

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

W przypadku jeżeli jakiś zamówiony towar nie będzie oryginalnie zapakowany i oznaczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, bądź jeśli będzie posiadał wady jakościowe lub ilościowe, nie zostanie przyjęty.

Wykonawca na własny koszt niezwłocznie wymieni towar.

Niezwłocznie – należy rozumieć przez załatwienie reklamacji do 2 godzin.

Dotyczy: **"Dostawa artykułów i produktów spożywczych w okresie 04.01.2016 – 31.12.2016 dla Bursy Międzyszkolnej Nr 2 w Zamościu"**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

I. Mięso i wędliny	„Formularz cenowy nr 1”
II. Pieczywo i wyroby piekarskie	„Formularz cenowy nr 2”
III. Artykuły spożywcze	„Formularz cenowy nr 3”
IV. Produkty mleczarskie	„Formularz cenowy nr 4”
V. Owoce, warzywa i produkty rolne	„Formularz cenowy nr 5”
VI. Mrożonki	„Formularz cenowy nr 6”
VII. Produkty garmazeryjne	„Formularz cenowy nr 7”
VIII. Kiszonki	„Formularz cenowy nr 8”
IX. Jaja	„Formularz cenowy nr 9”

UWAGA: Każda w/w dostawa (formularze od 1 do 9) stanowi oddzielną część zamówienia. W związku z tym Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych. Wykonawca może złożyć oferty na dowolną ilość części zamówienia.

Zamawiający nie przewiduje składania ofert wariantowych.

Przy części 3 – artykuły spożywcze oraz części 4 – produkty mleczarskie Zamawiający nie dopuszcza możliwości zmiany gramatury opakowań.

Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

15000000-8 Żywność, napoje, tytoń i produkty pokrewne
15100000-9 Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne
15110000-2 Mięso
15112000-6 Drób
15113000-3 Wieprzowina
15800000-6 Różne produkty spożywcze
15810000-9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie
15500000-3 Produkty mleczarskie
15300000-1 Owoce, warzywa i podobne produkty
03100000-2 Produkty rolnictwa i ogrodnictwa
15331170-9 Warzywa mrożone
15220000-6 Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb
03142500-3 Jaja kurze
15331000-7 Warzywa przetworzone

I. Mięso i wędliny

Lp	nazwa produktu	przewidywana ilość do zakupu od 04.01.2016 do 31.12.2016	j.m.
1	baleron	20,5	kg
2	boczek wędzony	35	kg
3	filet z indyka	200	kg
4	filety z kurczaka	2 023	kg
5	golonkowa	28	kg
6	gulasz wołowy	100	kg
7	karczek b/k	100	kg
8	kielbasa krakowska	289	kg
9	kielbasa podwawelska	410	kg
10	kielbasa szynkowa	191	kg
11	kielbasa wiejska	22	kg
12	kurczak gotowany (wędlina)	50	kg
13	łopatka b/k	179	kg
14	mięso gulaszowe wieprzowe	169	kg
15	mięso mielone wieprz-wołowe	515	kg
16	parówki z szynki	405	kg
17	pieczeń myśliwska	89	kg
18	pieczeń z piersi kurczaka	50	kg
19	polędwica drobiowa	50	kg
20	polędwica sopocka	396	kg
21	polędwica z indyka	188	kg
22	porcje rosółowe (korpusy ze skrzydełkami)	100	kg
23	schab bez kości	334,5	kg
24	schab pieczony	363	kg
25	śłonina	79	kg
26	szynka chłopska	419,5	kg
27	szynka delikatesowa z kurcząt	50	kg
28	szynka drobiowa wędzona	419,5	kg
29	szynka pieczona	187,5	kg
30	szynka wędzona z indyka	50	kg
31	szynka wiejska	419,5	kg
32	szynka zamojska	419,5	kg
33	szynkówka	30	kg
34	udko z kurczaka	384,5	kg
35	wędzonka krotoszyńska	438,5	kg
36	żeberka wieprzowe świeże	50	kg

WĘDLINY

UWAGA! Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.08.2015r. poz. 1256 wszystkie produkty mięsne powinny zawierać minimum 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego.

Baleron

Określenie produktu – Wędzonka wieprzowa przeszyta sznurkiem.

Wygląd ogólny i powierzchnia – kształt nieforemny walca uzależniony od mięśnia, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, długości do 30cm i przekroju do 12cm

Wygląd na przekroju – struktura plastra o grubości 3mm, dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni: konsystencja soczysta, krucha,

powierzchnia przekroju lekko wilgotna: niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wycieki soku, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Skład surowcowy – karkówka wieprzowa minimum 70%, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

Boczek wędzony parzony bez kości (bez żeber)

Określenie produktu

Wygląd ogólny i powierzchnia – kształt – forma zbliżona do prostokąta, długość 25 – 50cm szerokości 10 – 20cm, grubości 3 – 5cm, bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna

Wygląd na przekroju – struktura plastra o grubości 3mm, dość ścisła, smak i zapach charakterystyczny dla procesu wędzenia i użytych przypraw, powierzchnia przekroju lekko wilgotna: niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku oraz pozostałości kości. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Konsystencja – ścisła, soczysta, krucha

Skład surowcowy: boczek wieprzowy bez kości – 100 % **Wyrób** bez konserwantów i glutenu

Golonkowa

Określenie produktu – Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, parzona

Skład surowcowy – mięso wieprzowe minimum 80%, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

Kielbasa krakowska

Określenie produktu – Kielbasa krakowska wieprzowa parzona (grubo rozdrobniona).

Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 35cm do 45cm i średnicy od 65mm do 80mm: powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej: osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.

Wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała, dopuszczalny odcień różowy, barwa masy wiążącej: jasnoróżowa, rozdrobnienie i układ składników – około 40% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką.

Konsystencja – ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać.

Smak i zapach – charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, wyczuwalne przyprawy. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. **Skład surowcowy** – mięso wieprzowe minimum 80%, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

Kielbasa podwawelska

Określenie produktu – kielbasa wieprzowa , średnio rozdrobniona, wędzona, parzona,

Wygląd ogólny i powierzchnia – kielbasa w osłonkach naturalnych lub sztucznych, powierzchnia kielbasy o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej,

Rozdrobnienie i układ składników – kawałki średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą, składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką

Konsystencja – ścisła, dość krucha, dobre związanie składników plastry grubości 3mm nie mogą się rozpadać

Smak i zapach – charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego, z wyczuwalnymi przyprawami. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Skład surowcowy – mięso wieprzowe minimum 80%, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

Kielbasa szynkowa wieprzowa

Określenie produktu – Kielbasa szynkowa wieprzowa (grubo rozdrobniona).

Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach sztucznych: o długości od 35cm do 40cm i średnicy od 90mm do 100mm: powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej: osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.

Wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, rozdrobnienie i układ składników – nie mniej niż 75 % powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy: niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki galarety po osłonkę.

Konsystencja – ściśła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać.

Skład surowcowy – wyrób czysto wieprzowy, wędzony, parzony, grubo rozdrobniony,

Smak i zapach – charakterystyczny dla kielbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. **Skład surowcowy** – mięso wieprzowe minimum 70%, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

Kielbasa wiejska

Określenie produktu – Kielbasa wieprzowo – wołowa , średnio rozdrobniona, wędzona, parzona.

Wygląd ogólny i powierzchnia – kielbasa w osłonkach naturalnych lub sztucznych, powierzchnia kielbasy o barwie od jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej.

Wygląd na przekroju – kawałki średnio rozdrobnione związane z masą wiążącą, składniki równomiernie rozmieszczone na przekroju, dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz wycieki tłuszczu i galarety pod osłonką.

Konsystencja – ściśła, dość krucha, dobre związanie składników plastry grubości 3mm nie mogą się rozpadać.

Smak i zapach – charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego, z wyczuwalnymi przyprawami. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. **Skład surowcowy** – mięso wieprzowe minimum 70%, mięso wołowe minimum 5%, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu..

Parówki z szynki

Określenie produktu

Wygląd ogólny i powierzchnia – produkt w osłonce sztucznej, o średnicy użytej osłonki, pozostawione w zwojach, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu w odcinkach od 12cm do 14cm, pozostawione w zwojach, powierzchnia batonu barwy różowej do jasnobrązowej z odcieniem złocistym: osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarozielona: plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki.

Wygląd na przekroju – barwa mięsa: jasnoróżowa: rozdrobnienie i układ składników: surowce drobno rozdrobnione równomiernie rozłożone na przekroju: dopuszczalne pojedyncze otwory powietrzne o średnicy do 2mm nie połączone ze zmianą barwy,

niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki galarety. Na przekroju – masa jednolita, konsystencja dość ścisła.

Konsystencja – dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu.

Skład surowcowy – szynka wieprzowa – 90%

Smak zapach – Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach. **Skład surowcowy** – szynka wieprzowa – 90% , przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

Pieczeń myśliwska

Określenie produktu – Produkt blokowy wieprzowy, średnio rozdrobniony, pieczony z mięsa wieprzowego, papryki, innych warzyw i przypraw.

Wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób w foremkach aluminiowych poddawany procesowi pieczenia. Drobnio rozdrobniona masa, składniki równomiernie rozprowadzone w całej masie.

Konsystencja –zestalona. Niedopuszczalne wyczuwalne organoleptycznie odłamki kości; dopuszczalne sporadyczne grudki o miękkiej konsystencji.

Smak zapach – charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Skład surowcowy – mięso wieprzowe minimum 70%, papryki, innych warzyw, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

Pieczeń z piersi kurczaka:

Mięso z piersi kurczaka bez skóry – pieczone.

Skład: mięso z piersi kurczaka 98%, przyprawy.

Pakowane w atmosferze chronionej.

Wyrób bez konserwantów i glutaminianu sodu.

Połędwica drobiowa:

Produkt blokowy, drobiowy – filet z indyka, gruborozdrobniony, parzony, w osłonce sztucznej barierowej o średnicy 55mm koloru złotego, obustronnie klipsowany

Skład surowcowy – mięso drobiowe (filet z indyka) minimum 80%, , przyprawy naturalne.

Wyrób bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

Połędwica sopocka

Określenie produktu – Wędzonka wieprzowa (schab wieprzowy bez kości) poddawana procesowi wędzenia i parzenia.

Wygląd ogólny i powierzchnia – kształt uzależniony od wielkości i sposobu uformowania surowca – kształt nieforemnego walca, sucha. Bez ograniczeń do spożycia na gorąco lub na zimno Powierzchnia sucha, czysta.

Wygląd na przekroju i konsystencja – dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni: konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna. Struktura plastra o grubości 3mm dość ścisła, konsystencja soczysta

Konsystencja i barwa – ścisła, plaster grubości 3mm nie powinien się rozpadać. Barwa Charakterystyczna dla produktu wędzonego.

Smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Skład surowcowy – schab wieprzowy bez kości minimum 70%, przyprawy naturalne.

Wyrób bez konserwantów i glutaminianu sodu.

Połędwica z indyka

Określenie produktu – Wyrób drobiowy wędzony, parzony.

Wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób formowany uzyskany z mięśni drobiowych (filet z indyka) w osłonkach sztucznych. Bez ograniczeń do spożycia na zimno i na gorąco. Powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu.

Smak i zapach – wyczuwalny smak użytych przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Skład surowcowy – mięso drobiowe (filet z indyka) minimum 80%, przyprawy naturalne.

Wyrób bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

Schab pieczony

Określenie produktu – Produkt wieprzowy pieczony ze schabu wieprzowego bez kości.

Wygląd ogólny i powierzchnia – kształt uzależniony od wielkości i sposobu formowania surowca. Powierzchnia czysta i sucha.

Konsystencja i wygląd na przekroju – konsystencja dość ścisła, plaster grubości 3mm nie powinien się rozpadać, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni.

Smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Skład surowcowy – schab wieprzowy bez kości – 100 % **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

Szynka drobiowa wędzona

Określenie produktu

Wędlina drobiowa otrzymana z mięsa drobiowego uzyskanego z tuszek kurczaków, tłuszczów, surowców uzupełniających, przypraw i substancji dodatkowych dozwolonych, zgodnie z recepturą i procesem technologicznym właściwym dla szynki drobiowej.

Wygląd ogólny i powierzchnia – grube batony w osłonkach sztucznych, w odcinkach od 30 – 40cm i średnicy około 100mm, powierzchnia barwy jasnoróżowej do różowej, osłonka ściśle przylegająca do powierzchni farszu, na przekroju – barwa mięsa charakterystyczna dla użytych surowców mięsnych, z co najmniej 75% częścią składników grubo rozdrobnionych, składniki równomiernie rozłożone i związane z masą wiążącą.

Konsystencja – ścisła, zwarta, plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać.

Smak i zapach – charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego z wyczuwalnymi przyprawami i posmakiem wędzenia. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Skład surowcowy – mięso drobiowe minimum 70%, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

Szynka pieczona

Określenie produktu – Szynka bez kości poddana procesowi pieczenia. Bez ograniczeń do bezpośredniego spożycia na zimno i na gorąco.

Wygląd ogólny, powierzchnia i konsystencja – powierzchnia czysta, sucha, konsystencja soczysta.

Smak i zapach – wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Skład surowcowy – mięso wieprzowe (szynka bez kości) minimum 90%, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

Szynka wiejska

Określenie produktu – Polędwica wieprzowa zrolowana sznurkiem. Wyrób parzony i wędzony. Bez ograniczeń do bezpośredniego spożycia na zimno lub na gorąco.

Wygląd ogólny, powierzchnia i konsystencja – powierzchnia czysta, sucha, konsystencja soczysta.

Smak i zapach – wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Skład surowcowy – mięso wieprzowe minimum 75%, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

Szynka zamojska

Określenie produktu – Wędzonka wieprzowa parzona.

Wygląd ogólny, powierzchnia i konsystencja – powierzchnia czysta, sucha, konsystencja soczysta.

Smak i zapach – wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Skład surowcowy – mięso wieprzowe (szynka wieprzowa bez kości) minimum 70%, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

Szynkówka

Określenie produktu – Kielbasa wieprzowo – drobiowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona,

Skład surowcowy – mięso wieprzowe min. 50%, mięso z indyka min. 20%, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

Wędzonka krotoszyńska

Określenie produktu – Schab bez kości przeszyty sznurkiem zakończony pętelką. Schab surowy poddany procesowi wędzenia i parzenia. Bez ograniczeń do bezpośredniego spożycia na zimno i na gorąco.

Wygląd ogólny, powierzchnia i konsystencja – powierzchnia czysta, sucha, konsystencja soczysta.

Smak i zapach – wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Skład surowcowy – mięso wieprzowe – schab wieprzowy minimum 90%, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

WYMAGANIA DOTYCZĄCE WSZYSTKICH PRODUKTÓW (wędliny):

Wszystkie produkty mięsne powinny zawierać minimum 70% mięsa i nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego.

Pakowanie

Pojemnik plastikowy, folia, (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Znakowanie (oznakowanie powinno zawierać)

- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- nazwę produktu, znak identyfikacyjny, numer partii produkcyjnej,
- pojemność opakowania,
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do..... dzień, miesiąc, rok),
- warunki przechowywania,

Transport

Transport specjalistycznym środkiem transportu, przystosowanym odpowiednio do transportowanego środka spożywczego.

Transport powinien odbywać się w sposób zabezpieczający przed zgnieceniem, uszkodzeniem, zgniciem i zamoknięciem.

Środki transportu powinny być czyste (w szczególności wolne od zanieczyszczeń środkami ochrony roślin, nawozami mineralnymi itp.) i bez obcych zapachów.

MIĘSO

Mięso świeże, nie nastrzykiwane.

Filety z indyka

Mięso nie nastrzykiwane.

Określenie produktu – Świeże filety z piersi indyka, mięśnie piersiowe bez skóry i chrząstek, delikatne, soczyste, jędrne, nie zawierające tłuszczu, schłodzone, nie mrożone, czyste, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi.

Wygląd ogólny i powierzchnia – powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, głębszych nacięć, lekko wilgotna.

Barwa mięśni – barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. **Konsystencja** – jędrna, elastyczna,

Zapach – naturalny, swoisty, naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Filety z piersi kurczaka

Mięso nie nastrzykiwane.

Określenie produktu – Świeże filety z piersi kurczaka, mięśnie piersiowe bez skóry i chrząstek, delikatne, soczyste, jędrne, nie zawierające tłuszczu, schłodzone, nie mrożone, czyste, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi.

Wygląd ogólny i powierzchnia – powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiółków kości, przekrwień, głębszych nacięć, lekko wilgotna.

Barwa mięśni – barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. **Konsystencja** – jędrna, elastyczna,

Zapach – naturalny, swoisty, naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Gulasz wołowy.

Mięso świeże z młodych tusz – do 24 m-cy – o powierzchni czystej, suchej, bez łoju, nie postrzępione, bez przekrwień i zmiędzonych kości. Kawalki mięsa od 2kg do 5kg. Barwa mięsa jednolita w całym elemencie, jasnoróżowa do czerwonej, niedopuszczalny kolor ciemnoczerwony. Bez tłuszczu, ścięgien, chrząstek. Zapach swoisty świeży.

Karczek bez kości.

Mięso nie nastrzykiwane.

Mięso świeże pochodzące z rozbioru młodych sztuk nie nastrzykiwane. Element obrobiony kulinarnie, odłuszczone. Powierzchnia czysta bez przekrwień, zmiędzonych kości, sucha do lekko wilgotnej. Barwa mięśni różowa do czerwonej. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia się, bez obcych zapachów.

Lopatka bez kości

Mięso nie nastrzykiwane.

Bez skóry, bez tłuszczu, bez golonki z młodych sztuk.

Mięso świeże, nie nastrzykiwane. Powierzchnia czysta bez przekrwień, sucha do lekko wilgotnej. Barwa mięsa jednolita w całym elemencie jasnoróżowa do czerwonej. Zapach swoisty świeży. Niedopuszczalny zapach zaparzenia, psucia, płciowy bądź inny obcy.

Mięso gulaszowe wieprzowe świeże

Określenie produktu

Mięso wieprzowe, grubo rozdrobnione (kawałki minimum 1,5 x 1,0 x 1,5cm), nie mielone, schłodzone, nie mrożone, maksymalna zawartość tłuszczu 30%.

Wygląd ogólny i powierzchnia – nie zakrwawiona, bez opilków kości, przekrwień; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.

Barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy.

Konsystencja – jędrna i elastyczna

Zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Mięso mielone wieprzowo – wołowe świeże

Określenie produktu – Mięso wieprzowo-wołowe, grubo rozdrobnione, schłodzone, nie mrożone, maksymalna zawartość tłuszczu 30%.

Wygląd ogólny i powierzchnia – mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń.

Barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy

Konsystencja – jędrna i elastyczna **Zapach** – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Porcje rosółowe (korpusy ze skrzydełkami)

Określenie produktu

Element uzyskany z rozbioru kurczaka, schłodzony, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, schłodzony, nie mrożony. Mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień.

Wygląd ogólny i powierzchnia – powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona.

Barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, naturalna, nie dopuszcza się uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia

Konsystencja – jędrna, elastyczna,

Zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia; niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Schab wieprzowy bez kości, świeży

Mięso nie nastrzykiwane.

Określenie produktu – Schab wieprzowy bez kości. Najdłuższy mięsień grzbietu, gruby, delikatny, jednolity z jednej strony przerośnięty do kręgow a z drugiej do kości żebrowych.

Część zasadnicza wieprzowiny – odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo – lędźwiowego w liniach: od przodu – pomiędzy IV – V kręgiem piersiowym, od góry po linię podziału tuszy, od tyłu – po linię oddzielenia biodrowki, od dołu – po linię prostej w odległości 3cm poniżej dolnej granicy przyczepu najdłuższego mięśnia grzbietu do żeber i następnie całkowicie odkostniona. W skład schabu wchodzi główne mięśnie – najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i lędźwiowy większy. Słonina całkowicie zdjęta.

Wygląd i powierzchnia – Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń o barwie jasnoczerwonej, czerwonej bez przebarwień. Powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opilków kości, przekrwień, ponacinań

Cechy dyskwalifikujące:

Mięso ze zwierząt niedojrzałych, wodniste o wiotkiej konsystencji, wykazujące liczne guzy lub rany; części z wylewami krwotocznymi; mięso nie poddane badaniu poubojowemu; wykazują cechy rozkładu gnilnego i zmian oksydacyjnych lipidów.

Konsystencja – jędrna, elastyczna. **Zapach** – swoisty, charakterystyczna dla świeżego mięsa wieprzowego.

Słonina surowa, świeża

bez skóry, minimum 2cm grubości.

Określenie produktu - Podskórna tkanka tłuszczowa zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia (w tym z szynki) i boków świni (w tym z łopatki) ze skórą w formie płatów. Płat słoniny o masie nie mniejszej niż 0,25kg, jednego rodzaju lub odmiany i pochodząca najwyżej z 2 kolejnych dni produkcji.

Powierzchnia – sucha, czysta, w dotyku wyczuwalna wilgoć i lekka lepkość,

Struktura i konsystencja – jędrna, miękka, odkształcającą się. **Barwa** – biała, jednolita w całej masie, **Smakowość** – dobra, **Zapach** – swoisty dla słoniny surowej,

Udło kurczaka świeże

Mięso nie nastrzykiwane.

Określenie produktu

Udło kurczaka, bez podrobów, schłodzone, nie mrożone, czyste, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi.

Wygląd i powierzchnia – powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi.

Barwa – barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia.

Zapach – naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Żeberka wieprzowe świeże.

Mięso nie nastrzykiwane. Pokryte minimum 1cm warstwą mięsa, bez mostka, pocięte w pasy o szerokości około 10cm, bez tłuszczu.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE WSZYSTKICH PRODUKTÓW (mięso):

Pakowanie – pojemnik plastikowy z pokrywą (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Znakowanie – oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- nazwę produktu, znak identyfikacyjny, numer partii produkcyjnej,
- pojemność opakowania,
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć dodnia, miesiąc, rok),
- warunki przechowywania,

Transport

Transport specjalistycznym środkiem transportu, przystosowanym odpowiednio do transportowanego środka spożywczego.

Transport powinien odbywać się w sposób zabezpieczający przed zgnieceniem, uszkodzeniem, gniciem i zamoknięciem.

Środki transportu powinny być czyste (w szczególności wolne od zanieczyszczeń środkami ochrony roślin, nawozami mineralnymi itp.) i bez obcych zapachów.

II. Pieczywo i wyroby piekarskie

Lp	nazwa wyrobu	przewidywana ilość do zakupu od 04.01.2016 do 31.12.2016	j.m.
1	bułka tarta	120	kg
2	bułka z ziarnami 80g	35 350	szt.
3	bułka z ziarnami 50g	35 440	szt.
4	chleb krojony baltonowski 500g	5 917	szt.
5	chleb wieloziarnisty krojony 500g	5 166	szt.
6	pieróg z kapustą 100g	1 500	szt.
7	pieróg z kaszą gryczaną 100g	1 500	szt.
8	placek z pieczarką graham 100g	1 500	szt.

Zbożowe produkty śniadaniowe oraz inne produkty zbożowe:

1. Na bazie pieczywa razowego lub pełnoziarnistego: żytniego, pszennego, mieszanego lub pieczywa bezglutenowego;
2. Bez dodatku cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008;
3. O niskiej zawartości sodu/soli, tj. zawierające nie więcej niż 0,12g sodu lub równoważnej ilości soli na 100g lub na 100ml środka spożywczego lub o obniżonej zawartości sodu/soli, tj. obniżenie zawartości sodu lub wartości równoważnej dla soli wynosi co najmniej 25% w porównaniu z podobnym produktem,
4. Zbożowe produkty śniadaniowe zawierają nie więcej niż 15g cukrów w 100g produktu gotowego do spożycia,
5. Zawierające nie więcej niż 10g tłuszczu w 100g produktu gotowego do spożycia,

Opis wymaganego towaru:

chleb – podłużny, krojony w kromki jednakowej grubości,

bułki – owalne lub okrągłe.

pieczywo dobrze wypieczone, skórka chleba powiązana z miękiszem, miękisz elastyczny nie może się kruszyć ani być lepki. Zapach i smak swoisty dla danego gatunku pieczywa;

Cechy dyskwalifikujące:

Pieczywo zdeformowane, zgniecione, uszkodzone mechanicznie, zabrudzone, spalone, miękisz lepki niedopieczony z zakalcem, z obecnością grudek mąki, soli, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony, zapach stęchły lub inny obcy.

Bułka tarta

Produkt – otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadziei i zdobiei. Struktura sypka, barwa naturalna smak charakterystyczny dla suszonego pieczywa.

Opakowanie – jednostkowe, torba papierowa lub foliowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). Opakowanie zbiorcze, zgrzewka termokurczliwa lub pudełko kartonowe.

Oznakowanie – powinno zawierać nazwę dostawcy, producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.

Cechy dyskwalifikujące – objawy pleśni, produkt zanieczyszczony mechanicznie, zapach i smak wskazujący na zepsucie

Bułka z ziarnami 50g i 80g

Produkt – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z maki pszennej i razowej z dodatkiem ziaren słonecznika, siemienia lnianego i pestek dyni.

Opakowanie – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – koszt producenta.

Oznakowanie – powinno zawierać nazwę dostawcy, producenta, adres, nazwę produktu, masę netto, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia, warunki przechowywania.

Cechy dyskwalifikujące – zbyt słony, stęchły, zanieczyszczony mechanicznie bez uszkodzeń zdeformowań (porozrywane, wygniecione)

Chleb krojony baltonowski 500g

Produkt – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z maki żytniej i pszennej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą. Produkt znakowany etykietą opisującą datę minimalnej trwałości, rodzaj pieczywa, masę jednostkową.

Opakowanie – jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

Oznakowanie – powinno zawierać nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, warunki przechowywania. Termin przydatności do spożycia

Cechy dyskwalifikacji – objawy pleśni, kwaśny, słony, spalony, zdeformowany, zgnieciony.

Chleb wieloziarnisty krojony 500g

Produkt – Na bazie pieczywa razowego lub pełnoziarnistego: żytniego, pszennego, mieszanego lub pieczywa bezglutenowego;

pieczywo spożywcze, produkowane z maki żytniej i pszennej z ziarnami (ziarna owsa, pszenicy, żyta, jęczmienia, słonecznika oraz otręby żytnie), na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą. Produkt znakowany etykietą opisującą datę minimalnej trwałości, rodzaj pieczywa, masę jednostkową.

Opakowanie – jednostkowe folia spożywcza/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

Oznakowanie – powinno zawierać nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, warunki przechowywania. Termin przydatności do spożycia

Cechy dyskwalifikacji – objawy pleśni, kwaśny, słony, spalony, zdeformowany, zgnieciony.

Pieróg z kapustą 100g

Produkt – pieczywo spożywcze produkowane na bazie pieczywa razowego lub pełnoziarnistego: żytniego, pszennego, mieszanego lub pieczywa bezglutenowego z kapustą.

Opakowanie – jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

Oznakowanie – powinno zawierać nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, warunki przechowywania. Termin przydatności do spożycia

Cechy dyskwalifikujące – objawy pleśni, smak zbyt kwaśny, spalone, niedopieczone, zanieczyszczone.

Pieróg z kaszą gryczaną 100g

Produkt – pieczywo spożywcze produkowane na bazie pieczywa razowego lub pełnoziarnistego: żytniego, pszennego, mieszanego lub pieczywa bezglutenowego z kaszą gryczaną.

Opakowanie – jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

Oznakowanie – powinno zawierać nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, warunki przechowywania. Termin przydatności do spożycia

Cechy dyskwalifikujące – objawy pleśni, smak zbyt kwaśny, spalone, niedopieczone, zanieczyszczone.

Placek z pieczarką graham 100g

Produkt – pieczywo spożywcze produkowane na bazie pieczywa grahamowego (razowego lub pełnoziarnistego): żytniego, pszennego, mieszanego lub pieczywa bezglutenowego z kaszą gryczaną.

Opakowanie – jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

Oznakowanie – powinno zawierać nazwę dostawcy – producenta, adres, nazwę produktu, warunki przechowywania. Termin przydatności do spożycia

Cechy dyskwalifikujące – objawy pleśni, smak zbyt kwaśny, spalone, niedopieczone, zanieczyszczone.

III. Artykuły spożywcze

Lp	nazwa artykułu	przewidywana ilość do zakupu od 04.01.2016 do 31.12.2016	j.m.
1	bazylia 10g	40	szt.
2	chrzan tarty 280g	46	szt.
3	curry 20g	40	szt.
4	ćwikła z chrzanem 300g	50	szt.
5	czosnek granulowany 20g	138	szt.
6	estragon 10g	50	szt.
7	fasola biała 400g	100	szt.
8	fasola czerwona 400g	100	szt.
9	grozek konserwowy 400g	213	szt.
10	herbata 80g	271	szt.
11	herbata liściasta 100g	452	szt.
12	kakao naturalne 200g	24	szt.
13	kasza gryczana 1kg	208	szt.
14	kasza gryczana 0,5kg	66	szt.
15	kasza jęczmienna 0,5kg	145	szt.
16	kawa zbożowa 200g	50	szt.
17	keczup 480g	100	szt.
18	kminek cały 20g	30	szt.
19	kolendra cała 15g	30	szt.
20	koncentrat pomidorowy 180g	682	szt.
21	koncentrat pomidorowy 200g	162	szt.
22	koncentrat pomidorowy 300g	308	szt.
23	konserwa filet z makrel w sosie pomidorowym 170g	137	szt.
24	konserwa filet z makreli w oleju 170g	386	szt.
25	konserwa gulasz angielski z otw. wieczkiem 290g	100	szt.
26	konserwa łopatka wieprzowa 300g	100	szt.
27	konserwa szyneczka z kurczaka 160g	200	szt.
28	konserwa szynka Premium 300g	100	szt.
29	konserwa śledź w oleju 170g	223	szt.
30	kukurydza konserwowa 400g	323	szt.
31	liść laurowy 5g	36	szt.
32	majeranek 20g	27	szt.
33	makaron pełne ziarna gwiazdka 250g	19	szt.
34	makaron pełne ziarna kolanko 400g	110	szt.
35	makaron pełne ziarna nitka 400g	76	szt.
36	makaron pełne ziarna kokardki 400g	100	szt.
37	makaron pełne ziarna spaghetti 400g	100	szt.
38	makaron pełne ziarna świderki 400g	452	szt.
39	makaron pełne ziarna rurka 400g	218	szt.
40	mąka 4kg	34	szt.
41	miód 1kg	300	szt.
42	musli bez cukru owocowe 300g	50	szt.
43	musztarda 1l	61	szt.
44	olej rafinowany 3l	77	szt.
45	olej rafinowany 1l	200	szt.
46	papryka ostra mielona 20g	50	szt.
47	papryka słodka mielona 20g	50	szt.

48	pieprz mielony 20g	234	szt.
49	pieprz mielony biały 15g	100	szt.
50	pieprz ziołowy 20g	192	szt.
51	płatki śniadaniowe kukurydziane pełnoziarniste 500g	185	szt.
52	przyprawa do bigosu 20g	20	szt.
53	przyprawa do drobiu 25g	110	szt.
54	przyprawa do gulaszu 20g	50	szt.
55	przyprawa do karkówki 20g	50	szt.
56	przyprawa do mięsa mielonego 20g	66	szt.
57	przyprawa do pieczenia 20g	50	szt.
58	przyprawa do ryb 20g	87	szt.
59	rozmaryn 15g	30	szt.
60	ryż 1kg	350	szt.
61	sos sałatkowy 9g	383	szt.
62	sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa) 1kg	100	szt.
63	susz kopru 10g	64	szt.
64	susz natki pietruszki 25g	66	szt.
65	tymianek 10g	40	szt.
66	woda 1,5l	386	szt.
67	woda mineralna 5l	124	szt.
68	woda pitna 0,5l	114	szt.
69	ziele angielskie 12g	36	szt.
70	zioła prowansalskie 10g	40	szt.

Artykuły sypkie, produkty zbożowe, przyprawy – nie mogą być zbrylone, zawilgocone, zawierać szkodników i obcych zapachów. Oferowane artykuły spożywcze powinny być w I klasie jakości i opakowaniu oryginalnym producenta (opakowanie nieuszkodzone, zamknięte) oraz oznakowane zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10.07.2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (DZ. U. nr 137, poz. 966), tj. oznakowanie musi zawierać nazwę, pod którą środek jest wprowadzony do obrotu, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania, firmę i adres producenta lub przedsiębiorcy pakującego środek spożywczy.

Herbata liściasta

Produkt otrzymany przez wysuszenie liści jednogatunkowej herbaty

Wymagania klasyfikacyjne

- struktura i konsystencja – liściasta,
- barwa charakterystyczna – czarna,
- smak i zapach – charakterystyczny dla smaku herbaty naturalnej.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, słaba rozpuszczalność w wodzie
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocone, zwiędnięcie,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torebki foliowe dopuszczone do kontaktu z żywnością
- Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe
- Oznakowanie powinno zawierać:
 - nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - nazwę produktu,
 - masę netto produktu,

- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia,
- warunki przechowywania. oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Termin przydatności do spożycia **min. 6 miesięcy od daty dostawy**

Olej rafinowany 11 ; 3I

Olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;

Makarony – pełne ziarna:

Określenie produktu

produkt żywnościowy wytwarzany na bazie mąki makaronowej pełnoziarnistej, wody z dodatkiem jaj lub bez.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – makaron w kształcie rurek, makaron w kształcie świderków,
- barwa – charakterystyczna dla użytych składników, od jasno żółtej do żółtej,
- smak i zapach – charakterystyczny dla produktów mącznych.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne, zawilgocenie,
- objawy psucia, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torebka foliowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 400g.
- oznakowanie powinno zawierać:
 - nazwę dostawcy – producenta,
 - adres,
 - nazwę produktu,
 - pojemność opakowania,
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
 - warunki przechowywania. oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy

Płatki kukurydziane pełnoziarniste:

Określenie produktu

Z mąki pełnoziarnistej. Produkt spożywczy otrzymany przez przetworzenie ziaren kukurydzy – zmielenie całego ziarna kukurydzy i poddanie obróbce zgodnie z recepturą zakładową.

Struktura i konsystencja – sypka, w postaci drobnych różnokształtnych płatków bez grudek, płatki nie pokruszone,

Barwa – złotożółta z różnymi odcieniami, **Wilgotność** nie większa niż 12%,

Opakowania jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 500g

Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy

Koncentrat pomidorowy

Koncentrat z naturalnych składników,

Zawiera nie więcej niż 10g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,

Zawiera nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.

Wymagania klasyfikacyjne

- **struktura i konsystencja** – jednolita, półpłynna do gęstej, bez rozdziału składników, lekko kremowa,

- **barwa** – pomarańczowo – bordowa, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo -zapachowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików pochodzących od zastosowanych przypraw, jednolita w całej masie,
- **smak i zapach** – kwaśny, słonawy, właściwy dla koncentratu z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów,
- koncentrat pakowany w słoje szklane o pojemności 185-200g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)
- **Bez glutaminianu sodu**

Dopuszczalne tolerancje

- dopuszcza się nieznaczłą ilość większych cząstek przypraw.

Cechy dyskwalifikujące

- obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
- trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia,
- zaniżona zawartość masy suchej, przekroczenie normy zawartości wody i metali,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- brak oznakowania ketchupu, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – słoje szklane lub butelki plastikowe o pojemności 180; 200; 300g
- Opakowanie zbiorcze – kartony tekturowe lub zgrzewka termokurczliwa.
- Oznakowanie powinno zawierać:
 - nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - nazwę produktu,
 - masę netto produktu,
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
 - warunki przechowywania,oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Termin przydatności do spożycia **min. 3 miesiące od daty dostawy**

Kakao naturalne 200g

zawierające w 100g produktu gotowego nie więcej niż 10g cukru i nie więcej niż 0,12g soli.

Kawa zbożowa 200g.

zawierające w 100g produktu gotowego nie więcej niż 10g cukru i nie więcej niż 0,12g soli.

Ketchup

Do produkcji, którego zużyto nie mniej niż 120g pomidorów do przygotowania 100g produktu gotowego do spożycia.

Określenie produktu

Ketchup łagodny lub pikantny

Struktura i konsystencja – jednolita, półpłynna do gęstej, bez rozdziału składników, lekko kremowa,

Barwa – pomarańczowo – bordowa, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo -zapachowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików pochodzących od zastosowanych przypraw, jednolita w całej masie,

Smak i zapach – łagodny, kwaśny, słonawy, właściwy dla ketchupu z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów, **Bez glutaminianu sodu**

Dopuszczalne tolerancje

- dopuszcza się nieznaczłą ilość większych cząstek przypraw.

Cechy dyskwalifikujące

- obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,

- trwale rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia,
- zaniżona zawartość masy suchej, przekroczenie normy zawartości wody i metali,
- zanieczyszczenia mechaniczne,

brak oznakowania ketchupu, ich uszkodzenia mechaniczne,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – 480g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).
- Oznakowanie powinno zawierać:
 - nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - nazwę produktu,
 - masę netto produktu,
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
 - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Termin przydatności do spożycia **min. 3 miesiące od daty dostawy**

Musztarda

Określenie produktu

- struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, gęsta
- barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo - zapachowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików w przypadku stosowania gorczycy czarnej, jednolita w całej masie,
- smak i zapach – piekący, słonawy, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw, gorczycy,

Dopuszczalne tolerancje dopuszcza się nieznaczłą ilość cząstek gorczycy i przypraw.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
- trwale rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia,
- zaniżona zawartość masy suchej, przekroczenie normy zawartości wody i metali,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- brak oznakowania musztardy, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – słoje szklane lub butelka plastikowa o pojemności 1l
- Opakowanie zbiorcze – kartony tekturowe lub zgrzewa termokurczliwa.
- Oznakowanie powinno zawierać:
 - nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - nazwę produktu,
 - masę netto produktu,
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
 - warunki przechowywania, oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Termin przydatności do spożycia **min. 3 miesiące od daty dostawy**

Wszystkie zioła i przyprawy:

Zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli.

Przyprawa do ryb

Określenie produktu – Zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli, produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych rozdrobnionych surowców takich jak: kora, korzenie kłącza, ziele, liście, kwiaty, pąki, owoce, nasiona, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu potraw rybnych,

- **Bez glutaminianu sodu**

Struktura i konsystencja – sypka,

Barwa – naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom,

Smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników,

Zawartość wody nie więcej niż 12 %,

Opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 20g

Termin przydatności do spożycia **min. 3 miesiące od daty dostawy**

Przyprawa do drobiu

Określenie produktu – Zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli, produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych rozdrobnionych surowców takich jak: papryka, cukier, czosnek, chili, imbir, pieprz, kwasek cytrynowy. **Bez glutaminianu sodu.**

Struktura i konsystencja – sypka,

Barwa – naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom,

Smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników,

Zawartość wody nie więcej niż 12 %,

Opakowania jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 25g

Termin przydatności do spożycia **min. 3 miesiące od daty dostawy**

Przyprawa do gulaszu

Określenie produktu – Zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli, produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych rozdrobnionych surowców takich jak: papryka słodka i ostra, chili, cebula, czosnek, majeranek, tymianek, cząber, ziele angielskie, gorczyca biała, kminek, kolendra, pieprz czarny. **Bez glutaminianu sodu**

Struktura i konsystencja – sypka,

Barwa – naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom,

Smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników,

Zawartość wody nie więcej niż 12 %,

Opakowanie jednostkowe: torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 20g

Termin przydatności do spożycia **min. 3 miesiące od daty dostawy**

Filet z makreli w oleju

Konserwa wyprodukowana z ryb, warzyw, oleju z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych. Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki

Op. jednostkowe: puszki o pojemności 170g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką

Sosy:

Sosy sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,

Zawierające nie więcej niż 10g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia,

Zawierające nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.

Sól

O obniżonej zawartości sodu (sodowo – potasowa) 1kg (przykładowo morska)

Woda:

Naturalna woda mineralna nisko- lub średniozmineralizowana, woda źródłana lub woda stołowa,

IV. Produkty mleczarskie

Lp	nazwa produktu	przewidywana ilość do zakupu od 04.01.2016 do 31.12.2016	j.m.
1	jogurt 125g (o obniżonej zawartości cukru)	5 790	szt.
2	jogurt 150g (o obniżonej zawartości cukru)	6 747	szt.
3	jogurt do picia 350g (o obniżonej zawartości cukru)	2 000	szt.
4	jogurt grecki 150g	1 550	szt.
5	jogurt naturalny 150	1 500	szt.
6	jogurt z musli, ziarnami i owocami 150g (o obniżonej zawartości cukru)	4 526	szt.
7	kefir 2% – 150g	1 500	szt.
8	koktajl kefirowy 400g (o obniżonej zawartości cukru)	1 500	szt.
9	masło extra 82% 200g	7 245	szt.
10	mleko 2% świeże, butelka 1l	1 627	szt.
11	ser twardy plastry 150g	200	szt.
12	ser żółty twardy	859	kg
13	serek do chleba 100g	297	szt.
14	serek homogenizowany 125g	5 505	szt.
15	serek puszysty 150g	1 322	szt.
16	serek twarogowy smakowy 135g	500	szt.
17	serek wiejski 200g	2 392	szt.
18	śmietana 18% – 0,4l	2 363	szt.
19	twaróg	334	kg

Produkty mleczne (ww.):

Jogurt, kefir, ser twarogowy, serek homogenizowany, itd.:

1. Zawierające nie więcej niż 10g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia;
2. Bez dodatku substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008
3. Zawierające nie więcej niż 10g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.

Mleko

Bez dodatku cukrów i substancji słodzących

Opis wymaganego towaru:

Mleko 2% tłuszczu pakowane w 1 litrowe opakowani – świeże o naturalnym zapachu;

Jogurt naturalny i owocowy – kubek PCV tłuszczu 2%; skrzep jednolity, zwarty. Barwa odpowiednia do zastosowanego dodatku. Smak i zapach orzeźwiający, lekko kwaśny;

Masło – zaw. tłuszczu 82%, barwa jednolita, konsystencja zwarta, smarowna, smak i zapach świeży, bez oznak zjełczenia. Opakowanie jednostkowe 200g kostka;

Śmietana 18% – słodka, smak i zapach świeży;

Twaróg półtłusty – barwa biała, zapach świeży, konsystencja zwarta;

Ser żółty twardy – barwa żółta, kremowa, konsystencja stała, twarda, umożliwiająca łatwe krojenie, zapach świeży;

Cechy dyskwalifikujące:

Zapach świadczący o rozpoczętym procesie jęłczenia tłuszczu;

Kwaśny i zepsuty;

Uszkodzone lub zabrudzone opakowania.

V. Owoce, warzywa i produkty rolne

Lp	nazwa produktu	przewidywana ilość do zakupu od 04.01.2016 do 31.12.2016	j.m.
1	arbuz	50	kg
2	banan	508	kg
3	brzoskwinie	20	kg
4	burak czerwony	310	kg
5	cebula	19	kg
6	cytryna	112	kg
7	fasola	148	kg
8	jabłka	1 284	kg
9	kapusta biała	386	kg
10	kapusta młoda	177	kg
11	kapusta pekińska	379	kg
12	koperek zielony świeży	200	szt.
13	mandarynki	50	kg
14	marchew	162	kg
15	natka pietruszki świeża	200	szt.
16	nektarynki	20	kg
17	ogórek świeży	741	kg
18	papryka czerwona	144	kg
19	pieczarki	198	kg
20	pietruszka korzeniowa	60	kg
21	pomarańcze	100	kg
22	pomidor	1 158	kg
23	por świeży	20	kg
24	Rzodkiewka – pęczek	200	szt.
25	seler korzeniowy	60	kg
26	szczypior pęczek	192	szt.
27	ziemniaki	5 300	kg

Wymagania:

Warzywa i owoce w klasie I, świeże nie objęte szczegółowymi normami muszą spełniać wymagania normy ogólnej, zgodnie, z którą warzywa i owoce wprowadzone do obrotu muszą spełniać wymagania minimalne, czyli muszą być:

Całe, zdrowe, czyste.

Wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.

Wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego.

Wolne od jakichkolwiek obcych zapachów i smaków.

Wystarczająco rozwinięte i odpowiednio dojrzałe.

W stanie umożliwiającym transport i dotarcie do miejsca przeznaczenia w zadawalającym stanie. Oznakowane krajem pochodzenia.

Arbuz

- dobrej jakości, cały, zdrowy, nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią go niezdolnym do spożycia,
- czysty, wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych,
- wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- jędrny i dostatecznie dojrzały,
- bez pęknięć i odgnieceń,
- bez obcych zapachów i smaków,
- dobrze wykształcone zgodnie z cechami charakterystycznymi dla danej odmiany,
- szypułka arbuza nie może być dłuższa niż 5cm,
- minimalna masa 1 arbuza powinna wynosić 2kg.

Banan

- żółte i dojrzałe, twarde, w stanie nienaruszonym – bez odgnieceń, stłuczeń i ciemnych plam na skórce,
- wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- nienaruszonej szypułce owocostanu i uszkodzeń spowodowanych przez grzyby,
- wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami,
- wolne do zawilgocenia powierzchniowego,
- wolne od obcych zapachów i smaków,
- zawartość każdego opakowania musi być jednorodna i składać się wyłącznie z bananów o tym samym pochodzeniu, odmianie i/lub typie handlowym oraz jakości.

Brzoskwinie i nektaryny

- dobrej jakości, całe, zdrowe, nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia, pleśni lub zepsucia, które czynią je niezdatne do spożycia,
- czyste, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych,
- wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- bez zawilgocenia powierzchniowego,
- bez obcych zapachów i smaków,
- miąższ musi być całkowicie zdrowy,
- cechy charakterystyczne dla danej odmiany,
- średnica owoców 7 do 8cm.

Buraki czerwone świeże

- całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania,
- jędrne bez objawów zwiędnięcia,
- zdrowe bez objawów zaparzenia, zmarznięcia i gnicia,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- czyste bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi, bez kamieni,
- prawidłowo wykształcone,
- bez zawilgocenia powierzchniowego,
- bez obcych zapachów i smaków,
- wielkość: średnica 6-9cm.

Cebula świeża

- cała, bez żadnych uszkodzeń, pokryta suchą łuską,
- zdrowa, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czyni ją niezdatną do spożycia,
- czysta, wolna od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, od szkodników i uszkodzeń przez nie spowodowanych,
- średnicy min 3,5cm, maksymalnie 5cm.

Cytryna

Cała, bez żadnych uszkodzeń

Fasola

Cała, bez żadnych uszkodzeń

Jabłka świeże

- całe i zdrowe,
- nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych (owoce powinny być wolne od śladów ziemi, brudu, pozostałości środków ochrony roślin),
- wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,

- wolne od zawilgocenia powierzchniowego, bez obcych zapachów i smaków,
- niedopuszczalne są owoce: nie w pełni rozwinięte lub niedojrzałe, które wędzną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde, co dyskwalifikuje je
- pod względem przydatności do spożycia, przejrzałe, które wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę przechowalniczą czy wody spowodowane zbyt niską temperaturą,
- powinny mieć kształt, wielkość i barwę charakterystyczną dla danej odmiany,
- minimalna średnica jabłek dla klasy I powinna wynosić 5,5cm do 6,5cm.

Kapusta biała świeża

- świeżym wyglądem, bez odgnieceń i uszkodzeń, nie popękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu,
- zdrowa, wyklucza się produkt z objawami gnicia,
- wolna od owadów i innych pasożytów,
- wolna od wszystkich obcych zapachów i smaków,
- łodyga przycięta poniżej najniższego liścia, liście powinny przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste,
- każde opakowanie lub partia, w przypadku przewożenia kapusty luzem, musi zawierać kapustę głowiastą tego samego pochodzenia, odmiany i jakości,
- główki kapusty głowiastej muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy.

Kapusta pekińska świeża

- prawidłowo wykształcona, zwarta, liście zewnętrzne zielone do seledyn, o świeżym wyglądem,
- bez uszkodzeń mechanicznych,
- zdrowa, bez śladów gnicia chorób grzybowych,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- bez wyrosniętych pędów kwiatowych,
- bez obcych zapachów i smaków,
- bez nadmiernego zawilgocenia,
- główka przycięta poniżej najniższego liścia,
- wielkość główki 0,8 do 1kg.

Natka pietruszki świeża, koperek zielony świeży i szczypiorek świeży

- zdrowe, o świeżym wyglądem, niezwiędnięta bez objawów gnicia, pleśni, zaparzenia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia,
- czysta tj. wolna od pozostałości ziemi oraz jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych (traw, chwastów),
- bez plam, pożółkłych i zeschniętych części,
- bez oznak wyrastania w pęd nasienny,
- bez obcych zapachów i smaków,
- pakowana w pęczki 100g.

Marchew świeża

- cała, czysta, bez żadnych uszkodzeń (marchew nie może mieć uciętych głów oraz odłamanych korzeni bocznych),
- jędrna, bez objawów zwiędnięcia,
- zdrowa bez objawów zaparzenia i gnicia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- nie zdrewniała,
- bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień,
- bez zawilgocenia powierzchniowego,
- bez obcych zapachów i smaków.

Ogórek świeży

- bez żadnych ubytków czy uszkodzeń,
- jędrny, o świeżym wyglądzie,
- zdrowy, bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czyni go niezdatnym do spożycia,
- czysty, wolny od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych,
- wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- bez gorzkiego smaku, obcych zapachów i smaków,
- ogórki powinny być; właściwie wykształcone, o dostatecznie typowym kształcie i praktycznie proste.

Pomidory świeże

- całe, bez żadnych ubytków, pęknięć czy uszkodzeń, widocznych „zielonych piątek”,
- zdrowe bez objawów gnicia lub takiego zepsucia, które czynią je niezdatne do spożycia,
- czyste, wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych,
- wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchni,
- bez obcych zapachów i smaków,
- pomidory powinny być świeże, dobrej jakości, wystarczająco jędrne i mieć cechy charakterystyczne dla danej odmiany o średnicy 5 do 7cm.

Pietruszka korzeniowa

- zdrowa, bez śladów gnicia, bez rdzawej skórki,
- cała, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki,
- czysta, myta, wysuszona,
- bez uszkodzeń mechanicznych, stłuczeń i oznak zmarznięcia,
- twarda, jędrna o świeżym wyglądzie,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- na przekroju; biała lub biało-kremowa, bez pustych przestrzeni,
- korzeń bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień,
- bez obcych zapachów i posmaków,
- średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju od 2 do 4cm.

Por świeży

- cały, (postanowienie to nie dotyczy korzeni oraz końcówek liści, które mogą być przycięte) o świeżym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi,
- zdrowy, nie dopuszcza się porów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- bez oznak wyrastania pędu nasiennego, bez obcych zapachów i smaków,
- pory powinny być dobrej jakości, część biała do jasnozielonej powinna stanowić połowę pora.

Rzodkiewka świeża

- zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), cała, czysta, nie popękana,
- wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,
- wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchni,
- bez obcych zapachów i smaków,
- odpowiednio dojrzała, nie łykowata,
- liście powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy,
- minimalna średnica części jadalnej korzenia rzodkiewki powinna wynosić 2,5cm.

Seler korzeniowy świeży

- zdrowy, bez śladów gnicia,
- cały, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki,
- bez rdzawej skórki,
- czysty, myty, wysuszony,
- bez uszkodzeń mechanicznych i stłuczeń oraz oznak zmarznięcia,
- twardy, jędrny o świeżym wyglądzie,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- na przekroju: biały lub białło-kremowy, bez pustych przestrzeni,
- bez obcych zapachów i posmaków.

Truskawka świeża

- cała, nie może mieć żadnych uszkodzeń i zgnieceń,
- zdrowa, nie może być zgniła lub zapleśniała,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- czysta o świeżym wyglądzie, nie może mieć plam po opryskach, zanieczyszczeń ziemią ale nie myta, - owoc nie może być mokry,
- bez obcych zapachów i smaków,
- musi mieć typowy kształt dla danej odmiany,
- odpowiednio dojrzałe, barwa charakterystyczna i wyrównana, z kielichem i szypułką, które powinny być świeże i zielone,

Ziemniaki jadalne:

- całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania,
- jędrne, bez objawów zwiędnięcia,
- zdrowe, bez objawów zaparzenia, zmarznięcia i gnicia,
- bez szkodników i śladów po szkodnikach,
- czyste, bez obcych zanieczyszczeń, bez grudek ziemi i kamieni,
- prawidłowo wykształcone,
- bez zawilgocenia powierzchniowego,
- bez obcych zapachów i smaków,
- oczyszczone,
- jednolite odmianowo (kształt typowy dla danej odmiany, miąższ średnio zwięzły, nie rozsypujący się, bulwy duże okrągło owalne, oczka płytkie, skórka gładka),
- bez pustych miejsc w środku ziemniaka,
- średnica; poprzeczna od 4 do 5cm, podłużna od 6 do 7cm,
- worki pakowane po 15 do 30kg.

VI. Mrożonki

Lp	nazwa artykułu	przewidywana ilość do zakupu od 04.01.2016 do 31.12.2016	j.m.
1	barszcz ukraiński 450g	149	szt.
2	brokuły 2kg	81	szt.
3	fasolka szparagowa 2,5kg	63	szt.
4	filet miruna	339	kg
5	kalafior 450g	475	szt.
6	leczo 450g	175	szt.
7	makreła wędzona 4kg	60	szt.
8	marchewka kostka 2,5kg	50	szt.
9	mieszanka chińska 2,5kg	49	szt.
10	mieszanka kompotowa 2,5kg	100	szt.
11	pyzy z mięsem 2,5kg	79	szt.
12	sałatka jarzynowa 3kg	62	szt.
13	sałatka śledziowa 3kg	10	szt.
14	sałatka wegetariańska 3kg	10	szt.
15	sałatka z tuńczykiem 3kg	10	szt.
16	szpinak liściasty 2,5kg	50	szt.
17	śledzie po wiejsku 2,5kg	7	szt.
18	truskawki bez szypulek 2,5kg	100	szt.
19	wiśnie bez pestek 2,5kg	100	szt.
20	zielony groszek 2,5kg	43	szt.
21	zupa jarzynowa 7składnikowa 2,5kg	100	szt.

Opis wymaganego towaru:

Ryby mrożone – filet mrożony bez glazury, barwa jasna, bez przebarwień, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia.

Warzywa i owoce mrożone – barwa odpowiednia dla danego gatunku, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia.

Cechy dyskwalifikujące:

Widoczne oznaki rozmrożenia towaru, zapach świadczący o procesach psucia się.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe dopuszczonych do kontaktu z żywnością posiadających atest PZH mających szczelne pokrywy lub zgrzewane.

- Opakowanie zbiorcze – kartony tekturowe lub zgrzewa termokurczliwa.
- Oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - nazwę produktu,
 - masę netto produktu,
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
 - warunki przechowywania,
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

VII. Produkty garmazeryjne

Lp	nazwa artykułu	przewidywana ilość do zakupu od 04.01.2016 do 31.12.2016	j.m.
1	kluski śląskie	248	kg
2	kopytka	224	kg
3	krokiety z kapustą i grzybami	30	kg
4	naleśniki z serem	601	kg
5	paszteciki 100g	30	kg
6	pierogi owocowe	30	kg
7	pierogi ruskie	232	kg
8	pierogi z kapustą i grzybami	30	kg
9	pierogi z kaszą i serem	121	kg
10	pierogi z mięsem	30	kg
11	pierogi z soczewicą i mięsem	95	kg
12	pierogi ze szpinakiem	50	kg
13	uszka	50	kg

Kluski śląskie

Określenie produktu

Kluski ziemniaczane przygotowane z gotowanych ziemniaków i mąki, formowane w spłaszczone kulki z wgłębieniem, gotowane w osolonej wodzie.

Smak i zapach – typowy dla ciasta z zawartością ziemniaków i mąki pszennej.

Niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy

- **ŚWIEŻE (nie mrożone)**
- **Bez konserwantów i polepszaczy**
- **Pakowane w pojemniki** (przeznaczone do kontaktu z żywnością)

Kopytka

Określenie produktu

Kluski wykonane z ugotowanych ziemniaków, mąki pszennej, jaj i przypraw, formowane w charakterystyczne rąby, ugotowane w osolonej wodzie.

Smak i zapach – typowy dla ciasta z zawartością ziemniaków i mąki pszennej.

Niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy

- **ŚWIEŻE (nie mrożone)**
- **Bez konserwantów i polepszaczy**
- **Pakowane w pojemniki** (przeznaczone do kontaktu z żywnością)

Krokiety z kapustą i grzybami

Określenie produktu

Wyrób wykonany z naleśnika z farszem z kiszonej kapusty i grzybów zawijany i składane w rodzaj koperty a następnie obtaczane w panierce i zapiekany (smażony).

Smak i zapach – typowy dla ciasta naleśnikowego z farszem

Niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy

- **ŚWIEŻE (nie mrożone)**
- **Bez konserwantów i polepszaczy**
- **Pakowane w pojemniki** (przeznaczone do kontaktu z żywnością)

Naleśniki z serem

Określenie produktu

Produkty uformowane z płatów naleśnikowych, z nadzieniem zawierającym nie mniej niż 60% sera twarogowego, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.

Płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem z sera twarogowego, składane.

Niedopuszczalne: zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia.

Konsystencja – ciasta miękka, elastyczna, zwarta; nadzienia niejednolita, zwarta

Barwa – ciasta złocisto – brązowa; nadzienia od białej do kremowej

Smak i zapach – typowy dla ciasta naleśnikowego i nadzienia z sera twarogowego.

Niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy

- **ŚWIEŻE (nie mrożone)**
- **Bez konserwantów i polepszaczy**
- **Pakowane w pojemniki** (przeznaczone do kontaktu z żywnością)

Paszteciki 100g

Określenie produktu

Rodzaj ciasta drożdżowego nadziewanego mieszankami mięsnymi, pieczone.

Smak i zapach – typowy dla ciasta drożdżowego, pieczonego z farszem.

Niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy

- **ŚWIEŻE (nie mrożone)**
- **Bez konserwantów i polepszaczy**
- **Pakowane w pojemniki** (przeznaczone do kontaktu z żywnością)

Pierogi

(ruskie; z kaszą i serem; z mięsem; z kapustą i grzybami; ze szpinakiem; z soczewicą i mięsem; owocowe)

Określenie produktu

Kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia

Konsystencja – ciasta elastyczna, miękka; nadzienia miękka, zwarta

Barwa – od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym

Charakterystyczna dla użytych składników

Smak i zapach – typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytych składników nadzienia;

niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy

- **ŚWIEŻE (nie mrożone)**
- **Bez konserwantów i polepszaczy**
- **Pakowane próżniowo w osłonie gazowej**

Uszka

Określenie produktu

Kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta,

Konsystencja – ciasta elastyczna, miękka; nadzienia zwarta

Barwa – od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym

Charakterystyczna dla użytych składników

Smak i zapach – typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytych składników nadzienia;

niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy

- **ŚWIEŻE (nie mrożone)**
- **Bez konserwantów i polepszaczy**
- **Pakowane próżniowo w osłonie gazowej**

VIII. Kiszonki

Lp	nazwa artykułu	przewidywana ilość do zakupu od 04.01.2016 do 31.12.2016	j.m.
1	kapusta kiszona	315	kg
2	ogórek kiszony	252	kg

Ogórek kiszony

Określenie produktu

Ogórki kiszone – świeże, kiszone, w odpowiedniej ilości zalewy, pozbawione pleśni i stęchłego zapachu, nie zmarznęte, ogórki twarde, nie zwiotczałe. Bez konserwantów

Konsystencja – konsystencja chrupiąca, twarda, smak i zapach powinien być charakterystyczny dla kiszonek otrzymanych poprzez zasolenie i fermentację, bez sztucznych barwników i konserwantów

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, nadmierna miękkość, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, uszkodzone opakowanie.

Smak i zapach – o swoisty, powinien być charakterystyczny dla kiszonek otrzymanych poprzez zasolenie i fermentację, bez sztucznych barwników i konserwantów.

Opakowanie jednostkowe – opakowanie jednostkowe 10l, dostarczone w opakowaniach (wiaderkach) dopuszczonych do kontaktu z żywnością posiadających atest PZH o pojemności 10l, mających szczelne pokrywy.

Kapusta kiszona

Określenie produktu

Kapusta kiszona drobno szatkowana,

Kapusta kiszona – świeża, kiszone, w odpowiedniej ilości zalewy, pozbawiona pleśni oraz stęchłego zapachu, nie zmarznęta.

Bez konserwantów

Konsystencja – konsystencja chrupiąca, twarda, smak i zapach powinien być charakterystyczny dla kiszonek otrzymanych poprzez zasolenie i fermentację, bez sztucznych barwników i konserwantów

Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, nadmierna miękkość, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, uszkodzone opakowanie.

Smak i zapach – o swoisty, powinien być charakterystyczny dla kiszonek otrzymanych poprzez zasolenie i fermentację, bez sztucznych barwników i konserwantów.

Opakowanie jednostkowe – opakowanie jednostkowe 10l, dostarczone w opakowaniach (wiaderkach) dopuszczonych do kontaktu z żywnością posiadających atest PZH o pojemności 10l, mających szczelne pokrywy.

IX. Jajka kurze

Lp	nazwa artykułu	przewidywana ilość do zakupu od 04.01.2016 do 31.12.2016	j.m.
1	jajko kurze	10 100	szt.

Jajka kurze

Jajka kurze, klasa wagowa M – średnie: 53 – 63g

Wymagania klasyfikacyjne

- Towar musi być czysty (bez śladu obecności kurzego kału), dostarczany w stanie nieuszkodzonym.

Cechy dyskwalifikujące:

- Dostarczane jajka kurze nie mogą wykazywać oznak nieświeżości lub zepsucia.
- Nie mogą być zanieczyszczone kałem kurzym.
- Nie mogą być uszkodzone

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Transport jaj kurzych powinien być realizowany w czystych, suchych i nieuszkodzonych wytłaczankach.
 - Jaja powinny być pakowane w wytłaczanki papierowe po 30 sztuk.
 - Każda sztuka jaja kurzego powinna być oznakowana zgodnie z obowiązującymi w tej mierze przepisami. Do każdej dostawy wykonawca dostarczy Handlowy Dokument Identyfikacyjny (HDI) z podaniem daty zniesienia jaj (termin minimalnej trwałości jaj: 21 dni od daty dostawy do Zamawiającego).
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Termin przydatności do spożycia **min. 21 dni od daty dostawy**