Kolor skórki charakterystyczny dla odmiany (np. granatowoniebieski z naturalnym nalotem w przypadku Węgierki), • Dopuszczalna obecność naturalnego woskowego nalotu. <p>Masa i wielkość: owoce średnie lub duże – zgodne z normą dla danej odmiany i klasy jakości.</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczny dla świeżych, dojrzałych śliwek – słodki lub słodko-kwaskowaty, bez obcych posmaków czy zapachów (np. fermentacyjnych, stęchłych, chemicznych).</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Owoce muszą spełniać obowiązujące przepisy prawa żywnościowego w Polsce i UE, • powinny pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • nie mogą pochodzić z GMO,



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> nie mogą być poddane działaniu promieniowania jonizującego, muszą być wolne od niezadeklarowanych alergenów i zakażeń krzyżowych, pakowane w opakowania jednostkowe (np. łubianki, tacki) lub luzem w skrzynkach, zabezpieczających owoce przed uszkodzeniami, dokument dostawy lub etykieta powinny zawierać: nazwę produktu, odmianę, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru/pakowania, dane producenta lub dostawcy.
35.	Rodzynki	1	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Rodzynki – suszone owoce winogron, czyste, zdrowe, jędrne, bez oznak pleśni, zepsucia, nadmiernej wilgoci, zanieczyszczeń oraz bez obecności szkodników i ich pozostałości.</p> <p>Rodzaj: rodzynki ciemne (np. Thompson Seedless) lub jasne (np. sułańskie), bez pestek, o słodkim smaku, przeznaczone do bezpośredniego spożycia lub do wypieków.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z obowiązującymi normami UE lub równoważnymi normami krajowymi.</p> <p>Wygląd:</p> <ul style="list-style-type: none"> Owoce całe, nieposklejane, o naturalnym kształcie i barwie (od złocistej do ciemnobrązowej – zależnie od odmiany), Bez fragmentów łądy, kamieni, piasku, szkła i innych ciał obcych, Dopuszczalne są pojedyncze skórki winogron. <p>Zapach i smak: charakterystyczny dla dobrze wysuszonych rodzynek – słodki, przyjemny, bez obcych zapachów (np. stęchłych, kwaśnych, chemicznych) i smaków.</p> <p>Wilgotność: maks. 18% – zgodna z wymaganiami jakościowymi dla suszonych owoców.</p> <p>Skład: 100% rodzynki suszone; dopuszczalne są dopuszczone prawnie dodatki technologiczne (np. olej roślinny jako środek przeciwzbrylający lub SO₂ jako konserwant – jeśli zadeklarowany na opakowaniu).</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> Produkt musi spełniać obowiązujące przepisy prawa żywnościowego w Polsce i UE, musi pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>(GAP),</p> <ul style="list-style-type: none"> • nie może pochodzić z GMO, • nie może być poddany promieniowaniu jonizującemu, • musi być wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • pakowany w oryginalne, czyste, szczelne opakowania jednostkowe lub zbiorcze zabezpieczające przed wilgocią i zanieczyszczeniami, • etykieta powinna zawierać: nazwę produktu, skład, datę minimalnej trwałości, masę netto, kraj pochodzenia, dane producenta lub dostawcy, informację o alergenach (jeśli dotyczy, np. siarczyny).
36.	Mandarynki	3	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Mandarynki – świeże, dojrzałe, zdrowe owoce, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych, przebarwień oraz innych wad zewnętrznych.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany deserowe, np. Clementine, Satsuma, Ortanique lub inne równoważne o dobrej trwałości i wysokich walorach smakowych.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami UE lub równoważnymi normami krajowymi.</p> <p>Wygląd:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Owoce całe, o typowym kształcie (kulistym lub lekko spłaszczonym), • Skórka czysta, napięta, przylegająca lub lekko odstająca (w zależności od odmiany), intensywnie pomarańczowa, bez oznak chorób i uszkodzeń, • Bez widocznych pleśni, zgniłych miejsc czy przesuszenia. <p>Wielkość: owoce średnie lub duże (zgodnie z normą handlową), masa jednej sztuki min. 90 g. Wielkość i dojrzałość powinna być jednolita w partii.</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczny dla świeżych, dojrzałych mandarynek – słodki lub słodko-kwaskowaty, soczysty, bez posmaków fermentacyjnych czy obcych zapachów.</p> <p>Zawartość pestek: preferowane odmiany bezpestkowe lub o niskiej zawartości pestek.</p> <p>Wymagania ogólne:</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> Owoce muszą spełniać aktualne przepisy i normy żywnościowe obowiązujące w Polsce i UE, pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), nie mogą pochodzić z GMO, nie mogą być poddane promieniowaniu jonizującemu, muszą być wolne od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze (np. siatki, tacki, skrzynki) zabezpieczające owoce przed uszkodzeniem, etykieta lub dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, odmianę, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub pakowania, dane dostawcy.
37.	Pomarańcza	4	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Pomarańcze – świeże, dojrzałe, zdrowe owoce, bez oznak pleśni, gnicia, uszkodzeń mechanicznych, przebarwień oraz oznak niewłaściwego przechowywania.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany deserowe, np. Navel, Valencia Late, Salustiana lub inne równoważne, o wysokiej zawartości soku i dobrych walorach smakowych.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I, zgodnie z obowiązującymi normami Unii Europejskiej lub równoważnymi krajowymi.</p> <p>Wygląd:</p> <ul style="list-style-type: none"> Owoce całe, o jednolitym, kulistym lub lekko spłaszczonym kształcie, Skórka czysta, jednolicie pomarańczowa, bez pęknięć, plam chorobowych, oznak pleśni, śladów gnicia ani zgnieceń, Dopuszczalna naturalna szorstkość skórki (w zależności od odmiany). <p>Wielkość: średnie lub duże owoce (masa jednej sztuki nie mniejsza niż 180 g). Wielkość powinna być jednolita w obrębie partii.</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczny dla dojrzałych pomarańczy – słodki lub słodko-kwaskowaty, soczysty, bez posmaków fermentacyjnych, gorzkich, obcych ani chemicznych.</p> <p>Zawartość pestek: preferowane odmiany bezpestkowe lub o niskiej zawartości pestek.</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne przepisy prawa żywnościowego obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej, • owoce powinny pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • nie mogą pochodzić z GMO, • nie mogą być poddane promieniowaniu jonizującemu, • muszą być wolne od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • dostarczane w czystych, nienaruszonych opakowaniach (np. skrzynki, tacki, siatki) chroniących owoce przed uszkodzeniami, • etykieta lub dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, odmianę, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub pakowania, dane producenta lub dostawcy.
38.	Winogrono ciemne	3	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Winogrona ciemne – świeże, dojrzałe, zdrowe owoce, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych, przebarwień, pęknięć oraz oznak niewłaściwego przechowywania.</p> <p>Odmiany: preferowane deserowe odmiany ciemne, np. Autumn Royal, Crimson Seedless (ciemnoróżowe), Red Globe, Black Magic lub inne równoważne, charakteryzujące się wysoką trwałością i dobrą jakością konsumpcyjną.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I, zgodnie z normami Unii Europejskiej lub równoważnymi krajowymi.</p> <p>Wygląd:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Owoce całe, jędrne, dobrze wykształcone, jednolite w partii, bez oznak nadmiernego dojrzewania, • Skórka o barwie ciemnoniebieskiej, fioletowoczarnej lub bordowej – typowa dla danej odmiany, bez pęknięć i uszkodzeń, • Dopuszczalny naturalny woskowy nalot (tzw. „szron”).



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Wielkość i masa: grona średniej lub dużej wielkości, owoce o średnicy powyżej 16 mm. Brak zgniłych jagód lub jagód zaschniętych.</p> <p>Smak i zapach: słodki, wyraźny, przyjemny, bez obcych zapachów (np. fermentacyjnych, stęchłych, chemicznych).</p> <p>Zawartość pestek: preferowane odmiany bezpestkowe lub z niewielką liczbą drobnych pestek.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne wymagania przepisów i norm żywnościowych obowiązujących w Polsce i UE, • owoce muszą pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • nie mogą pochodzić z GMO, • nie mogą być poddane promieniowaniu jonizującemu, • muszą być wolne od niezadeklarowanych alergenów i zakażeń krzyżowych, • pakowane w opakowania jednostkowe lub zbiorcze (np. tacki, pojemniki, skrzynki) zabezpieczające przed uszkodzeniem, • etykieta lub dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, odmianę, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru/pakowania, dane dostawcy.
39.	Winogrono jasne	3	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Winogrona jasne – świeże, dojrzałe, zdrowe owoce, bez oznak pleśni, uszkodzeń mechanicznych, pęknięć, nadmiernego zwiotczenia, przebarwień oraz innych wad wpływających na jakość i trwałość.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany deserowe jasne, np. Thompson Seedless, Italia, Sugraone, Superior Seedless lub inne równoważne, charakteryzujące się wysokimi walorami smakowymi i dobrą trwałością.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I, zgodnie z wymaganiami handlowymi Unii Europejskiej lub równoważnymi krajowymi.</p> <p>Wygląd:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Owoce całe, jędrne, dobrze wykształcone, nieuszkodzone,



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> • Barwa skórki: od jasnozielonej do żółtozielonej (typowa dla danej odmiany), • Bez śladów gnicia, pęknięć, oznak chorób, wysuszenia czy pleśni, • Grona zwarte, bez oderwanych lub zgniłych jagód. <p>Wielkość i masa: grona średniej lub dużej wielkości, owoce o średnicy powyżej 16 mm, jednolite w obrębie partii.</p> <p>Smak i zapach: słodki, świeży, charakterystyczny dla dojrzałych winogron; bez posmaków fermentacyjnych, gorzkich, kwaśnych czy zapachów obcych (chemicznych, stęchłych).</p> <p>Zawartość pestek: preferowane odmiany bezpestkowe lub z niewielką ilością drobnych pestek.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać obowiązujące przepisy prawa żywnościowego w Polsce i Unii Europejskiej, • owoce powinny pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • nie mogą pochodzić z GMO, • nie mogą być poddane działaniu promieniowania jonizującego, • muszą być wolne od niezadeklarowanych alergenów i zakażeń krzyżowych, • opakowanie (np. skrzynki, tacki, pojemniki) musi zabezpieczać owoce przed uszkodzeniem i zawierać oznaczenia: nazwa produktu, odmiana, klasa jakości, kraj pochodzenia, data zbioru/pakowania, dane producenta lub dostawcy.
40.	Cytryna	1	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Cytryny – świeże, dojrzałe owoce, zdrowe, bez oznak pleśni, uszkodzeń mechanicznych, przebarwień czy innych wad wpływających na jakość i trwałość.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany deserowe, np. Eureka, Lisbon lub równoważne, o intensywnym aromacie i kwaśnym smaku.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami Unii Europejskiej lub równoważnymi krajowymi.</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Wygląd:</p> <ul style="list-style-type: none"> Owoce całe, o charakterystycznym dla odmiany kształcie (owalnym), Skórka gładka lub lekko chropowata, intensywnie żółta, bez pęknięć, plam, przebarwień i śladów chorób, Bez oznak gnicia, pleśni, czy nadmiernego wysuszenia. <p>Wielkość: średnie lub duże owoce o masie minimum 100 g, jednolite pod względem wielkości i dojrzałości w partii.</p> <p>Smak i zapach: kwaśny, świeży, charakterystyczny dla dojrzałych cytryn, bez obcych posmaków i zapachów.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> Produkt musi spełniać aktualne wymagania przepisów prawa żywnościowego w Polsce i UE, pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), nie może pochodzić z GMO, nie może być poddany działaniu promieniowania jonizującego, musi być wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, pakowany w opakowania jednostkowe lub zbiorcze (np. skrzynki, tacki) zabezpieczające owoce przed uszkodzeniami, etykieta lub dokument dostawy powinny zawierać: nazwę produktu, odmianę, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub pakowania, dane producenta lub dostawcy.
Warzywa					
41.	Kapusta biała	5	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Kapusta biała – świeża, zdrowa, jędrna, dobrze uformowana główka, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych, przebarwień, chorób czy nadmiernego zwiędnięcia.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany typu głowiastego, np. biała głowiasta, o zwartych, gęsto ułożonych liściach i dobrej trwałości przechowalniczej.</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami UE lub równoważnymi krajowymi.</p> <p>Wygląd:</p> <ul style="list-style-type: none"> Główka zwarta, kulista lub lekko spłaszczona, Liście zewnętrzne jasne, czyste, nieuszkodzone, bez śladów chorób, pleśni, nadmiernego wysuszenia lub przebarwień, Waga główki powinna być adekwatna do odmiany i klasy jakości (średnia lub duża). <p>Smak i zapach: charakterystyczny dla świeżej białej kapusty, bez obcych zapachów.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> Produkt musi spełniać aktualne przepisy i normy żywnościowe obowiązujące w Polsce i UE, pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), nie może pochodzić z GMO, nie może być poddany promieniowaniu jonizującemu, musi być wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, opakowanie i sposób dostawy powinny zabezpieczać kapustę przed uszkodzeniami, wilgocią i zabrudzeniem, etykieta lub dokument dostawy powinny zawierać: nazwę produktu, odmianę, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru, dane producenta lub dostawcy.
42.	Marchew	7	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Marchew – świeża, zdrowa, jędrna, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych, pęknięć, przebarwień czy nadmiernego wysuszenia.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany deserowe lub uniwersalne, o gładkiej skórcie, intensywnym pomarańczowym kolorze i słodkim smaku.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami Unii Europejskiej lub równoważnymi krajowymi.</p> <p>Wygląd:</p> <ul style="list-style-type: none"> Korzenie całe, dobrze ukształtowane, bez rozgałęzień,



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> • Skórka czysta, bez pęknięć, otarć, plam czy oznak chorób, • Długość i średnica korzeni adekwatne do odmiany i klasy jakości. <p>Smak i zapach: charakterystyczny dla świeżej marchewki, słodkawy, bez obcych posmaków czy zapachów.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne przepisy i normy żywnościowe obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej, • marchew pochodzić powinna z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • nie może pochodzić z GMO, • nie może być poddawana działaniu promieniowania jonizującego, • musi być wolna od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • pakowana w opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniami (np. siatki, worki, skrzynki), • etykieta lub dokument dostawy powinny zawierać: nazwę produktu, odmianę, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub pakowania, dane producenta lub dostawcy.
43.	Pomidory	7	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Pomidory – świeże, dojrzałe, zdrowe owoce, bez oznak pleśni, uszkodzeń mechanicznych, przebarwień, pęknięć czy innych wad wpływających na jakość i trwałość.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany deserowe, np. malinowe, koktajlowe, gruntowe lub szklarniowe, o odpowiedniej jędrności, smaku i aromacie.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami UE lub równoważnymi krajowymi.</p> <p>Wygląd:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Owoce całe, dobrze wykształcone, o jednolitej barwie typowej dla danej odmiany (czerwone, żółte, pomarańczowe, zielone – w zależności od odmiany), • Skórka gładka, bez pęknięć, plam, śladów pleśni czy uszkodzeń, • Owoce nieprzesuszone, jędrne, bez oznak gnicia czy miękkości.



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Wielkość: średnia lub duża, jednolita w partii, dostosowana do odmiany i przeznaczenia.</p> <p>Smak i zapach: charakterystyczny dla świeżych, dojrzałych pomidorów – słodko-kwaśny, aromatyczny, bez obcych posmaków i zapachów.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne przepisy i normy obowiązujące w Polsce i Unii Europejskiej, • pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • nie może pochodzić z GMO, • nie może być poddany promieniowaniu jonizującemu, • musi być wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • pakowany w opakowania zabezpieczające owoce przed uszkodzeniem (np. skrzynki, tacki), • etykieta lub dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, odmianę, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub pakowania, dane producenta lub dostawcy.
44.	Ogórki	7	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Ogórki – zdrowe, jędrne, świeże owoce bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych, przebarwień czy nadmiernego wysuszenia.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany gruntowe i szklarniowe, np. gruntowe długie, szklarniowe krótkie, karłowe lub inne równoważne, o jednolitej, intensywnie zielonej barwie i chrupiącej konsystencji.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami UE lub równoważnymi krajowymi.</p> <p>Wygląd:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Owoce o odpowiedniej długości i średnicy typowej dla odmiany, • Skórka gładka lub lekko chropowata, intensywnie zielona, bez plam, przebarwień, pęknięć i uszkodzeń, • Bez nadmiernego żółknięcia, wysuszenia, gnicia lub śladów pleśni. <p>Smak i zapach: świeży, charakterystyczny dla odmiany, bez gorzkiego posmaku i obcych zapachów.</p> <p>Wymagania ogólne:</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> • Produkt spełnia aktualne normy i przepisy obowiązujące w Polsce i UE, • pochodzi z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • nie pochodzi z GMO, • nie był poddany promieniowaniu jonizującemu, • wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • dostarczany w opakowaniach zabezpieczających przed uszkodzeniami (np. skrzynki, tacki, worki), • etykieta lub dokument dostawy zawiera: nazwę produktu, odmianę, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub pakowania, dane producenta lub dostawcy.
45.	Cebula	1	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Cebula – świeża, zdrowa, dobrze wykształcona, sucha, bez oznak pleśni, gnicia, uszkodzeń mechanicznych, przebarwień czy nadmiernego wysuszenia.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany cebuli długoterminowej (np. żółta, biała, czerwona), o twardej, zwartej strukturze i odpowiedniej wielkości.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami Unii Europejskiej lub równoważnymi krajowymi.</p> <p>Wygląd:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bulwy całe, pozbawione uszkodzeń, pęknięć, pleśni, • Łuska sucha, dobrze przylegająca, bez śladów chorób lub przebarwień, • Bulwy o jednolitej wielkości i kształcie adekwatnym do odmiany, • Waga bulwy dostosowana do klasy jakości (średnia lub duża). <p>Smak i zapach: charakterystyczny dla świeżej cebuli, o ostrym, świeżym aromacie, bez nieprzyjemnych zapachów.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać obowiązujące normy i przepisy prawa żywnościowego w Polsce i UE, • cebula powinna pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • nie może pochodzić z GMO,



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> nie może być poddana działaniu promieniowania jonizującego, musi być wolna od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, dostarczana w opakowaniach zabezpieczających przed uszkodzeniami (np. siatki, worki, skrzynki), dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, odmianę, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub pakowania, dane producenta lub dostawcy.
46.	Czosnek	1	szt.	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Czosnek – świeży, zdrowy, dobrze wykształcony, suchy, bez oznak pleśni, gnicia, uszkodzeń mechanicznych, przebarwień czy nadmiernego wysuszenia.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany białe lub fioletowe, o pełnych, zwartych główkach i ząbkach.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami Unii Europejskiej lub równoważnymi krajowymi.</p> <p>Wygląd:</p> <ul style="list-style-type: none"> Główki całe, nieuszkodzone, bez pęknięć i pleśni, Łuska sucha, dobrze przylegająca, bez śladów chorób lub przebarwień, Ząbki twarde, jędrne, bez oznak wyschnięcia lub kiełkowania, Wielkość i masa główek adekwatna do klasy jakości. <p>Smak i zapach: charakterystyczny ostry aromat i smak, bez obcych zapachów.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> Produkt spełnia obowiązujące normy i przepisy prawa żywnościowego w Polsce i UE, czosnek pochodzi z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), nie pochodzi z GMO, nie jest poddawany działaniu promieniowania jonizującego, wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, pakowany w opakowania zabezpieczające przed uszkodzeniami (np. siatki, skrzynki),



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, odmianę, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub pakowania, dane producenta lub dostawcy.
47.	Salata lodowa	5	szt.	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Salata lodowa – świeża, jędrna, zdrowa, dobrze uformowana główka bez oznak zwiędnięcia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych, przebarwień czy innych wad wpływających na jakość.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany typu lodowego o zwartych, gęsto ułożonych liściach i charakterystycznym, chrupiącym miąższu.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami UE lub równoważnymi krajowymi.</p> <p>Wygląd:</p> <ul style="list-style-type: none"> Główka zwarta, kulista lub lekko spłaszczona, Liście jasnozielone, świeże, czyste, bez przebarwień, śladów chorób i uszkodzeń, Waga główki adekwatna do odmiany i klasy jakości (średnia lub duża). <p>Smak i zapach: świeży, charakterystyczny dla sałaty lodowej, bez obcych zapachów i gorzkiego posmaku.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> Produkt musi spełniać aktualne normy i przepisy żywnościowe obowiązujące w Polsce i UE, pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), nie pochodzić z GMO, nie poddawany działaniu promieniowania jonizującego, wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, dostarczany w opakowaniach zabezpieczających przed uszkodzeniami (np. tacki, folia, skrzynki), dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, odmianę, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub pakowania, dane producenta lub dostawcy.



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

48.	Salata masłowa	3	szt.	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Salata masłowa – świeża, jędrna, zdrowa, dobrze wykształcona główka, bez oznak zwiędnięcia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych, przebarwień czy innych wad wpływających na jakość.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany masłowe o miękkich, delikatnych liściach o jasnozielonym kolorze i słodkawym smaku.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami UE lub równoważnymi krajowymi.</p> <p>Wygląd:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Główka zwarta, kulista lub lekko spłaszczona, • Liście miękkie, delikatne, jasnozielone, bez plam, przebarwień, uszkodzeń czy śladów chorób, • Waga główki odpowiednia do odmiany i klasy jakości (średnia lub duża). <p>Smak i zapach: delikatny, lekko słodkawy smak, świeży aromat, bez obcych zapachów.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne przepisy i normy żywnościowe obowiązujące w Polsce i UE, • pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • nie pochodzić z GMO, • nie być poddawana działaniu promieniowania jonizującego, • wolna od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • dostarczana w opakowaniach zabezpieczających przed uszkodzeniami (np. tacki, folia, skrzynki), • dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, odmianę, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub pakowania, dane producenta lub dostawcy.
49.	Kukurydza w puszcze	4 szt. (425 ml)	ml	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Kukurydza w puszcze – produkt gotowy do spożycia, pochodzący z dojrzałych, zdrowych ziaren kukurydzy, bez zanieczyszczeń, uszkodzeń i oznak zepsucia.</p> <p>Charakterystyka produktu:</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> • Kukurydza powinna być świeżo zebrana i szybko przetworzona, zachowując naturalny smak, kolor i wartości odżywcze, • Ziarna pełne, jędrne, jasnożółte, bez przebarwień, pleśni czy innych defektów, • Produkt bez dodatku konserwantów lub z minimalną ich ilością zgodną z obowiązującymi przepisami, • Puszka szczelnie zamknięta, wolna od uszkodzeń mechanicznych, korozji i wybrzuszeń. <p>Skład:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kukurydza słodka, woda i ewentualnie sól lub cukier jako składniki dodatkowe zgodnie z recepturą producenta. <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne normy i przepisy dotyczące żywności obowiązujące w Polsce i UE, • kukurydza powinna pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • nie może pochodzić z GMO lub musi być oznaczona zgodnie z przepisami, • produkt nie powinien zawierać niezadeklarowanych alergenów, • musi być wolny od zanieczyszczeń i skażeń mikrobiologicznych oraz chemicznych, • puszki powinny być odpowiednio oznakowane, zawierać datę ważności, numer partii produkcyjnej, skład oraz dane producenta.
50.	Groszek konserwowy w puszcze	4 szt. (400 ml)	ml	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Groszek konserwowy w puszcze – produkt gotowy do spożycia, wykonany z dojrzałych, świeżych i zdrowych zielonych ziaren groszku, bez zanieczyszczeń, uszkodzeń czy oznak zepsucia.</p> <p>Charakterystyka produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Groszek powinien być świeżo zebrany i szybko zakonserwowany, aby zachować naturalny smak, kolor i wartości odżywcze,



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> • Ziarna jędrne, jasnozielone, bez przebarwień, pleśni, uszkodzeń lub innych defektów, • Produkt może zawierać wodę i ewentualnie dodatek soli zgodnie z recepturą producenta, • Puszka szczelnie zamknięta, wolna od uszkodzeń mechanicznych, korozji i wybrzuszeń. <p>Skład:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Groszek zielony, woda, sól (opcjonalnie). <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać obowiązujące normy i przepisy dotyczące żywności w Polsce i Unii Europejskiej, • groszek powinien pochodzić z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • nie może pochodzić z GMO lub musi być odpowiednio oznaczony, • produkt nie powinien zawierać niezadeklarowanych alergenów, • musi być wolny od zanieczyszczeń mikrobiologicznych i chemicznych, • puszki powinny być odpowiednio oznakowane i zawierać datę ważności, numer partii produkcyjnej, skład oraz dane producenta.
51.	Seler – bulwa	1	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Seler korzeniowy (bulwa) – świeża, zdrowa bulwa selera, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych, przebarwień czy nadmiernego wysuszenia.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany o jednolitym kształcie, kulistym lub lekko spłaszczonym, o gładkiej lub lekko pomarszczonej skórcie.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami Unii Europejskiej lub równoważnymi krajowymi.</p> <p>Wygląd:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bulwa całkowicie wykształcona, twarda, jędrna, bez miękkich miejsc, pęknięć i uszkodzeń,



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> • Skórka czysta, bez plam, przebarwień, pleśni lub innych defektów, • Bulwy średniej lub dużej wielkości, o wadze adekwatnej do klasy jakości. <p>Smak i zapach: charakterystyczny, świeży zapach i smak selera, bez obcych nut czy goryczki.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać obowiązujące normy i przepisy prawa żywnościowego w Polsce i UE, • seler pochodzi z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • nie pochodzi z GMO, • nie był poddany działaniu promieniowania jonizującego, • wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • dostarczany w opakowaniach zabezpieczających przed uszkodzeniami (np. skrzynki, siatki), • dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, odmianę, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub pakowania, dane producenta lub dostawcy.
52.	Pietruszka	1	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Pietruszka – świeża, zdrowa, dobrze wykształcona bulwa pietruszki, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych, przebarwień czy nadmiernego wysuszenia.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany o jednolitym, stożkowatym lub cylindrycznym kształcie, o gładkiej lub lekko pomarszczonej skórze.</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami Unii Europejskiej lub równoważnymi krajowymi.</p> <p>Wygląd:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bulwa twarda, jędrna, bez miękkich miejsc, pęknięć i uszkodzeń, • Skórka czysta, bez plam, przebarwień, pleśni lub innych defektów, • Bulwa średniej lub dużej wielkości, o wadze adekwatnej do klasy jakości.



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<p>Smak i zapach: charakterystyczny, świeży zapach i smak pietruszki, bez obcych nut czy goryczki.</p> <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać obowiązujące normy i przepisy prawa żywnościowego w Polsce i UE, • pietruszka pochodzi z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • nie pochodzi z GMO, • nie była poddana działaniu promieniowania jonizującego, • wolna od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • dostarczana w opakowaniach zabezpieczających przed uszkodzeniami (np. skrzynki, siatki), • dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, odmianę, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub pakowania, dane producenta lub dostawcy.
53.	Ziemniaki	7	kg	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Ziemniaki – świeże, zdrowe bulwy, bez oznak zepsucia, pleśni, uszkodzeń mechanicznych, zielonych przebarwień oraz kiełkowania.</p> <p>Odmiany: preferowane odmiany odpowiednie do celów konsumpcyjnych, o odpowiedniej trwałości i smaku (np. odmiany wczesne, średnio wczesne lub późne, w zależności od potrzeb).</p> <p>Klasa jakości: minimum klasa I zgodnie z normami Unii Europejskiej lub równoważnymi krajowymi.</p> <p>Wygląd:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bulwy o regularnym kształcie, wolne od uszkodzeń i chorób, • Skórka czysta, bez przebarwień, zielonych plam oraz oznak zgnilizny, • Bulwy średniej lub dużej wielkości, o masie adekwatnej do klasy jakości. <p>Smak i zapach: charakterystyczny dla świeżych ziemniaków, bez nieprzyjemnych zapachów.</p> <p>Wymagania ogólne:</p>



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać aktualne normy i przepisy prawa żywnościowego w Polsce i UE, • ziemniaki pochodzą z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • nie mogą pochodzić z GMO, • nie były poddane działaniu promieniowania jonizującego, • wolne od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych, • dostarczane w opakowaniach zabezpieczających przed uszkodzeniami (np. worki, skrzynie), • dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, odmianę, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę zbioru lub pakowania, dane producenta lub dostawcy.
54.	Ogórki kiszone	2	litr	Artykuły spożywcze do zajęć kulinarnych w PP 2	<p>Ogórki kiszone – produkt fermentowany, przygotowany z świeżych, zdrowych ogórków gruntowych, o odpowiedniej jędrności i kolorze, bez oznak zepsucia, pleśni czy uszkodzeń mechanicznych.</p> <p>Charakterystyka produktu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ogórki powinny być średniej wielkości, jędrne, o intensywnie zielonym lub lekko żółtawym kolorze charakterystycznym dla kiszenia, • Produkt poddany naturalnej fermentacji mlekowej, o typowym kwaśnym smaku i aromacie, bez obcych zapachów, • W zalewie solankowej o odpowiedniej koncentracji soli, wolnej od zanieczyszczeń i osadów, • Bez dodatku konserwantów, barwników i sztucznych wzmacniaczy smaku (chyba że jest to wyraźnie zadeklarowane). <p>Wymagania ogólne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produkt musi spełniać obowiązujące normy i przepisy prawa żywnościowego w Polsce i Unii Europejskiej, • ogórki pochodzące z upraw prowadzonych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Rolniczej (GAP), • produkt niepochodzący z GMO lub odpowiednio oznaczony, • produkt wolny od niezadeklarowanych alergenów oraz zakażeń krzyżowych,



Fundusze Europejskie
dla Kujaw i Pomorza



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Samorząd Województwa
Kujawsko-Pomorskiego

					<ul style="list-style-type: none">• opakowania szczelne, chroniące przed dostępem powietrza i światła, np. słoiki, beczki lub plastikowe pojemniki,• dokument dostawy powinien zawierać: nazwę produktu, klasę jakości, kraj pochodzenia, datę produkcji lub pakowania, dane producenta lub dostawcy.
--	--	--	--	--	--