

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 02.01.2017 – 31.12.2017 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 02.01.2017 do 31.12.2017	j.m.
1	boczek wędzony	75	kg
2	filet z indyka	260	kg
3	filety z piersi kurczaka	1 800	kg
4	golonkowa	100	kg
5	gulasz wołowy	10	kg
6	karczek b/k	240	kg
7	kielbasa krakowska	40	kg
8	kielbasa podwawelska	260	kg
9	kielbasa szynkowa	160	kg
10	kielbasa wiejska	100	kg
11	korpus kurczaka	30	kg
12	kurczak delikatesowy	310	kg
13	lenszmit	100	kg
14	łopatka b/k	50	kg
15	mielonka tyrolska	100	kg
16	mięso gulaszowe wieprzowe	200	kg
17	mięso mielone wieprz-wołowe	620	kg
18	mortadela	100	kg
19	parówki wieprzowe	125	kg
20	pasztet drobiowy	100	kg
21	pasztetowa drobiowa	100	kg
22	pieczeń myśliwska	100	kg
23	pieczeń z drobiem	190	kg
24	polędwica drobiowa	180	kg
25	polędwica sopocka	300	kg
26	polędwica z indyka	160	kg
27	rolada schabowa	50	kg
28	salceson włoski	100	kg
29	schab bez kości	370	kg
30	schab pieczony	80	kg
31	ślonina	90	kg
32	szynka chłopska	150	kg
33	szynka delikatesowa z kurcząt	170	kg
34	szynka drobiowa wędzona	250	kg
35	szynka hetmańska	50	kg
36	szynka pieczona	500	kg
36	szynka pieczona	500	kg
37	szynka wędzona z indyka	200	kg
38	szynka wiejska	600	kg
39	szynka z pieca	10	kg
40	szynka zamojska	330	kg
41	szynkówka	30	kg
42	udko z kurczaka	1 320	kg
43	wędzonka krotoszyńska	400	kg
44	żeberka wieprzowe świeże	50	kg

WĘDLINY

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 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%, 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. .

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

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

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 szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia 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 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 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.

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 70%, papryki, innych warzyw, przyprawy naturalne. **Wyrób** bez konserwantów i glutamianu sodu. .

Pieczeń z piersi kurczaka:

Mięso z piersi kurczaka bez skóry – pieczone.

Skład: mięso z piersi kurczaka 98%, przyprawy.

Pakowane w atmosferze chronionej.

Wyrób bez konserwantów i glutaminianu sodu.

Połędwica drobiowa:

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

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

Wyrób bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

Połędwica sopocka

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

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

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

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

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

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

Wyrób bez konserwantów i glutaminianu sodu.

Połędwica z indyka

Określenie produktu – Wyrób drobiowy wędzony, parzony.

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

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

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

Wyrób bez konserwantów i glutaminianu sodu. .

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 wiejska

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

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

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

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

Szynka wędzona z indyka

Określenie produktu

Pierś wędzona z indyka – kształt uzależniony od wielkości i sposobu uformowania surowca – kształt nieforemnego walca, powierzchnia czysta, sucha.

Wygląd na przekroju – dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielanie plastra w miejscach łączenia mięśni:

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

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 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

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 zgnieceniem, uszkodzeniem, zgniciem i zamoknięciem.

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

MIĘSO

Mięso świeże, nie nastrzykiwane.

Filety z indyka

Mięso nie nastrzykiwane.

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

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

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

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

Filety z piersi kurczaka

Mięso nie nastrzykiwane.

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

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

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

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

Gulasz wołowy.

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

Karczek bez kości.

Mięso nie nastrzykiwane.

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

Łopatka bez kości

Mięso nie nastrzykiwane.

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

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

Mięso gulaszowe wieprzowe świeże

Określenie produktu

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

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

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

Konsystencja – jędrna i elastyczna

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

Mięso mielone wieprzowo – wołowe świeże

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

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

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

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

Porcje rosółowe (korpusy ze skrzydełkami)

Określenie produktu

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

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

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

Konsystencja – jędrna, elastyczna,

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

Schab wieprzowy bez kości, świeży

Mięso nie nastrzykiwane.

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

Część zasadnicza wieprzowiny – odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo – lędźwiowego w liniach: od przodu – pomiędzy IV – V kręgiem piersiowym, od góry po 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 opłuków 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.

Śłonina surowa, świeża

bez skóry, minimum 2cm grubości.

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

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

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

Udło kurczaka świeże

Mięso nie nastrzykiwane.

Określenie produktu

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

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

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

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

Żeberka wieprzowe świeże.

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

WYMAGANIA DOTYCZĄCE WSZYSTKICH PRODUKTÓW (mięso):

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

Znakowanie – oznakowanie powinno zawierać:

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

Transport

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

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

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

II. Pieczywo i wyroby piekarskie

Lp	nazwa wyrobu	przewidywana ilość do zakupu od 02.01.2017 do 31.12.2017	j.m.
1	bułka 50g	13 300	szt.
2	bułka 80g	5 000	szt.
3	bułka tarta	200	kg
4	bułka z ziarnami 50g	13 300	szt.
5	bułka z ziarnami 80g	5 000	szt.
6	chleb krojony baltonowski 500g	6 230	szt.
7	chleb wieloziarnisty krojony 500g	5 260	szt.
8	ciasto babka cytrynowa lub kakaowa	20	kg
9	ciasto keks	20	kg
10	ciasto makowiec	20	kg
11	ciasto orzechowe	20	kg
12	ciasto piernik	20	kg
13	ciasto sernik z brzoskwinia	20	kg
14	ciasto szarlotka	20	kg
15	ciasto W/Z-ka	20	kg
16	drożdżówka 50g	3 750	szt.
17	pączek z nadzieniem	420	szt.
18	pieróg z kapustą 100g	1 600	szt.
19	pieróg z kaszą gryczaną 100g	3 750	szt.
20	placek z pieczarkami 50g	1 000	szt.
21	placek z pieczarką graham 100g	1 000	szt.
22	rogal słodki 100g	1 000	szt.
23	rogalik z nadzieniem 50g	1 000	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, miękisz elastyczny nie może się kruszyć ani być lepki. Zapach i smak swoisty dla danego gatunku pieczywa;

Cechy dyskwalifikujące:

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

Bułka 50g i 80g

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 i 80g

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

Opakowanie – opakowanie jednostkowe/opakowanie zbiorcze – koszt producenta.

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

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

Chleb krojony baltonowski 500g

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

Opakowanie – jednostkowe/opakowanie zbiorcze – 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 – 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 – 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.

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 – koszt plastikowy.

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

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

Pieróg z kaszą gryczaną 100g

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

Opakowanie – jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

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

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

Placek z pieczarką graham 100g

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

Opakowanie – jednostkowe/opakowanie zbiorcze – kosz plastikowy.

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

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

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 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.

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 02.01.2017 do 31.12.2017	j.m.
1	Bazylia 11 g-szt	40	szt.
2	baton musli 40 g-szt-bananowo-czekoladowy	1000	szt.
3	baton musli 40 g-szt-żurawina	1000	szt.
4	chrzan tarty 280g -szt	46	szt.
5	Ciastka babeczki 1,5kg-kg	20	szt.
6	ciastka owsiane z żurawiną-kg	20	kg
7	ciastka rurka kakaowa-kg	20	kg
8	ciastka rurka kokosowa -kg	20	kg
9	ciastko rolada kakaowa 200g-szt	50	szt.
10	ciasto drożdżowe 400g-szt	37	szt.
11	Cukier 1kg	1000	szt.
12	Curry 20g-szt	40	szt.
13	Ćwikła z chrzanem 300g -szt	50	szt.
14	cytrynka 1l -szt.	100	szt.
15	czosnek granul. 20g -szt.	298	szt.
16	Dżem 260g-szt	72	szt.
17	Dżem 280g-szt	134	szt.
18	Estragon 10g-szt	50	szt.
19	Fasola biała 400g-szt	100	szt.
20	Fasola czerwona 400g-szt	100	szt.
21	fix do potraw chińskich	12	szt.
22	groszek konserwowy 400g-szt.	152	szt.
23	Herbata 80g-szt	272	szt.
24	herbata liściasta 100g-szt.	738	szt.
25	kakao 200g-szt.	24	szt.
26	kasza gryczana 1kg -szt.	261	szt.
27	kasza gryczana 0,5 kg-szt	88	szt.
28	kasza jęczmienna 0,5kg -szt.	187	szt.

29	kasza jęczmienna pęczak 400g-szt	100	szt.
30	kawa zbożowa 200 g -szt	50	szt.
31	keczup 480 g -szt	100	szt.
32	Kminek cały 20 g-szt	30	szt.
33	Kolendra 15g cała-szt	30	szt.
34	koncentrat pomidorowy 180g -szt.	459	szt.
35	koncentrat pomidorowy 200g-szt	713	szt.
36	koncentrat pomidorowy 300 g-szt	416	szt.
37	konserwa filet z makrel sos pomi170g -szt	138	szt.
38	konserwa filet z makreli w oleju 170g-szt	386	szt.
39	konserwa gulasz ang.z owt 300g-szt	100	szt.
40	Konserwa łopatka wieprzowa 300g-szt	100	szt.
41	konserwa szyneczka z kurczaka 160g-szt	200	szt.
42	Konserwa szynka premium 300g-szt	100	szt.
43	konserwa śledz w oleju 170 g-szt	223	szt.
44	Krem kako-orzech 400 g-szt	50	szt.
45	kukurydza konserwowa 400g-szt.	352	szt.
46	kwasek cytrynowy 50g-szt	20	szt.
47	liść laurowy 5g -szt.	22	szt.
48	majeranek 20g-szt	66	szt.
49	Majonez 835 g-szt	17	szt.
50	makaron fala 1 kg-szt	100	szt.
51	Makaron gwiazdka 250 g	24	szt.
52	makaron kolanko 400g -szt.	22	szt.
53	makaron krajanka 250g-szt	44	szt.
54	makaron lazania 300g-szt	33	szt.
55	makaron nitka 400g -szt.	76	szt.
56	Makaron pełne ziarna kokoardki 400g-szt	100	szt.
57	Makaron pełne ziarna spaghetti 400g-szt	100	szt.
58	makaron pełne ziarna świderki 500g-szt	452	szt.
59	Makaron rurka 400g-szt	218	szt.
60	Makaron świderki 400g-szt	366	szt.
61	mąka 4kg -szt.	34	szt.
62	Miód 1kg-szt	300	szt.
63	miód wielokwiatowy 1300g-szt	62	szt.
64	musli bez cukru owocowe 300g-szt	50	szt.
65	musztarda 1l -szt.	34	szt.
66	musli owsiane 350g-szt	104	szt.
67	ocet 0,5 l-szt	15	szt.
68	ogórki konserwowe 1600g-szt	30	szt.
69	olej rafinowany 0,9l -szt	200	szt.
70	papryka konserwowa 1600g-szt	40	szt.
71	papryka ostra 20g mielona- szt	50	szt.
72	papryka słodka mielone 20 g-szt	50	szt.
73	pieczarka marynowane 1650g-szt	32	szt.
74	pieprz mielony 20g-szt.	234	szt.
75	Pieprz mielony biały15g-szt	100	szt.
76	pieprz ziółowy 20g-szt.	280	szt.
77	płatki kukurydziane 500g-szt	77	szt.
78	Płatki śni. kukurydziane pełnoziarniste 500g-szt	185	szt.
79	płatki śniadaniowe cynamonowe 500g-szt	100	szt.
80	płatki śniadaniowe czekoladowe 500g-szt	100	szt.
81	płatki śniadaniowe miodowe 500g-szt	100	szt.
82	przyprawa curry 15g-szt	55	szt.
83	przyprawa do bigosu 20g -szt.	41	szt.
84	przyprawa do drobiu 25g-szt.	165	szt.
85	przyprawa do gulaszu 20g -szt.	28	szt.

86	Przyprawa do karkówki 20g-szt	50	szt.
87	przyprawa do mięsa mielonego 20g -szt.	82	szt.
88	przyprawa do pieczenia 20g-szt	50	szt.
89	przyprawa do ryb 20g-szt.	105	szt.
90	Rozmaryn 15g-szt	30	szt.
91	Ryż 1kg	378	szt.
92	Serek topiony 200g-szt	116	szt.
93	serek topiony plastry 150g-szt	185	szt.
94	sok 2l	100	szt.
95	sos sałatkowy 9g -szt.	589	szt.
96	sól (sodowo-potasowa)-kg	100	szt.
97	sól	100	szt.
98	susz kopru 10g -szt.	95	szt.
99	susz natki pietruszki 25g -szt.	44	szt.
100	Tymianek 10g-szt	40	szt.
101	wafle pszenne naturalne 110-szt	250	szt.
102	wafle ryżowe naturalne 110g-szt	250	szt.
103	woda 1,5l-szt.	364	szt.
104	woda mineralna 5l-szt	676	szt.
105	woda pitna 0,5l-szt.	237	szt.
106	ziele angielskie 12g-szt.	22	szt.
107	Zioła prowansalskie 10g-szt	40	szt.

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

Herbata liściasta

Produkt otrzymany przez wysuszenie liści jednogatunkowej herbaty

Wymagania klasyfikacyjne

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

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy, słaba rozpuszczalność w wodzie
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zwieterzenie,
- 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 – pełne ziarna:

Określenie produktu

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

Wymagania klasyfikacyjne:

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

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

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

Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy

Płatki kukurydziane pełnoziarniste:

Określenie produktu

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

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

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

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

Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy

Koncentrat pomidorowy

Koncentrat z naturalnych składników,

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

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

Wymagania klasyfikacyjne

- **struktura i konsystencja** – jednolita, półpłynna do gęstej, bez rozdziału składników, lekko kremowa,
- **barwa** – pomarańczowo – bordowa, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo -zapachowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików pochodzących od zastosowanych przypraw, jednolita w całej masie,

- **smak i zapach** – kwaśny, słonawy, właściwy dla koncentratu z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów,
- koncentrat pakowany w słoje szklane o pojemności 185-200g (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)
- **Bez glutaminianu sodu**

Dopuszczalne tolerancje

- dopuszcza się nieznaczłą ilość większych cząstek przypraw.

Cechy dyskwalifikujące

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

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

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

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

Kakao naturalne 200g

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

Kawa zbożowa 200g.

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

Ketchup

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

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

Wszystkie zioła i przyprawy:

Zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli.

Przyprawa do ryb

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

– **Bez glutaminianu sodu**

Struktura i konsystencja – sypka,

Barwa – naturalna, 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 – 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 puszek

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+2626s6wa (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 zapleśnienia, 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

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

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 02.01.2017 do 31.12.2017	j.m.
1	jogurt 150g	6 900	szt.
2	jogurt do picia 350g	8 660	szt.
3	jogurt grecki 150g	6 718	szt.
4	jogurt z ziarnem zbóż 200g	158	szt.
5	jogurt naturalny 150g	2 050	szt.
6	jogurt z musli, ziarnami i owocami 200g	500	szt.
7	kefir 2% – 250g	1 390	szt.
8	masło extra 82% 200g	7 924	szt.
9	mleko 2% świeże, butelka 1l	1 915	szt.
10	ser twardy plastry 150g	1 024	szt.
11	ser żółty plastry 100g	70	szt.
12	ser żółty twardy	724	kg
13	serek do chleba 100g	217	szt.
14	serek homogenizowany 125g	5665	szt.
15	serek homogenizowany 150g	275	szt.
16	serek homogenizowany 200g	100	szt.
17	serek kanapkowy 150g	100	szt.
18	serek bananowy 125g	250	szt.
19	serek puszysty 150g	1 068	szt.
20	serek twarogowy smakowy 135g	5830	szt.
21	serek wiejski 200g	5 620	szt.
22	śmietana 18% – 0,4l	2 024	szt.
23	śmietana 18% – 0,36l	300	szt.
24	twaróg	428	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 jęlczenia tłuszczu;

Kwaśny i zepsuty;

Uszkodzone lub zabrudzone opakowania.

V. Owoce, warzywa i produkty rolne

Lp	nazwa produktu	przewidywana ilość do zakupu od 02.01.2017 do 31.12.2017	j.m.
1	arbuz	50	kg
2	banan	1 945	kg
3	brzoskwinie	20	kg
4	burak czerwony	360	kg
5	cebula	12	kg
6	chrzan	72	szt.
7	czosnek	180	szt.
8	cytryna	3	kg
9	fasola	36	kg
10	jabłka	1 265	kg
11	kapusta biała	78	kg
12	kapusta czerwona	24	kg
13	kapusta młoda	540	kg
14	kapusta pekińska	487	kg
15	koperek zielony świeży	10	szt.
16	mandarynki	12	kg
17	marchew	91	kg
18	natka pietruszki świeży	232	szt.
19	ogórek świeży	1 195	kg
20	papryka czerwona	337	kg
21	pieczarki	289	kg
22	pietruszką korzeniową	6	kg
23	pomarańcze	100	kg
24	pomidor	2 300	kg
25	por świeży	20	kg
26	rzodkiewka - pęczek	200	szt.
27	seler korzeniowy	20	kg
28	szczypiór pęczek	124	szt.
29	ziemniaki	6 400	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 zadowalającym stanie. Oznakowane krajem pochodzenia.

Arbuz

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

Banan

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

Brzoskwinie i nektaryny

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

Buraki czerwone świeże

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

Cebula świeża

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

Cytryna

Cała, bez żadnych uszkodzeń

Fasola

Cała, bez żadnych uszkodzeń

Jablka 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.

Natka pietruszki świeża, koperek zielony świeży i szczypiorek świeży

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

- pakowana w pęczki 100g.

Marchew świeża

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

Ogórek świeży

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

Pomidory świeże

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

Pietruszka korzeniowa

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

Por świeży

- cały, (postanowienie to nie dotyczy korzeni oraz końcówek liści, które mogą być przycięte) o świeżym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi,
- zdrowy, nie dopuszcza się porów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia,
- wolny od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki,

- bez oznak wyrastania pędu nasiennego, bez obcych zapachów i smaków,
- pory powinny być dobrej jakości, część biała do jasnozielonej powinna stanowić połowę pora.

Rzodkiewka świeża

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

Seler korzeniowy świeży

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

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 02.01.2017 do 31.12.2017	j.m.
1	barszcz ukraiński 450g -szt	86	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	377	kg
6	kalafior 450g -szt	552	szt.
7	leczo 450g -szt	108	szt.
8	makrela wędzona 4kg -szt.	8	szt.
9	marchewka kostka 2,5 kg-szt	86	szt.
10	mieszanek chińska 2,5kg-szt	20	szt.
11	mieszanek kompotowa 2,5 kg-szt	100	szt.
12	pyzy z mięsem 2,5kg - szt.	130	szt.
13	platy śledziowe po wiejsku 2kg - szt.	20	szt.
14	sałatka jarzynowa 3kg - szt.	70	szt.
15	sałatka śledziowa 3kg-szt	20	szt.
16	sałatka wegetariańska 3kg-szt	20	szt.
17	sałatka z tuńczykiem 3kg-szt	20	szt.
18	szpinak liści 2,5 kg-szt	50	szt.
19	śledzie po wiejsku 2,5kg-szt	5	szt.
20	truskawki bez szypulek 2,5kg-szt	100	szt.
21	wiśnie bez pestek 2,5 kg-szt	100	szt.
22	zielony groszek 2,5kg-szt	38	szt.
23	zupa jarzynowa 7skl 2,5 kg-szt	110	szt.

Opis wymaganego towaru:

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

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

Cechy dyskwalifikujące:

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

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

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

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

- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- nazwę produktu,
- masę netto produktu,
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- warunki przechowywania,

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

VII. Produkty garmazeryjne

Lp	nazwa artykułu	przewidywana ilość do zakupu od 02.01.2017 do 31.12.2017	j.m.
1	kluski śląskie	550	kg
2	kopytka	80	kg
3	krokiety z kapustą i grzybami	30	kg
4	naleśniki z serem	200	kg
5	paszteciki 100g	30	kg
6	pierogi owocowe	30	kg
7	pierogi ruskie	600	kg
8	pierogi z kapustą i grzybami	30	kg
9	pierogi z kaszą i serem	260	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, jelki, 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, jelki, 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, jelki, gorzki lub inny obcy

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

Naleśniki z serem

Określenie produktu

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

Płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem z sera twarogowego, składane.

Niedopuszczalne: zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia.

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

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

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

Niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy

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

Paszteciki 100g

Określenie produktu

Rodzaj ciasta drożdżowego nadziewanego mieszankami mięsnymi, pieczone.

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

Niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy

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

Pierogi

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

Określenie produktu

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

Konsystencja – ciasta elastyczna, miękka; nadzienia miękka, zwarta

Barwa – od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym

Charakterystyczna dla użytych składników

Smak i zapach – typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytych składników nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy

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

Uszka

Określenie produktu

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

Konsystencja – ciasta elastyczna, miękka; nadzienia zwarta

Barwa – od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym

Charakterystyczna dla użytych składników

Smak i zapach – typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytych składników nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy

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

VIII. Kiszonki

Lp	nazwa artykułu	przewidywana ilość do zakupu od 02.01.2017 do 31.12.2017	j.m.
1	kapusta kiszona	208	kg
2	ogórek kiszony	160	kg

Ogórek kiszony

Określenie produktu

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

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

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

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

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

Kapusta kiszona

Określenie produktu

Kapusta kiszona drobno szatkowana,

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

Bez konserwantów

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

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

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

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

IX. Jajka kurze

Lp	nazwa artykułu	przewidywana ilość do zakupu od 02.01.2017 do 31.12.2017	j.m.
1	jajko kurze kl wagowa M	11 050	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**