

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

Dotyczy: **”Dostawa artykułów i produktów spożywczych w okresie 01.01.2015 – 31.12.2015 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 garmażeryjne	„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 01.01.2015 do 31.12.2015	jm
1	baleron	48,5	kg
2	boczek wędzony parzony bez kości (bez żeber	52	kg
3	filety z piersi kurczaka	1653,5	kg
4	golonkowa	30	kg
5	kaszanka z kaszy gryczanej	30	kg
6	kielbasa krakowska	294	kg
7	kielbasa łopatkowa	254	kg
8	kielbasa podwawelska	357,5	kg
9	kielbasa szynkowa wieprzowa	70,5	kg
10	kielbasa wiejska	33	kg
11	lenszmit	100	kg
12	mielonka tyrolska	100	kg
13	mielonka wieprzowa	100	kg
14	mięso gulaszowe wieprzowe świeże	359	kg
15	mięso mielone wieprzowo – wołowe świeże	511	kg
16	parówki wieprzowe	802,5	kg
17	pasztet drobiowy	266	kg
18	pasztetowa	19,5	kg
19	pieczeń myśliwska	68	kg
20	połędwica sopocka	505	kg
21	połędwica z indyka	114,5	kg
22	porcje rosołowe (korpusy)	30	kg
23	rolada drobiowa	24	kg
24	rolada schabowa	74	kg
25	salceson włoski	30	kg
26	schab bez kości, świeży	495,5	kg
27	schab pieczony	184	kg
28	serdelki wieprzowe	30	kg
29	słonina surowa świeża	86	kg
30	szynka drobiowa wędzona	317,5	kg
31	szynka mielona z drobiem	30	kg
32	szynka pieczona	272,5	kg
33	szynka wiejska	695	kg
34	szynka zamojska	254	kg
35	szynkówka	30	kg
36	udko kurczaka świeże	238,5	kg
37	wędzonka krotoszyńska	53	kg

WĘDLINY

Baleron

Określenie produktu

Wędzonka wieprzowa przesyta sznurkiem.

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

Wygląd na przekroju – struktura plastra o grubości 3mm, dość ściśła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie 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%, woda, sól, przyprawy naturalne.

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 %

Golonkowa

Określenie produktu

Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, parzona

Skład surowcowy – mięso wieprzowe minimum 80%, woda, sól, przyprawy naturalne.

Kaszanka z kaszy gryczanej

OKREŚLENIE PRODUKTU

Wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób w jelicie naturalnym wieprzowym: powierzchnia czysta, dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu pod osłonką, o średnicy przekroju do 5cm i długości 15 – 20cm,

Wygląd na przekroju – barwa ciemno-brunatna,

Konsystencja – ścisła, dobrze związana, plaster grubości 10mm nie powinien się rozpadać.

Zawartość kaszy gryczanej min 25%

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 szarzielona, 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%, woda, sól, przyprawy naturalne.

Kielbasa łopatkowa

Określenie produktu

kielbasa wieprzowa , grubo rozdrobniona, wędzona, parzona

Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach sztucznych – białkowych lub natronowych o długości 34-45cm i średnicy 65-80mm, barwa batonu od jasno do ciemnobrązowej.

Wygląd na przekroju – barwa mięsa od jasnoróżowej do ciemnoróżowej, tłuszczu – biała z odcieniem różowym, masy wiążącej - jasnoróżowa około 40% powierzchni na przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione związane masą wiążącą. Plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać, dopuszczalne otwory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy.

Konsystencja – ścisła.

Smak i zapach – charakterystyczne dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, umiarkowanie słony, wyczuwalne przyprawy. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.

Skład surowcowy – mięso wieprzowe minimum 80%, woda, sól, przyprawy naturalne.

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%, woda, sól, przyprawy naturalne.

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 szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia 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 osłonką.

Konsystencja – ścisła, 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 60%, woda, sól, przyprawy naturalne.

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 – 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 70%, mięso wołowe minimum 5% woda, sól, przyprawy naturalne.

Lenszmit

Określenie produktu

Wędlina, mielonka blokowa z mięsa wieprzowego drobno rozdrobniona

Wygląd ogólny i powierzchnia – grube batony w osłonkach sztucznych, składniki drobno rozdrobnione, składniki równomiernie rozłożone i związane z masą wiążącą.

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

Smak i zapach – charakterystyczny dla mielonek wieprzowych. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Mielonka tyrolska

Określenie produktu

Wędlina, mielonka blokowa z mięsa wieprzowego drobno rozdrobniona

Wygląd ogólny i powierzchnia – grube batony w osłonkach sztucznych, składniki drobno rozdrobnione, składniki równomiernie rozłożone i związane z masą wiążącą.

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

Smak i zapach – charakterystyczny dla mielonek wieprzowych. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Mielonka wieprzowa

Określenie produktu

Wędlina, mielonka blokowa, prasowana z mięsa wieprzowego drobno rozdrobniona

Wygląd ogólny i powierzchnia – grube batony w osłonkach sztucznych, składniki drobno rozdrobnione, składniki równomiernie rozłożone i związane z masą wiążącą.

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

Smak i zapach – charakterystyczny dla mielonek wieprzowych. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

Parówki wieprzowe

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 – wyrób wieprzowo-wołowy, wędzony, parzony, drobno rozdrobniony.

Smak zapach – charakterystyczny dla parówek z mięsa wieprzowego z lekkim wycuciem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach.

Skład surowcowy – mięso wieprzowe minimum 70%, woda, sól, przyprawy naturalne.

Paszтет drobiowy

Określenie produktu

Paszтет z mięsa, skórek i tłuszczu drobiowego z przyprawami, pieczony.

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

Konsystencja – zestalona, smarowna, jednorodna; niedopuszczalne wyczuwalne organoleptycznie odłamki kości; dopuszczalne sporadyczne grudki o miękkiej konsystencji.

Barwa – jasnokremowa do beżowej i różowej z odcieniem brązowym, lekko szklista.

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

Skład surowcowy – mięso drobiowe minimum 30%, woda, sól, przyprawy naturalne.

Paszтетowa

Określenie produktu

Kiszka niekrwista z mięsa wieprzowego i podrobów, pieczona, w skład której wchodzi kasza manna.

Wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób w osłonce naturalnej: powierzchnia czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu: w kształcie związanej pętli, o średnicy na przekroju około 40mm i długości 40 – 45cm.

Wygląd na przekroju – barwa kremowa z lekkim odcieniem szarości, jednolita w całej masie. Barwa właściwa dla surowców mięsnych i podrobowych oraz kaszy manny – gotowanych. Niedopuszczalne ciemne plamy świadczące o niedogotowaniu, plastry o grubości 5mm nie powinny się rozpadać

Konsystencja – smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników.

Smak zapach – charakterystyczne dla wędliny podrobowej pieczonej z dodatkiem kaszy manny, umiarkowany słony, wyczuwalne przyprawy.

Skład surowcowy – mięso wieprzowe minimum 50%, tłuszcz wieprzowy min, 20%, wątroba wieprzowa 10%, kasza manna, woda, sól, przyprawy naturalne.

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. Drobno rozdrobniona masa, składniki równomiernie rozprowadzone w całej masie.

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

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

Skład surowcowy – mięso wieprzowe minimum 65%, papryki, innych warzyw, woda, sól, przyprawy naturalne.

Poledwica 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%, woda, sól, przyprawy naturalne.

Poledwica 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%, woda, sól, przyprawy naturalne.

Rolada drobiowa

Określenie produktu

Wyrób blokowy, zwijany z mięsa drobiowego z dodatkiem podrobów drobiowych i surowców wieprzowych. Poddawany procesowi pieczenia.

Wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób uformowany zwijany, pieczony. Poddany procesowi pieczenia. Powierzchnia rolady posypana przyprawami.

Konsystencja – konsystencja ścisła, plastry o grubości 5mm nie powinny się rozpadać. Struktura jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane.

Barwa – charakterystyczna dla produktu pieczonego.

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

Skład surowcowy – mięso drobiowe 40%, mięso wieprzowe 30%, podroby drobiowe, woda, sól, przyprawy naturalne.

Rolada schabowa

Określenie produktu

Wyrób uformowany, zwijany poddawany procesowi wędzenia i parzenia.

Wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób uformowany zwijany, wędzony, parzony z mięsa wieprzowego (schabu bez kości). Powierzchnia rolady posypana przyprawami

Konsystencja – konsystencja ścisła, plastry o grubości 5mm nie powinny się rozpadać. Struktura jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane.

Barwa – charakterystyczna dla produktu wędzonego i parzonego.

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 80%, woda, sól, przyprawy naturalne.

Salceson włoski

Określenie produktu

Wygląd ogólny i powierzchnia – salceson w osłonce poliamidowej bezbarwnej w kształcie batonu o długości ok. 20cm, średnicy osłonki powyżej 75mm: osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, nie pomarszczona

Wygląd na przekroju – barwa na przekroju szaroróżowa właściwa dla użytych składników mięsno tłuszczowych:

niedopuszczalna barwa szarozielona lub inna nietypowa

Konsystencja – soczysta, plaster grubości 3mm nie powinien się rozpadać, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników

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 %

Serdelki wieprzowe

Określenie produktu

Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) lub sztucznych o długości od 10cm do 15cm, odkręcane pozostawione w zwojach: powierzchnia batonu o barwie jasnoróżowej do jasnobrazowej z odcieniem żółtawym: osłonka ściśle przylegająca do farszu: niedopuszczalna barwa szarozielona: plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscach 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.

Konsystencja – dość ścisła, elastyczna, po podgrzaniu soczysta plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać

Skład surowcowy – wyrób wieprzowy, wędzony, parzony, drobno rozdrobniony,

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 60%, woda, sól, przyprawy naturalne.

Szynka mielona z drobiem

Określenie produktu

Wygląd ogólny i powierzchnia – kształt uzależniony od wielkości i sposobu uformowania surowca – kształt nieforemnego walca lub prostopadłościanu dopuszczalna warstwa tłuszczu zewnętrznego do 5mm, powierzchnia czysta, sucha.

Wygląd na przekroju – struktura plastru o grubości 3mm, dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastru w miejscach łączenia mięśni: konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna: niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku.

Konsystencja – ścisła, plaster grubości 3mm nie powinien się rozpadać.

Skład surowcowy – mięso wieprzowe minimum 60%, mięso drobiowe min. 20% woda, sól, przyprawy naturalne.

Niedopuszczalne mięso oddzielone mechanicznie (MOM)

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%, sól, przyprawy naturalne.

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%, sól, przyprawy naturalne.

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%, woda, sól, przyprawy naturalne.

Szynkówka

Określenie produktu

Kiełbasa wieprzowo – drobiowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona,

Skład surowcowy – mięso wieprzowe min. 50%, mięso z indyka min. 20%, woda, sól, przyprawy naturalne.

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%, sól, przyprawy naturalne.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE WSZYSTKICH PRODUKTÓW (wędliny):

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

Filety z piersi kurczaka

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 naciec, 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.

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 opiółków 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)

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

Określenie produktu

Schab wieprzowy bez kości. Najdłuższy mięsień grzbietu, gruby, delikatny, jednolity z jednej strony przerośnięty do kręgów 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 linii podziału tuszy, od tyłu – po linii oddzielenia biodrówki, od dołu – po linii 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, koleczysty 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

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, natomiast słonina częściowo ze skórą – o masie nie mniejszej niż 0,5kg, 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

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.

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 dodzień, 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 01.01.2015 do 31.12.2015	jm
1	babka cytrynowa lub kakaowa	20	kg
2	bułka pszenna zwykła 50g	35 441	szt.
3	bułka pszenna zwykła 80g	8 000	szt.
4	bułka tarta	264	kg
5	bułka z ziarnami 50g	35 441	szt.
6	chleb krojony 500g	7 378	szt.
7	chleb wieloziarnisty krojony 500g	4 201	szt.
8	ciasto keks	20	kg
9	ciasto makowiec	20	kg
10	ciasto orzechowe	20	kg
11	ciasto piernik	20	kg
12	ciasto sernik z brzoskwinia	20	kg
13	ciasto szarlotka	20	kg
14	ciasto W/Z-ka	20	kg
15	drożdżówka 50g	2 237	szt.
16	drożdżówka z kapustą 50g	500	szt.
17	drożdżówka z kaszą gryczaną 50g	500	szt.
18	pączek z nadzieniem 40g	350	szt.
19	placek z pieczarkami 50g	2 473	szt.
20	rogalik z nadzieniem 50g	2 237	szt.

Babka cytrynowa lub kakaowa:

Ciasto drożdżowe, kakao lub cytryna.

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

Cechy dyskwalifikujące – objawy pleśni, smak niewłaściwy, spalone, niedopieczone, zanieczyszczone.

Bułka pszenna zwykła 50g

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z maki pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodna z recepturą właściwą dla wypieku bułek.

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).

Bułka pszenna zwykła 80g

Produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z maki pszennej, na kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodna z recepturą właściwą dla wypieku bułek.

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).

Bulka tarta

Produkt – otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień. 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

Bulka z ziarnami 50g

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 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 – koszt 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 – 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 – koszt 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.

Ciasto keks

Ciasto biszkoptowe z bakaliami pieczone w prostokątnej foremce

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

Cechy dyskwalifikujące – objawy pleśni, smak niewłaściwy, spalony, niedopieczony, zanieczyszczony.

Ciasto makowiec

Ciasto drożdżowe (lub kruche) zawijane z masą makową.

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

Cechy dyskwalifikujące – objawy pleśni, smak niewłaściwy, spalone, niedopieczone, zanieczyszczone.

Ciasto orzechowe

Ciasto kruche przekładane powidłami i orzechami włoskimi.

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

Cechy dyskwalifikujące – objawy pleśni, smak niewłaściwy, spalone, niedopieczone, zanieczyszczone.

Ciasto piernik

Ciasto twarde koloru ciemnobrązowego, wytworzone z mieszanki mąki pszennej i żytniej, mleka, jajek, karmelizowanego cukru, miodu, przyprawione cynamonem. Upieczone w formie większego bloku, na wierzchu polewane czekoladą a wewnątrz przekładane marmoladą.

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

Cechy dyskwalifikujące – objawy pleśni, smak niewłaściwy, spalone, niedopieczone, zanieczyszczone.

Ciasto sernik z brzoskwinia

Kruche ciasto, masa serowa z brzoskwiniami, ubite białko.

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

Cechy dyskwalifikujące – objawy pleśni, smak niewłaściwy, spalone, niedopieczone, zanieczyszczone.

Szarlotka

Ciasto kruche przekładane jabłkami prażonymi.

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

Cechy dyskwalifikujące – objawy pleśni, smak niewłaściwy, spalone, niedopieczone, zanieczyszczone.

Ciasto W/Z-ka

Ciasto biszkoptowe, kakaowe, przekładane bitą śmietaną.

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

Cechy dyskwalifikujące – objawy pleśni, smak niewłaściwy, spalone, niedopieczone, zanieczyszczone.

Drożdżówka 50g

Produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących

zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku drożdżówek z nadzieniem.

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.

Drożdżówka z kapustą 50g

Produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku drożdżówek 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.

Drożdżówka z kaszą gryczaną 50g

Produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku drożdżówek 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.

Pączek z nadzieniem 40g

Produkt – pulchne ciasto drożdżowe z mąki pszennej w kształcie nieco spłaszczonej kuli. Smażone na kolor ciemno złoty w głębokim tłuszczu lub pieczone w wysokiej temperaturze. Z nadzieniem owocowym.

Opakowanie – jednostkowe/opakowanie zbiorcze – opakowanie tekturowe.

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

Cechy dyskwalifikujące – objawy pleśni, smak niewłaściwy, spalone, niedopieczone, zanieczyszczone.

Placek z pieczarkami 50g

Produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach z dodatkami smakowymi i konserwującymi zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku placeków z farszem. Farsz pieczarkowy.

Opakowanie – jednostkowe/opakowanie zbiorcze – plastikowy kosz.

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

Cechy dyskwalifikujące – objawy pleśni, smak niewłaściwy, spalone, niedopieczone, zanieczyszczone.

Rogalik z nadzieniem 50g

Produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących

zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku rogalików z nadzieniem.

Opakowanie – opakowanie zbiorcze – opakowanie tekturowe lub plastikowy kosz.

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

Cechy dyskwalifikujące – objawy pleśni, smak niewłaściwy, spalone, niedopieczone, zanieczyszczone.

III. Artykuły spożywcze

Lp	nazwa artykułu	przewidywana ilość do zakupu od 01.01.2015 do 31.12.2015	jm
1	bombonierka czekoladki 250g	20	szt.
2	bombonierka czekoladki 400g	20	szt.
3	chrzan tarty 280g	95	szt.
4	ciastka delicje	20	kg
5	ciastka herbatniki z kremem kokosowym	23	kg
6	ciastka herbatniki z kremem w polewie mlecznej i kakaowej	4,5	kg
7	ciastka kakaowe z kremem	20	kg
8	ciastka kruche o smaku maślanym	20	kg
9	ciastka markizy	20	kg
10	ciastka oczka bezowe	6,5	kg
11	ciastka pierniki glazurowane	20	kg
12	ciastka pierniki w czekoladzie	20	kg
13	ciastka rurka kakaowa	20	kg
14	ciastka wafelek o smaku kakaowym 235g	100	szt.
15	ciastka wafelek o smaku kakaowym z kremem kokosowym 235g	100	szt.
16	ciastka wafle kakaowe bez polewy	20	kg
17	ciastka wafle kakaowe w polewie czekoladowej	20	kg
18	ciastka z bakaliami	6,5	kg
19	cukier worek 50kg	20	szt.
20	cukierki czekoladowe - mieszanka 3kg	10	szt.
21	cukierki o smaku orzechowym w polewie 2,5kg	10	szt.
22	cukierki truflowe o smaku wiśniowym 3kg	5	szt.
23	cytrynka 1l	87	szt.
24	czekolada mleczna z nadzieniem 100g	250	szt.
25	czosnek granul. 20g	168	szt.
26	delikat do mięs 200g	48	szt.
27	dżem owocowy 260g	1566	szt.
28	dżem owocowy 280g	138	szt.
29	fix do potrwa chińskich 39g	31	szt.
30	groszek konserwowy 400g	314	szt.
31	herbata liściasta 80g	929	szt.
32	kakao 200g	49	szt.
33	kasza gryczana 1kg	253	szt.
34	kasza jęczmienna 0,5kg	286	szt.
35	kasza manna 0,5kg	24	szt.
36	keczup 1kg (wiaderko)	42	szt.
37	keczup 2kg (worek - folia)	20	szt.
38	keczup 5kg (wiaderko)	16	szt.
39	koncentrat pomidorowy 185g	809	szt.
40	koncentrat pomidorowy 200g	488	szt.
41	konserwa filet z makreli w oleju 160g	109	szt.
42	konserwa filet z makreli w oleju 170g	354	szt.
43	konserwa filet z makreli w sosie pomidorowym 170g	137	szt.
44	konserwa gulasz angielski 300g	434	szt.

45	konserwa luncheon 300g	50	szt.
46	konserwa paprykarz szczeciński 300g	250	szt.
47	konserwa pasztet drobiowy 100g	539	szt.
48	konserwa pasztet drobiowy 130 g	220	szt.
49	konserwa pasztet drobiowy paprykowy 100g	110	szt.
50	konserwa pasztet z kaczka 300g	50	szt.
51	konserwa polędwica z indyka 110g	154	szt.
52	konserwa szynka wieprzowa 110g	305	szt.
53	konserwa śledź w oleju 170g	50	szt.
54	konserwa śledź w pomidorach 170g	50	szt.
55	konserwa wołowina w sosie własnym 300g	200	szt.
56	kostka rosołowa drobiowa 120g	231	szt.
57	kukurydza konserwowa 400g	242	szt.
58	liść laurowy 5g	60	szt.
59	majeranek 6g	122	szt.
60	majonez 2kg (worek - folia)	21	szt.
61	majonez 5kg (wiaderko)	8	szt.
62	makaron rurka 400g	132	szt.
63	makaron wadowicki 400g	593	szt.
64	mąka 4kg	52	szt.
65	musztarda 1l	78	szt.
66	ogórek konserwowy 1550g	80	szt.
67	olej 3l	187	szt.
68	papryka konserwowa 1,5kg	66	szt.
69	pieczarki marynowane 1650g	35	szt.
70	pieprz mielony 20g	287	szt.
71	pieprz ziołowy 20g	231	szt.
72	płatki kukurydziane 500g	85	szt.
73	przyprawa do drobiu 25g	253	szt.
74	przyprawa do gulaszu 20g	104	szt.
75	przyprawa do mięsa mielonego 20g	76	szt.
76	przyprawa do ryb 20g	88	szt.
77	przyprawa typu "maga" 980g	21	szt.
78	przyprawa warzywna 200g	349	szt.
79	rogalik 80g	500	szt.
80	ryż 1kg	518	szt.
81	serek topiony 100g "kiełbaska" różne smaki	1000	szt.
82	serek topiony 200g - 8 porcji po 25g	1757	szt.
83	serek topiony kostka 100g	776	szt.
84	serek topiony w plastrach 150g	1792	szt.
85	sok owocowy 100% - 1l	50	szt.
86	sos boloński 43g	151	szt.
87	sos do spaghetti 550g	198	szt.
88	sos meksykański 550g	106	szt.
89	sos pieczarkowy 27g	209	szt.
90	sos pieczeniowy 38g	343	szt.
91	sos pomidorowo-paprykowy 43g	176	szt.
92	sos sałatkowy 9g	552	szt.
93	sól 1kg	222	szt.
94	susz kopru 25g	55	szt.
95	susz natki pietruszki 25g	33	szt.
96	syrop owocowy 430ml	191	szt.
97	syrop owocowy 5l	155	szt.

98	woda 1,5l	244	szt.
99	woda mineralna 5l	20	szt.
100	woda pitna 0,5l	250	szt.
101	ziele angielskie 12g	76	szt.
102	zupa barszcz biały 40g	99	szt.
103	zupa barszcz czerwony 37g	110	szt.
104	zupa ogonowa 57g	138	szt.

Bombonierka czekoladki 250g i 400g

Praliny pojedynczo pakowane 8 rodzajów czekoladek w jednej bombonierce; czekoladki smakowe w ośmiu smakach: śmietankowe, nugatowe, orzechowo – migdałowe, pralinowe, deserowe mleczne, musu czekoladowego, marcepanowe, kawowo – śmietankowe.
Opakowanie jednostkowe 250g i 400g.

Ciastka kakaowe z kremem (luz)

Biszkopty z galaretką pokryte czekoladą.

Ciastka kakaowe z kremem (luz)

Kakao 2%, krem 40%
Opakowanie jednostkowe – 2kg

Ciastka kruche o smaku maślanym (luz)

mąka pszenna, olej, cukier 14,%
opakowanie jednostkowe 2kg

Ciastka rurka kakaowa (luz)

krem kakaowy 64%, mąka pszenna, dodatki, kakao 2%
opakowanie jednostkowe 3kg

Ciastka wafelek o smaku kakaowym 235g

wafelek o smaku kakaowym. Czekolada 47%, krem kakaowy 32%, kakao 5%, czekolada mleczna 1%
opakowanie jednostkowe 235g

Ciastka wafelek o smaku kakaowym 235g z kremem kokosowym

wafelek z kremem kokosowym. Biała czekolada 40%, wiórki kokosowe 17%,
opakowanie jednostkowe 235g

Ciastka pierniki glazurowane (luz)

pierniki glazurowane z nadzieniem owocowym, nadzienie owocowe minimum 21%
opakowanie jednostkowe 2,8kg

Cukierki o smaku orzechowym w polewie 2,5kg

cukierki o smaku orzechowym w polewie, polewa czekoladopodobna 15%
opakowanie jednostkowe 2,5kg

Cukierki truflowe o smaku wiśniowym 3kg

cukierki truflowe z nadzieniem wiśniowym, polewa czekoladopodobna 15%, nadzienie wiśniowe 10%
opakowanie jednostkowe 3kg

Konserwa wołowina w sosie własnym 300g

konserwa z otwieraczem, wołowina w sosie własnym, mięso wołowe minimum 60%, woda, sól, przyprawy

Konserwa śledź w oleju 170g

konserwa z otwieraczem – śledź bez głowy parowany minimum 60%, olej roślinny 35%, przyprawy, (masa netto 102g)

Konserwa śledź w pomidorach 170g

konserwa z otwieraczem – śledź bez głowy parowany minimum 40%, koncentrat pomidorowy 20%, przyprawy (masa netto 68g)

Herbata liściasta 80g

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, zawilgocenie, zwiędzenie,
- 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 o masie 80g,
- 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**

Majonez stołowy – 2kg; 5kg

Wymagania klasyfikacyjne

- struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, gładka
- barwa jasnokremowa do żółtej, jednolita w całej masie,
- smak i zapach – czysty, łagodny, charakterystyczny dla majonezu

- majonez pakowany w wiaderka o masie 5kg ; majonez pakowany w worki o masie 2kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

➤ **Bez glutaminianu sodu**

Dopuszczalne tolerancje Dopuszcza się nieznaczne przebarwienia pochodzące z rozdrobnionych przypraw.

Cechy dyskwalifikujące

- obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
- trwałe rozwarstwienie lub obecność widocznych kropel oleju, objawy pleśnienia, jęłczenia, psucia,
- zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych
- brak oznakowania majonezów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – wiaderka o masie 5kg ; worki o masie 2kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)
- 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**

Ogórki konserwowe

produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno – smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura – dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona,
- ogórki powinny być proste
- smak i zapach – charakterystyczny dla ogórków konserwowych słodko – kwaśny z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw
- wygląd zalewy – jasnożółta, klarowna z lekką opalizacją, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, itp.),
- **Bez glutaminianu sodu**

Dopuszczalne tolerancje:

- dopuszcza się stosowanie nasion kminku, kopru, kolendry, chrzanu, gorczycy, czosnku,
- dopuszcza się ogórki z wadami kształtu w stosunku do ilości ogórków nie przekraczającej 15%,

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,
- objawy zapeśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – słoiki szklane 1550g

- opakowanie zbiorcze – zgrzewki termokurczliwe, każda warstwa oddzielona przekładką tekturową,
- oznakowanie powinno zawierać:
 - nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - nazwę produktu,
 - pojemność opakowania,
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
 - warunki przechowywania,
 - masa netto ogórków po odcieku.
 oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

Papryka konserwowa

Określenie produktu

produkt spożywczy otrzymany z papryki świeżej półsłodkiej, słodkiej, pozbawionej gniazd nasiennych i innych części niejadalnych w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji. **Bez glutaminianu sodu**

Wygląd – papryka świeża połówki marynowana,

Konsystencja – papryka jędrna lekko miękka, nie rozpadająca się,

Smak i zapach – charakterystyczny dla papryki, kwaśnosłodka, złagodzony dodatkiem oleju,

Opakowanie jednostkowe – słoiki szklane 1,5kg

Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy

Pieczarki marynowane (konserwowe)

Określenie produktu

pieczarki marynowane całe o średnicy kapelusza min. 2,5cm z ogonkiem, świeże, nieuszkodzone, jednolicie białe, kremowe lub jasno brązowe w zależności od odmiany. Kapelusz powinien być kulisty lub półkulisty, osłona pod kapeluszem otwarta, trzon mięsisty w całości. **Bez glutaminianu sodu**

Barwa – biała lub kremowa,

Wygląd – grzyby z równo przyciętymi trzonami, z przyprawami, całkowicie pokryte zalewą, zalewa klarowna o barwie słomkowej,

Konsystencja – właściwa dla grzybów marynowanych,

Zapach – charakterystyczny dla grzybów marynowanych,

Smak – korzenno kwaśny,

Opakowania – słoiki szklane 1650g

Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy

Makaron rurka, makaron wadowicki

Określenie produktu

produkt żywnościowy wytwarzany na bazie mąki makaronowej pszennej, 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

Paprykarz szczeciński**Określenie produktu**

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

Opakowania jednostkowe – puszki o pojemności 300g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką.

Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy.

Płatki kukurydziane**Określenie produktu**

produkt spożywczy otrzymany przez przetworzenie ziaren kukurydzy – zmielenie całego obłuszczonego ziarna kukurydzy i poddanie obróbce zgodnie z recepturą zakładową. Zawartość mąki kukurydzianej minimum 90%.

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

Przyprawa warzywna (uniwersalna)**Określenie produktu**

produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych rozdrobnionych surowców takich jak: kora, korzenie kłącza, zieleń, liście, kwiaty, pąki, owoce, nasiona, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu potraw

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) 200g

Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy

Syrop owocowy

produkt spożywczy wysoko słodzony wyprodukowany z naturalnego zagęszczonego soku, bez konserwantów, bez substancji słodzących (aspartan, cyklamian sodu i saharynian sodu), bez barwników sztucznych.

wymagania klasyfikacyjne:

- smak słodki: charakterystyczny dla syropu owocowego
- kształt: butelka plastikowa 5l, butelka szklana 430ml (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)
- zapach: charakterystyczny dla syropu owocowego
- konsystencja: gęsta, płynna
- dopuszcza się pasteryzację jako proces konserwujący produkt

cechy dyskwalifikujące:

- obce zapachy, smak stęchły, gorzki, kwaśny, niedopuszczalny smak obcy, świadczący o nieświeżości
- niedopuszczalne zawilgocenia, silne zmętnienie, zmiana zabarwienia
- objawy psucia, pleśnienia
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność

pakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe-opakowanie plastikowe o pojemności 5l (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), szklane 430ml
- oznakowanie powinno zawierać:
 - nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę-termin produkcji i przydatności do spożycia
 - oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

Koncentrat pomidorowy

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,
- zawartość substancji suchej nie mniej niż 20%,
- 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 185-200g

- 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**

Ketchup

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 zapachowo

smakowych, 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,

Zawartość substancji suchej nie mniej niż 20 %,

- 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,

Opakowanie i oznakowanie dostawy: wiadro 1kg ; worek 2kg; wiadro 5kg

- Opakowanie jednostkowe – wiadro 1kg ; worek 2kg; wiadro 5kg (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,
- trwałe 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**

Przyprawa do ryb

Określenie produktu

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, niejednorodna, 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

produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych rozdrobnionych surowców takich jak: sól, papryka, cukier, czosnek, chili, imbir, pieprz, kwas cytrynowy. **Bez glutaminianu sodu**

Struktura i konsystencja – sypka,

Barwa – naturalna, niejednorodna, 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

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, niejednorodna, 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**

Zupa barszcz biały

Określenie produktu

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi zupeł. **Bez glutaminianu sodu.**

Wymagania klasyfikacyjne

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw,
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw.

Dopuszczalne tolerancje

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców

Cechy dyskwalifikujące

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torba laminowana zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 40g
- Oznakowanie powinno zawierać:
 - nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - nazwę produktu,
 - masę netto produktu,
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
 - warunki przechowywania,
 - sposób przygotowania
 - wykaz składników, wartość odżywcząoraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

Zupa barszcz czerwony

Określenie produktu

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi zupeł. **Bez glutaminianu sodu.**

Wymagania klasyfikacyjne

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw,
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw.

Dopuszczalne tolerancje

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców

Cechy dyskwalifikujące

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torba laminowana zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 37 – 40g
- Oznakowanie powinno zawierać:
 - nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - nazwę produktu,
 - masę netto produktu,
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
 - warunki przechowywania,
 - sposób przygotowania
 - wykaz składników, wartość odżywcząoraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

Zupa ogonowa

Określenie produktu

Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi zupę. **Bez glutaminianu sodu.**

Wymagania klasyfikacyjne

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw,
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw.

Dopuszczalne tolerancje

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców

Cechy dyskwalifikujące

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- Opakowanie jednostkowe – torba laminowana zgrzewana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 57-59g
- Oznakowanie powinno zawierać:
 - nazwę dostawcy – producenta, adres,
 - nazwę produktu,
 - masę netto produktu,
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
 - warunki przechowywania,
 - sposób przygotowania
 - wykaz składników, wartość odżywcząoraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

Czekolada mleczna z nadzieniem

Masa kakaowa minimum 27%, masa mleczna minimum 16%

Wymagania klasyfikacyjne

- opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać wyrób
- struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa
- barwa naturalna, jasnobrązowa brązowa, jednolita w całej masie, przełom matowy jednolity
- smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej,
- kształt – regularny, bez nadłamań, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy, o powierzchni dolnej gładkiej lub lekko falistej (wynikającej z techniki formowania wyrobu),
- czekolada formowana w tabliczki, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Cechy dyskwalifikujące

- obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,
- zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne,
- rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia,
- brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy

- Opakowanie jednostkowe – tabliczka 100g zawinięta w folię aluminiową lakierowaną,
- 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

Cukierki czekoladowe – mieszanka 3kg

Wyrób czekoladowy z miękkim nadzieniem, masa kakaowa minimum 47%

Wymagania klasyfikacyjne:

- kształt – różnorodny
- powierzchnia pokrywy – z połyskiem, bez plam, zasiwień, zadrapań lub pęknięć,
- barwa – powierzchnia pokrywy – brązowa,
- konsystencja pokrywy – jednolita, miękka,
- smak i zapach – właściwy dla użytej masy czekoladowej i nadzienia

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, smak stęchły, mdły, niedopuszczalny smak obcy świadczący o nieświeżości,
- niedopuszczalne zawilgocenia
- objawy psucia, pleśnienia
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność
- obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości

Pakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowania jednostkowe – torebki foliowe termozgrzewalne lub karton o masie **3kg** (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością).
- opakowanie transportowe – pudła kartonowe (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością)
- nie dopuszcza się pudeł zapleśniałych, z załamaniami, zagięciami
- 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 **min. 6 miesięcy od daty dostawy**

Pasztet drobiowy 100g ; 130g

Konserwa wyprodukowana z mięsa drobiowego z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych. Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszek. Bez dodatków „E”, bez wieprzowiny, bez konserwantów, bez glutamianu sodu.

Zawartość surowców z drobiu minimum 38%

Op. jednostkowe: o pojemności 100g i 130g

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 puszek.

Op. jednostkowe: puszki o pojemności od 160g i 170g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką

Rogalik 80g

Rogalik 80g z nadzieniem czekoladowym, opakowania jednostkowe foliowe termozgrzewalne.

Ciastka wafle kakaowe w polewie czekoladowej (luz)

Wafelki przekładane masą kakaowo-orzechową polane z wierzchu czekoladą

Op. jednostkowe: pudełko kartonowe 1-3kg

Ciastka wafle kakaowe bez polewy (luz)

Wafelki przekładane masą kakaowo-orzechową

Op. jednostkowe: pudełko kartonowe 1-3 kg

Ciastka pierniki w czekoladzie (luz)

Pierniki nadziewane marmoladą polane z wierzchu czekoladą

Op. jednostkowe: pudełko kartonowe 1-3kg

Ciastka markizy

Herbatniki przekładane masą różne smaki

Op. jednostkowe: pudełko kartonowe 1-3kg

Ciastka delicje

Biszkopty nadziewane z jednej strony galaretką i polane czekoladą

Op. jednostkowe: pudełko kartonowe 1-3kg

Sok owocowy

Sok owocowy 100%

Produkt – sok produkowany z soku owoców – **pomarańczy, jablek, czarnej porzeczki**, zawierający naturalne składniki smakowo – aromatyczne, nie gazowany.

NIE DOPUSZCZA SIĘ NAPOI OWOCOWYCH I NEKTARÓW

Konsystencja – płynna

Barwa – charakterystyczna dla użytych składników, klarowna, bez osadów i innych zanieczyszczeń,

Smak i zapach – charakterystyczny dla użytych owoców, smak świeży, orzeźwiający,

Opakowania jednostkowe – kartoniki wielowarstwowe powlekane, termozgrzewalne, posiadające atest instytucji akredytowanej o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością o pojemności 1l

IV. Produkty mleczarskie

Lp	nazwa produktu	przewidywana ilość do zakupu od 01.01.2015 do 31.12.2015	jm
1	jogurt 125g	2 000	szt.
2	jogurt 150g	7 548	szt.
3	jogurt naturalny 180	400	szt.
4	jogurt z musli, ziarnami i owocami 150g	1 000	szt.
5	masło extra 82% - 200g	7 413	szt.
6	mleko świeże 2% 1l	1 577	szt.
7	ser twardy - żółty	982	kg
8	serek do chleba 100g	1 055	szt.
9	serek homogenizowany 125g	7 741	szt.
10	serek puszysty 150g	1 615	szt.
11	serek twarógowy smakowy 135g (ze szczypiorkiem, z przyprawami, naturalny)	500	szt.
12	serek wiejski 200g	2 177	szt.
13	śmietana 18% 0,4l	1 843	szt.
14	twaróg	309	kg

V. Owoce, warzywa i produkty rolne

Lp	nazwa produktu	przewidywana ilość do zakupu od 01.01.2015 do 31.12.2015	jm
1	banany	552	kg
2	burak czerwony	350	kg
3	cebula	31	kg
4	fasola	66	kg
5	jabłka	1 250	kg
6	kapusta biała	729	kg
7	kapusta biała	162	szt.
8	kapusta młoda	216	kg
9	kapusta pekińska	330	kg
10	mandarynki	100	kg
11	marchew	666	kg
12	ogórek świeży	504	kg
13	papryka czerwona	120	kg
14	pieczarki	44	kg
15	pomarańcze	100	kg
16	pomidor	660	kg
17	szczypior – pęczek	150	szt.
18	ziemniaki	6 186	kg

VI. Mrożonki

Lp	nazwa artykułu	przewidywana ilość do zakupu od 01.01.2015 do 31.12.2015	jm
1	barszcz ukraiński 450 g	115	szt.
2	brokuły 2 kg	48	szt.
3	fasolka szparagowa 2,5kg	26	szt.
4	filet miruna	287	kg
5	filety śledziowe wędzone 3kg	5	szt.
6	kalafior 450g	491	szt.
7	knedle ze śliwkami 2,5kg	52	szt.
8	leczo 450 g	164	szt.
9	makrela wędzona 4kg	49	szt.
10	mieszanka chińska 2,5kg	38	szt.
11	pyzy z mięsem 2,5kg	156	szt.
12	sałatka jarzynowa 3kg	41	szt.
13	sałatka śledziowa 3kg	5	szt.
14	sałatka wegetariańska 3kg	5	szt.
15	sałatka z tuńczykiem 3kg	5	szt.
16	śledzie po wiejsku 2,5kg	5	szt.
17	zielony groszek 2,5kg	14	szt.
18	zupa jarzynowa 7-składnikowa 2,5 kg	101	szt.

VII. Produkty garmażeryjne

Lp	nazwa artykułu	przewidywana ilość do zakupu od 01.01.2015 do 31.12.2015	jm
1	kluski śląskie	30	kg
2	kopytka	30	kg
3	krokiety z kapustą i grzybami	30	kg
4	naleśniki z serem	65	kg
5	paszteciki 100g	30	kg
6	pierogi owocowe	30	kg
7	pierogi ruskie	97	kg
8	pierogi z kapustą i grzybami	30	kg
9	pierogi z kaszą i serem	102	kg
10	pierogi z mięsem	30	kg
11	pierogi z soczewicą i mięsem	63,5	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 składany w rodzaj koperty a następnie obtaczany 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; 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**

VIII. Kiszunki

Lp	nazwa artykułu	przewidywana ilość do zakupu od 01.01.2015 do 31.12.2015	jm
1	ogórek kiszony	283	kg
2	kapusta kiszona	492	kg

Ogórek kiszony

Określenie produktu

Ogórki kiszone – świeże, kiszone z odpowiednią ilością soli (nie przesolone), w odpowiedniej ilości zalewy, pozbawione pleśni i stęchłego zapachu, nie zmarznięte, 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, kiszona z odpowiednią ilością soli (nie przesolona), w odpowiedniej ilości zalewy, pozbawiona pleśni oraz stęchłego zapachu, nie zmarznięta.

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 01.01.2015 do 31.12.2015	jm
1	jajko kurze	11 370	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 jaja 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**