

Znak postępowania: KGS.2741.23.2025

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Artykuły spożywcze

Lp.	Nazwa produktu	Opis produktu
1.	Ananas plastry puszka	Plastry ananasa w syropie z cukrem i wodą. Opakowanie: puszka. Waga ok. 560 g, waga po odcieku ok. 340 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.
2.	Brzoskwinia w syropie puszka	Półówki brzoskwiń w gęstym syropie (woda, cukier). Opakowanie jednostkowe: puszka. Waga ok. 820 g, waga po odcieku ok. 470 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy
3.	Bazylia	Bazylia suszona . Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne oraz organiczne. W 100 g przyprawy 100% bazylii. Waga 1 kg Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.
4.	Czosnek granulowany	Czosnek suszony. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 1kg. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.
5.	Liść laurowy	Liść laurowy (bobkowe liście) – liście suszone. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 80 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.
6.	Papryka ostra	Wyraźny pikantny smak, barwa czerwona Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 1 kg. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.
7.	Papryka słodka	Papryka mielona – pieprz turecki o mocno czerwonej barwie i słodkawym smaku. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia

		aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga 1 kg. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy
8.	Pieprz czarny mielony	Produkt uzyskany przez zmielenie suszonych ziaren pieprzu czarnego. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. W 100 g przyprawy 100% pieprzu. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga 1 kg. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.
9.	Ziele angielskie całe	Ziele angielskie – niedojrzały i wysuszony owoc drzewa pi-mentowego, całe ziarna. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga 1 kg. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.
10.	Majeranek suchy	Majeranek suszony otarty. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne oraz organiczne. W 100 g przyprawy 100% majeranku. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa kolorowana z nadrukiem, waga ok. 150 g. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy.
11.	Kwasek cytrynowy	Biały krystaliczny proszek, bez zapachu, smak wyraźnie kwaśny
12.	Groszek ptyśiowy	Drobny wypiek z ciasta parzonego w kształcie dużych „groszków” lub dużych ziaren ciecierzycy. Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte o pojemności 200 g. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni.
13.	Budyń śmietankowy	Produkt w proszku o smaku śmietankowym, z cukrem lub bez, w oryginalnym opakowaniu o wadze 1,3 kg, opakowanie nieuszkodzone, z datą przydatności do spożycia nie krótszą niż 14 dni.
14.	Kisiel owocowy	Produkt w proszku, w oryginalnym opakowaniu 1,3 kg, o smaku truskawkowym lub cytrynowym, opakowanie nieuszkodzone z datą przydatności do spożycia nie krótszą niż 14 dni.
15.	Chrzan słoik	Przetwór sporządzony z korzenia chrzanu, łsgodny smak, barwa jasno- biała, gęsta jednolita pasta, waga: 900 g
16.	Cukier kryształ	Produkt w opakowaniu papierowym, suchym bez śladów zawilgocenia nieuszkodzone o wadze 1 kg. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni.

17.	Cukier puder	Drobno zmielony cukier kryształowy,, barwa biała, proszek łatwo rozpuszczalny w wodzie, smak słodki, aromat neutralny, waga 500g
18.	Cukier waniliowy	Cukier spożywczy aromatyzowany naturalną lub sztuczną wanilią, barwa kremowa, smak słodki, aromat delikatnej wanilii, waga 30g
19.	Czekolada deserowa	Wysoka zawartość kakao, barwa ciemno- brązowa, smak kaka mniej słodka niż czekolada mleczna, konsystencja twarda, waga 100g
20.	Drożdże	Drożdże świeże, bez zapachów obcych, w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu, szczelnie zamkniętym o wadze 100g masy netto. Data ważności do spożycia nie mniej niż 14 dni.
21.	Dżem	Przetwór owocowy o obniżonej zawartości cukru lub słodzony sokiem. Opakowanie szklane o wadze 280 g oryginalne, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte, bez śladów otwierania. Data przydatności do spożycia nie krótsza niż 30 dni.
22.	Fasola czerwona puszką	Ziarna czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów, o wadze 400 g
23.	Kukurydza konserwowa w puszcze	Skład: ziarna słodkiej kukurydzy, sól, cukier, woda. Opakowanie jednostkowe: puszką. Waga 400g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.
24.	Galaretka owocowa	Produkt w proszku o smaku truskawkowym w oryginalnym opakowaniu o wadze 1,3 kg, nieuszkodzonym, z datą przydatności do spożycia nie krótszą niż 14 dni.
25.	Herbata ekspresowa	Herbata czarna. Waga herbaty ekspresowej: ok. 2 g, z zawartością 100 % liści herbaty czarnej, pakowana w hermetyczne koperty o zawartości minimum 100 saszetek. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy
26.	Herbata owocowa	Herbata o zawartości owoców min. 50%, w oryginalnym foliowym opakowaniu, hermetycznie zamkniętym o zawartości minimum 25 saszetek. Termin przydatności do spożycia nie mniej niż 180 dni od daty dostawy
27.	Kakao naturalnie ciemne	Naturalne, extra ciemne, typu DecoMoreno lub równoważne, o zawartości tłuszczu kakaowego od 10-12% oraz zawartości cukru 0,5g.produkt w oryginalnym, hermetycznie zamkniętym opakowaniu o wadze od 80g do 150g z datą przydatności do spożycia nie krótszą niż 14 dni.

28.	Kasza pęczak	Produkt z całych ziaren jęczmienia, postać grubych fuszek. Struktura i konsystencja – sypka, bez grudek i o wilgotności nie większej niż 15 %, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torebka waga 5kg . Termin przydatności do minimum 180 dni od daty dostawy.
29.	Kasza manna	Kasza manna, drobniutka kasza pszenna, konsystencja sypka, bez grudek i o wilgotności nie większej niż 15 %, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 3. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torebka papierowa waga 1 kg , Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.
30.	Kawa zbożowa	Napój bezkofeinowy o smaku zbliżonym do kawy naturalnej. Kawa zbożowa najczęściej składa się z prażonego żyta, pszenicy, jęczmienia, cykorii i buraka cukrowego. Waga ok. 80 g, opakowanie jednostkowe: saszetki ok.4 g w kartoniku tekturowym. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.
31.	Ketchup	Sos pomidorowy na zimno, łagodny lub pikantny. Skład: koncentrat pomidorowy, cukier, ocet, cebula, skrobia modyfikowana, sól kuchenna, przyprawy. Opakowanie jednostkowe: butelka plastikowa od 480 g do 900 g bez substancji konserwujących, pasteryzowany. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.
32.	Koncentrat pomidorowy	Produkt spożywczy o zawartości ekstraktu pomidorowego nie mniej niż 30 %, dopuszczalna zawartość przypraw smakowych. Waga ok. 900 g. Opakowanie jednostkowe: słoik szklany. opakowanie zbiorcze: Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.
33.	Pasta pomidorowa	Przetwór z pomidorów poddany koncentracji, gęsta jednolita pasta o intensywnie czerwonej barwie, koncentrat o smaku pomidorów, lekko kwaśny, naturalny aromat pomidorów, konsystencja gęsta, kremowa, waga 900g

34.	Majonez Winiary	Sos emulsyjny przygotowany z oleju roślinnego, żółtek jaj, octu lub soku z cytryny oraz przypraw, barwa jasno-kremowa, jednolita masa, waga 700 ml
35.	Mąka tortowa	Mąka pszenna typ 500, o zawartości mokrego glutenu co najmniej 25 %. Struktura i konsystencja – sypka, rozdrobniona, bez grudek, barwa biała z odcieniem żółtym, wilgotność nie większa niż 15 %, kwasowość mierzona w stopniach nie większa niż 6. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np.: stęchły, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, cząstki kąkol, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torba 1 kg. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.
36.	Mąka ziemniaczana	Skrobia ziemniaczana z bulw ziemniaczanych, struktura i konsystencja sypka, drobnoziarnisty proszek bez grudek, barwa biała. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np.: stęchły, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, cząstki kąkol, objawy pleśnienia, psucia się, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torebka do 1 kg. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.
37.	Makaron świderki	Makaron ze 100% semoliny z przemiału pszenicy durum., w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu, szczelnie zamkniętym o wadze 5 kg masy netto. Data ważności do spożycia nie mniej niż 180 dni.
38.	Makaron ryżowy	Makaron wytwarzany z mąki ryżowej, cienkie nitki, płaskie wstążki, krótkie rurki, barwa biała lub przezroczysta, aromat neutralny, delikatny aromat ryżu, opakowanie 400 g
39.	Makaron lasagne	Makaron ze 100% semoliny z przemiału pszenicy durum., w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu, szczelnie zamkniętym o wadze 3 kg masy netto. Data ważności do spożycia nie mniej niż 180 dni.
40.	Makaron nitka	Cienki gługi makaron pszenny, cienkie, żółtawe nitki proste lub lekko skręcone, aromat neutralny lekko pszenny, opakowanie 2 kg
41.	Makaron pióra	Krótkie lekko wygięty makaron pszenny w kształce małych rurek lub piórek, barwa żółta, aromat naturalny delikatnie pszenny, opakowanie 5kg
42.	Makaron spaghetti	Makaron ze 100% semoliny z przemiału pszenicy durum., w oryginalnym nienaruszonym opakowaniu, szczelnie zamkniętym o wadze 5kg masy netto. Data ważności do spożycia nie mniej niż 180 dni.

43.	Ryż biały	Ryż paraboliczny długoziarnisty, parzony. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: torebka waga do 5kg. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.
44.	Ogórki konserwowe	Skład: ogórki, woda, ocet spirytusowy, cukier, sól, naturalne przyprawy smakowe, w tym gorczyca. Opakowanie jednostkowe: słoje szklane. Waga ok. 870 g, po odcieku ok. 500 g. Klasa I. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.
45.	Olej rzepakowy	Olej roślinny rzepakowy rafinowany (100%). Opakowanie oryginalne, bez śladów otwierania, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte o pojemności 3 l. Termin przydatności do spożycia nie krótsza niż 60 dni.
46.	Papryka konserwowa	Przetwór warzywny przygotowany z papryki świeżej najczęściej czerwonej lub żółtej, w kawałkach lub paskach, zanurzone w zalewie, intensywnie czerwone lub żółte, jędrne połyskujące, smak lekko słodkawy, delikatnie kwaskowa, z wyczuwalnym naturalnym aromatem papryki i przypraw z zalewy
47.	Płatki śniadaniowe kukurydziane	Płatki kukurydziane zwykłe otrzymane przez przetworzenie ziaren kukurydzy. Struktura i konsystencja sypka, w postaci drobnych różnokształtnych płatków, bez grudek, płatki niepokruszone, barwa żółta, smak lekko słodki. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Opakowanie jednostkowe: folia aluminiowa z nadrukiem hermetycznie zamknięta do 500 g. Termin przydatności do spożycia minimum 180 dni od daty dostawy.
48.	Przyprawa carry	Mieszanka przypraw drobno zmielonych, barwa żółta, smak aromatycznie lekko pikantny, korzenny z wyczuwalnymi nutami kurkumy, kolendry, kminku, imbiru, waga 1kg
49.	Przyprawa kucharek	Mieszanka soli i przypraw, wzmacniacz smaku, drobny jasnobrązowy proszek, jednolity, smak lekko słony, aromat lekko korzenny bez dominującej ostrości, waga 1 kg
50.	Nasiona chia	Małe, owalne nasiona, zwykle czarne lub szare, smak neutralny, lekko orzechowy smak bez intensywnego

		aromatu, konsystencja surowe-twarde, po namoczeniu tworzą żelową strukturę, waga 250g
51.	Sól warzona	Sól kuchenna , białe drobny krystaliczny proszek, smak wyraźnie słony, aromat neutralny, waga 1kg
52.	Grzyby mung	Pędy fasoli mung, długie białe pędy z małymi zielonymi końcówkami, smak lekko słodkawy smak, konsystencja chrupiąca, soczysta, lekko włóknisty, waga 50g
53.	Tortilla	Cienki, płaski wypiek pszenny, okrągły, jasno-beżowy gładka elastyczna powierzchnia, smak lekko pszenny, konsystencja miękka elastyczna, 1 opakowanie zawiera 16 sztuk wypiek o średnicy 35 cm
54.	Mleczko kokosowe	Gęsty kremowy płyn, barwa biała lub kremowa, delikatnie słodkawy smak kokosa, konsystencja kremowa, gęsta, waga 480g
55.	Panierka panko	Bułka tarta, drobno rozdrobniona w charakterystyczne lekkie płatki, barwa jasna, nieregularne płaskie chrupiące okruszki, , aromat lekko pszenny, konsystencja lekka i chrupiąca, nadaje potrawa chrupiąca strukturę, waga 1 kg
56.	Sos sojowy	Płynna przyprawa, wytwarzana z fermentowanych ziaren soi, pszenicy i wody i soli, klarowny ciemnobrązowy płyn, smak słony, lekko uami, konsystencja rzadka, pojemność 1 litr
57.	Sok jabłkowy	Napój otrzymany z dojrzałych jabłek poprzez ich tłoczenie lub wyciskanie, barwa klarowna lub naturalnie mętna o jasnożółtej do złocistej barwie, smak słodko-kwaśny z wyraźnym aromatem jabłek, konsystencja płynna, pojemność 300 ml
58.	Filet z makreli w sosie pomidorowym puszka	W opakowaniu typu puszka, nie mniej niż 170g masy netto, nie uszkodzony, termin przydatności nie krótszy niż 90 dni

Dostawy będą realizowane sukcesywnie w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku w godzinach od **8:00 do 12:00** w ilościach i terminach określonych przez Zamawiającego, po uprzednim telefonicznym zgłoszeniu z minimalnie jednodniowym wyprzedzeniem przekazując żywność osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej oraz jakościowej.

- Wykonawca dostarcza towar na miejsce określone przez Zamawiającego nieodpłatnie
- do każdej dostawy Wykonawca dołącza dokument WZ lub Fakturę.
- opakowania zbiorcze będą wypożyczone zamawiającemu nieodpłatnie lub wliczone w cenę towaru.

- termin realizacji zamówienia : od **09.01.2026 r.** do **31.12.2026 r.**

Produkty muszą spełniać wymagania określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) i być oznakowany zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 „w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych” (Dz. U z 2015r., poz. 29 z późn. zm.), a także wymagania określone Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży

w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Produkty muszą ponadto odpowiadać warunkom jakościowym zgodnie z obowiązującymi atestami, prawem żywnościowym oraz obowiązującymi zasadami GMP, GHP, oraz systemem HACCP, tzn. spełniać wymagania zawarte w ustawie o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia z aktualnym terminem przydatności do spożycia.

Przewodnicząca
Zespołu Szkół
Centrum Wzrostania Rolniczego
mgr inż. Iwona Perle

