

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 02.01.2018 – 31.12.2018 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 02.01.2018 do 31.12.2018	j.m.
1	boczek wędzony	86	kg
2	filet z indyka	254	kg
3	filety z piersi kurczaka	1 583	kg
4	golonkowa	54	kg
5	karczek b/k	447	kg
6	karczek pieczony	100	kg
7	kielbasa boczowa	100	kg
8	kielbasa krakowska	171	kg
9	kielbasa krakowska sucha	100	kg
10	kielbasa krucha ze schabem	100	kg
11	kielbasa łopatkowa	100	kg
12	kielbasa pieczona	100	kg
13	kielbasa podwawelska	381	kg
14	kielbasa szynkowa	123	kg
15	klops pieczony z cebulą	100	kg
16	mięso mielone wieprzowo wołowe	999	kg
17	mortadela	100	kg
18	parówki wieprzowe	669	kg
19	parówki z szynki	100	kg
20	parówkowa zamojska	100	kg
21	pasztet drobiowy	237	kg
22	pasztetowa drobiowa	50	kg
23	pieczeń z drobiem	58	kg
24	podudzie z kurcząt	100	kg
25	polędwica sopocka	372	kg
26	polędwica z indyka	191	kg
27	rolada drobiowa	167	kg
28	rolada schabowa	133	kg
29	salceson z drobiem	100	kg
30	schab bez kości	362	kg
31	schab pieczony	29	kg
32	serdelki	100	kg
33	ślonina	95	kg
34	szynka biała	50	kg
35	szynka chłopska	6	kg
36	szynka drobiowa wędzona	114	kg
37	szynka hetmańska	61	kg
38	szynka kurpiowska	100	kg
39	szynka pieczona	375	kg
40	szynka wiązana	220	kg
41	szynka z liściem	502	kg
42	szynka zamojska	213	kg
43	szynkówka	30	kg
44	tuszka kurczaka	100	kg
45	udko z kurczaka	1 594	kg
46	wędzonka galicyjska	100	kg
47	wędzonka krotoszyńska	281	kg
48	zrazy grilowe	50	kg
49	żeberka wędzone	50	kg

WEDLINY

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 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 70%, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

Mortadela

Określenie produktu

Wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach sztucznych lub białkowych o długości od 35cm do 40cm, średnicy od 70mm do 85mm: powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej lub o barwie użytej osłonki: 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: różowa: rozdrobnienie i układ składników: składniki drobno rozdrobnione

równomiernie rozłożone: dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, dopuszczalna obecność ziarna gorczycy: dopuszczalne niewielkie zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką na końcówkach batonów.

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

Skład surowcowy – wyrób wieprzowo-wołowy, wędzony lub nie, parzony, drobno rozdrobniony,

Smak i zapach – charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, zapach wędzenia, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach.

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 szarzielona: 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 i 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.

Poławdwica 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.

Poławdwica 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. .

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.

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 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. .

Salceson z drobiem

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 szarzielona lub inna nietypowa

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

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):

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 zgnieciem, 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 opilków 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.

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 opilków 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.

Karczek bez kości.

Mięso nie nastrzykiwane.

Mięso świeże pochodzące z rozbioru młodych sztuk nie nastrzykiwane. Element obrobiony kulinarnie, odtuszczone. Powierzchnia czysta bez przekrwień, zmiażdżonych 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.

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.

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 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

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, odkształcająca 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.

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 02.01.2018 do 31.12.2018	j.m.
1	bułka 50g	35 170	szt.
2	bułka tarta	192	kg
3	bułka z ziarnami 50g	966	szt.
4	chleb krojony baltonowski 500g	5 244	szt.
5	chleb wieloziarnisty krojony 500g	4 285	szt.
6	ciasto babka cytrynowa lub kakaowa	18	kg
7	ciasto keks	20	kg
8	ciasto makowiec	20	kg
9	ciasto orzechowe	20	kg
10	ciasto piernik	20	kg
11	ciasto sernik z brzoskwinia	20	kg
12	ciasto szarlotka	24	kg
13	ciasto W/Z-ka	20	kg
14	drożdżówka 50g	3 905	szt.

15	pączek z nadzieniem	254	szt.
16	pieróg z kapustą 100g	1 117	szt.
17	pieróg z kaszą gryczaną 100g	559	szt.
18	placek z cebulą 100g	1 500	szt.
19	placek z pieczarkami 100g	2 480	szt.
20	rogal słodki 100g	238	szt.
21	rogalik z nadzieniem 50g	4 227	szt.

Zbożowe produkty śniadaniowe oraz inne produkty zbożowe:

Pieczywo, z wyłączeniem pieczywa produkowanego z ciasta głęboko mrożonego;

Pieczywo półcukiernicze i cukiernicze, z wyłączeniem pieczywa produkowanego z ciasta głęboko mrożonego;

1. Nie zawierają więcej niż: 0,4g sodu/ 1g soli w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia, a w przypadku pieczywa półcukierniczego i cukierniczego nie więcej niż 0,45g sodu/ 1,2g soli w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.,
2. Zbożowe produkty śniadaniowe zawierają nie więcej niż 15g cukrów w 100g produktu gotowego do spożycia,
3. 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, mięksiz 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, mięksiz lepki niedopieczony z zakalcem, z obecnością grudek mąki, soli, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony lub niesłony, zapach stęchły lub inny obcy.

Bulka 50g

Produkt – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z maki pszennej.

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 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 / cebulą 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.

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.

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, spalone, niedopieczone, zanieczyszczone.

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.

Pączek z nadzieniem 50g

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 100g

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.

Rogal słodki 100g

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.

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 02.01.2018 do 31.12.2018	j.m.
1	bazylia 11g	44	szt.
2	baton musli 40g -bananowo-czekoladowy	500	szt.
3	baton musli 40g -żurawina	500	szt.
4	chrzan tarty 280g	12	szt.
5	chrzan tarty 290g	24	szt.
6	ciastka babeczki 1,5kg	20	szt.
7	ciastka owsiane z żurawiną-kg	20	kg
8	ciastka rurka kakaowa kg	20	kg
9	ciastka rurka kokosowa kg	20	kg
10	ciastko rolada kakaowa 200g	50	szt.
11	ciasto drożdżowe 400g	50	szt.
12	cukier 1kg	844	szt.
13	curry 20g	36	szt.
14	ćwikła z chrzanem 280g	7	szt.
15	cytrynka 0,5l	36	szt.
16	cytrynka 1l	24	szt.
17	czosnek granul. 20g	331	szt.
18	dżem 260g	754	szt.
19	dżem 280g	365	szt.
20	estragon 10g	152	szt.
21	fasola biała 400g	151	szt.
22	fasola czerwona 400g	187	szt.
23	fasola w sosie pomidorowym 440g	50	szt.
24	fix do potraw chińskich	48	szt.
25	grostek konserwowy 400g	194	szt.
26	gulasz wegetariański 430g	50	szt.
27	herbata liściasta 100g	1039	szt.
28	kakao 200g	43	szt.
29	kasza gryczana 1kg	240	szt.
30	kasza jęczmienna 0,5kg	204	szt.
31	kasza jęczmienna pęczak 400g	100	szt.
32	kasza manna 0,5kg	12	szt.
33	kawa zbożowa 250g	8	szt.
34	keczup 480g	226	szt.
35	kolendra 15g cała	12	szt.
36	koncentrat pomidorowy 180g	245	szt.
37	koncentrat pomidorowy 200g	1253	szt.
38	konserwa filet z makrel sos pomi170g	150	szt.
39	konserwa filet z makreli w oleju 170g	806	szt.
40	konserwa gulasz angielski z 300g	127	szt.
41	konserwa łopatka wieprzowa 300g	310	szt.
42	konserwa szynka premium 300g	314	szt.
43	konserwa szynka z kurczaka 160g	120	szt.
44	konserwa śledź w oleju 170g	120	szt.
45	kotlety sojowe a la schabowe 100g	100	szt.
46	krem kako-orzech 400g	12	szt.
47	kukurydza konserwowa 400g.	367	szt.
48	kwasek cytrynowy 50g	20	szt.
49	liść laurowy 5g	37	szt.
50	majeranek 20g	91	szt.
51	majonez 835g	18	szt.

52	makaron nitka 400g	82	szt.
53	makaron rurka 400g	317	szt.
54	makaron świderk 400g	470	szt.
55	mąka 4kg	40	szt.
56	musztarda 1l	35	szt.
57	ocet 0,5l	36	szt.
58	ogórki konserwowe 1550g	64	szt.
59	ogórki konserwowe 1600g	58	szt.
60	olej rafinowany 0,9l	280	szt.
61	papryka konserwowa 1600g	22	szt.
62	papryka ostra 20g mielona	48	szt.
63	papryka słodka mielone 20g	48	szt.
64	paprykarz warzywny 120g	50	szt.
65	pasta warzywna wegetariańska 120g	50	szt.
66	pieczarka marynowa 1650g	22	szt.
67	pieprz mielony 20g	324	szt.
68	pieprz ziółowy 20g.	349	szt.
69	płatki kukurydziane 500g	144	szt.
70	płatki śniadaniowe cynamonowe 500g	23	szt.
71	płatki śniadaniowe kulki czekoladowe 500g	151	szt.
72	płatki śniadaniowe miodowe 500g	70	szt.
73	przyprawa do drobiu 25g	414	szt.
74	przyprawa do gulaszu 20g	119	szt.
75	przyprawa do karkówki 20g	60	szt.
76	przyprawa do mięsa mielonego 20g	180	szt.
77	przyprawa do pieczenia 20g	180	szt.
78	przyprawa do ryb 20g	150	szt.
79	ryż 1kg	337	szt.
80	serek topiony 200g	1829	szt.
81	serek topiony plastry 150g	1469	szt.
82	sok 2l	100	szt.
83	sos sałatkowy 9g	547	szt.
84	sól (sodowo-potasowa)-kg	248	szt.
85	steiki wegetariańskie 250g	50	szt.
86	susz kopru 10g	125	szt.
87	susz natki pietruszki 25g	138	szt.
88	tymianek 10g	146	szt.
89	woda 1,5l	426	szt.
90	woda mineralna 5l	568	szt.
91	woda pitna 0,5l	146	szt.
92	zioła prowansalskie 10g	13	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, 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
- 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**

Makarony:

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, nieszczelność,

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:

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 250g.

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

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, **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:

- 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,
- 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**

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, ziela, 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,

Woda:

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

Ciastka rurka kakaowa / kokosowa (luz)

krem kakaowy 64%, mąka pszenna, dodatki, kakao 2% // kokos

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
 - 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, kwaśnosłodki, złagodzony dodatkiem oleju,

Opakowanie jednostkowe – słoiki szklane 1,5kg

Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy

Pieczarki marynowane (konserwowe)

Określenie produktu

piezarki 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

Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy

Makaron

Określenie produktu

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

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – makaron w odpowiednim kształcie
- 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, nieszczelność,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

- opakowanie jednostkowe – torebka foliowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).
 - 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 śniadaniowe

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%.

Z odpowiednimi dodatkami smakowymi

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

Sok owocowy

Sok owocowy 100%

Produkt – sok produkowany z soku owoców – **pomarańczy, jabłek, 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 2l

IV. Produkty mleczarskie

Lp	nazwa produktu	przewidywana ilość do zakupu od 02.01.2018 do 31.12.2018	j.m.
1	jogurt 150g	7 813	szt.
2	jogurt do picia 350g	1 159	szt.
3	jogurt naturalny 175g	100	szt.
4	jogurt z ziarnem 8 zbóż 200g	696	szt.
5	masło extra 82% 200g	7 664	szt.
6	mleko 2% świeże, butelka 1l	2 405	szt.
7	mleko spożywcze 2% 250ml - karton	200	szt.
8	mleko waniliowe 2% 250ml - karton	200	szt.
9	ser smażony naturalny 200g	200	szt.
10	ser smażony z koperkiem 200g	200	szt.
11	ser żółty plastry 150g	5 230	szt.
12	ser żółty twardy	79	kg
13	serek homogenizowany 125g	1 880	szt.
14	serek homogenizowany 150g	3 379	szt.
15	serek homogenizowany 200g	2 693	szt.
16	serek kanapkowy 150g	90	szt.
17	serek pieczone jabłko 125g	200	szt.
18	serek puszysty 150g	1 200	szt.
19	serek twarogowy 150g	595	szt.
20	serek twarogowy smakowy 135g	1 128	szt.
21	serek wiejski 200g	930	szt.
22	serek z kostkami kokosowymi 125g	200	szt.
23	serek z kuleczkami pomarańczowymi 125g	200	szt.
24	śmietana 18% – 0,4l	2 102	szt.
25	twaróg	368	kg

Produkty mleczne (ww.):

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

1. Zawierające nie więcej niż 13,5g 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.
4. Zawierające nie więcej niż 0,4g sodu/ 1g soli 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 02.01.2018 do 31.12.2018	j.m.
1	banan	2 160	kg
2	burak czerwony	348	kg
3	cebula	24	kg
4	chrzan	30	szt.
5	cytryna	3	kg
6	czosnek	84	szt.
7	fasola	68	kg
8	jabłka	1 965	kg
9	kapusta biała	85	kg
10	kapusta młoda	336	szt.
11	kapusta pekińska	568	kg
12	koperek zielony świeży	61	szt.
13	nektarynka	79	kg
14	ogórek świeży	709	kg
15	papryka czerwona	162	kg
16	pieczarki	182	kg
17	pomarańcze	235	kg
18	pomidor	1 882	kg
19	por świeży	26	kg
20	sałata	60	szt.
21	szczypior pęczek	154	szt.
22	śliwka	60	kg
23	ziemniaki	5 718	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.

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 od 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.

Nektarynka

- 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 więdną 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.

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.

Ogórek świeży

- bez żadnych ubytków czy uszkodzeń,
- jędrny, o świeżym wyglądem,
- 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 piętek”,
- 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.

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..

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 02.01.2018 do 31.12.2018	j.m.
1	barszcz ukraiński 450g	24	szt.
2	brokuły 2 kg-szt	10	szt.
3	brokuły 2,5 kg-szt	29	szt.
4	fasolka szparagowa 2,5kg-szt	17	szt.
5	filet miruna bez glazury - kg	319	kg
6	kalafior 450g-szt	662	szt.
7	knedle ze śliwkami 2,5kg	29	szt.
8	leczo 450g-szt	164	szt.
9	makreła wędzona 4kg -szt.	8	szt.

10	marchewka kostka 2,5 kg-szt	190	szt.
11	mieszanka chińska 2,5kg-szt	48	szt.
12	mieszanka kompotowa 2,5 kg-szt	74	szt.
13	pyzy z mięsem 2,5kg - szt.	76	szt.
14	platy śledziowe po wiejsku 2kg - szt.	20	szt.
15	sałatka jarzynowa 3kg - szt.	36	szt.
16	sałatka śledziowa 3kg-szt	20	szt.
17	sałatka wegetariańska 3kg-szt	20	szt.
18	sałatka z tuńczykiem 3kg-szt	20	szt.
19	szpinak liści 2,5 kg-szt	5	szt.
20	śledzie po wiejsku 2,5kg-szt	5	szt.
21	truskawki bez szypulek 2,5kg-szt	20	szt.
22	wiśnie bez pestek 2,5 kg-szt	20	szt.
23	zielony groszek 2,5kg-szt	5	szt.
24	zupa jarzynowa 7skl 2,5 kg-szt	89	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 garmażeryjne

Lp	nazwa artykułu	przewidywana ilość do zakupu od 02.01.2018 do 31.12.2018	j.m.
1	kluski śląskie	484	kg
2	kopytka	44	kg
3	krokiety z kapustą i grzybami	30	kg
4	naleśniki z serem	312	kg
5	paszteciki 100g	30	kg
6	pierogi owocowe	30	kg
7	pierogi ruskie	798	kg
8	pierogi z kapustą i grzybami	148	kg
9	pierogi z kaszą i serem	541	kg
10	pierogi z mięsem	30	kg
11	pierogi z soczewicą i mięsem	50	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 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 mieszkankami 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 02.01.2018 do 31.12.2018	j.m.
1	kapusta kiszona	228	kg
2	ogórek kiszony	253	kg

Ogórek kiszony

Określenie produktu

Ogórki kiszone – świeże, kiszone, 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 kiszzonek 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 kiszzonek 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, 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 02.01.2018 do 31.12.2018	j.m.
1	jajko kurze kl wagowa M	12 276	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 wytlaczankach.
 - 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**