

Załącznik nr 5.3 do SWZ

Zadanie III – Różne produkty spożywcze – Opis Przedmiotu Zamówienia

ananas konserwowy plastry w puszcze 565g całość (owoce po odsączeniu 340g)	produkt otrzymany ze świeżych ananasów, pokrojonych w plastry, w syropie cukrowym, utrwalany termicznie w opakowaniu hermetycznie zamkniętym
barszcz biały w proszku 60g	barszcz biały w proszku, w torebce o pojemności minimum 60 g, bez konserwantów, glutaminianu sodu oraz barwników
budyń bez cukru 64g na 3/4l mleka o smaku śmietankowym	produkt otrzymany ze skrobi ziemniaczanej, barwnik - betakaroten o charakterystycznym smaku i zapachy dla danego produktu
budyń bez cukru 64g na 3/4l mleka o smaku waniliowym	produkt otrzymany ze skrobi ziemniaczanej, barwnik - betakaroten o charakterystycznym smaku i zapachy dla danego produktu
cukier kryształ 1 kg	cukier (sacharoza) biały otrzymany z buraków cukrowych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia
cukier wanilinowy 32g	produkt otrzymany z połączenia kryształków cukru z waniliną lub etylowaniliną
chrzan tarty 0,25 kg	produkt otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki, tartych korzeni chrzanu z dodatkiem kwasu cytrynowego, soli i cukru., przetarty korzeń chrzanu min. 71%
dżem truskawkowy 0,28 kg	produkt o odpowiednio żelowanej konsystencji otrzymany przez gotowanie owoców świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp z dodatkiem cukru, substancji żelujących, syropu skrobiowego, kwasów spożywczych, środków konserwujących, min. 35 g owoców na 100 g produktu
dżem brzoskwiniowy 0,28kg	produkt o odpowiednio żelowanej konsystencji otrzymany przez gotowanie owoców świeżych, mrożonych, pasteryzowanych lub pulp z dodatkiem cukru, substancji żelujących, syropu skrobiowego, kwasów spożywczych, środków konserwujących, min. 35 g owoców na 100 g produktu
fasola sucha drobna 0,4kg	ziarna czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, nie wyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów
fasolka konserwowa cięta żółta 0,48kg w zalewie	produkt otrzymany z fasolki szparagowej, długość ok. 5 cm, kolor zielony, strąki czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów bez łyka, zalewa klarowna
galaretka owocowa 0,075kg	produkt bez konserwantów i sztucznych barwników, różne rodzaje
grostek konserwowy puszka 0,4 kg	produkt otrzymany z ziaren groszku zielonego, zalany roztworem z soli kuchennej, utrwalany termicznie w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, po oddzieleniu zalewy kolor zielony, soczysty, ziarna całe, nie zepsute bez obcych zapachów, grostek konserwowy puszka produkt po odsączeniu 240g,

groch łuskany 0,40kg	groch łuskany cały powstaje w wyniku oczyszczenia z łuski ziarna grochu. Ziarna czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, nie wyschnięte, bez zanieczyszczeń. Zapach naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów
kukurydza konserwowa 0,34 kg	produkt otrzymany z ziaren kukurydzy cukrowej, zalany roztworem cukru i soli kuchennej, po oddzieleniu zalewy kolor żółty, soczysty, ziarna całe, nie zepsute bez obcych zapachów, utrwalany termicznie w opakowaniu hermeticznym
kasza jęczmienna 1 kg	produkt otrzymany z ziaren jęczmienia przeznaczony do celów konsumpcyjnych, sucha, sypka, bez oznak lepkości i grudek, zapach i smak swoisty dla danego produktu
Kasza manna 1kg	Produkt otrzymany z ziaren pszenicy, przeznaczony do celów konsumpcyjnych, sucha, sypka bez oznak lepkości i grudek smak i zapach swoisty dla danego produktu
kasza gryczana palona 1kg	produkt otrzymany z gryki przeznaczony do celów konsumpcyjnych, sucha, sypka bez oznak lepkości i grudek smak i zapach swoisty dla danego produktu
kawa zbożowa 0,5kg	produkt otrzymany przez wymieszanie w odpowiednim stosunku wyprażonego i zmielonego żyta, jęczmienia, korzenia buraka cukrowego i korzenia cykorii. Wygląd, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu
kawa rozpuszczalna 0,20kg	suchy rozpuszczalny w wodzie produkt, otrzymany metodami fizycznymi, wyłącznie z kawy palonej 100% arabika, z użyciem wody, jako jedyne go czynnika ekstrahującego, nie pochodzącego z kawy, pakowana hermeticznym
kawa mielona 0,25 kg	kawa mielona 100% arabika z ziaren kawy pochodzących z Ameryki Środkowej lub Afryki, najczęściej uprawianych gatunków oraz produktów z tych owoców i nasion w różnym stopniu przetwarzania i na różnych etapach użytkowania, przeznaczonych do konsumpcji. Produkt otrzymany przez upalanie ziaren kawy zielonej c(surowej) bez użycia dodatkowych zabiegów i środków zmieniających jej naturalny charakter, oraz poddanie jej procesowi mielenia, pakowana hermeticznym
kawa naturalna ziarnista 1kg	kawa ziarnista 100% arabika z ziaren kawy pochodzących z Ameryki Środkowej lub Afryki, najczęściej uprawianych gatunków oraz produktów z tych owoców i nasion w różnym stopniu przetwarzania i na różnych etapach użytkowania, przeznaczonych do konsumpcji. Produkt otrzymany przez upalanie ziaren kawy zielonej c(surowej) bez użycia dodatkowych zabiegów i środków zmieniających jej naturalny charakter, pakowana hermeticznym
kisiel bez cukru 3/4 litra	produkt otrzymany ze skrobi ziemniaczanej, regulator kwasowości - kwas cytrynowy, bez dodatku cukru, smak i zapach charakterystyczny dla danego rodzaju produktu
kleik ryżowy 0,16kg	produkt otrzymany z ryżu, konsystencja sucha, sypka bez oznak lepkości i grudek smak i zapach swoisty dla danego produktu, bez glutenu, bezmleczny, bez dodatku cukru i oleju palmowego, bez konserwantów, bez barwników i bez wzmacniaczy smaku,
koncentrat pomidorowy 30% 0,18kg	produkt otrzymany ze świeżych lub mrożonych, dojrzałych, czerwonych pomidorów poddanych procesowi przetarcia i zagęszczenia, utrwalany termicznie, w opakowaniu hermeticznym
kwasek cytrynowy 0,02kg	Bezwonny, sypki, krystaliczny, przeźroczysty proszek, otrzymywany z niedojrzałych cytryn, poprzez tzw. fermentację cytrynową.

kakao naturalne 0,10kg	kakao 100% z ziaren kakaowca pochodzących z Ameryki Środkowej lub Afryki, najczęściej uprawianych gatunków oraz produktów z tych owoców i nasion w różnym stopniu przetwarzania i na różnych etapach użytkowania, przeznaczonych do konsumpcji. Produkt otrzymany przez upalanie ziaren kakaowca bez użycia dodatkowych zabiegów i środków zmieniających jej naturalny charakter, oraz poddanie jej procesowi mielenia. Wygląd, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu.
kisiel bez cukru 3/4 litra	produkt otrzymany ze skrobi ziemniaczanej, regulatora kwasowości (kwasek cytrynowy), składników aromatycznych w proszku (syrop glukozowy, koncentraty aromatyczne)
herbata liściasta czarna	herbata czarna liściasta, w torebce 0,1 kg, wygląd i smak charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych zapachów
herbata ekspresowa czarna w torebkach	herbata czarna w saszetce ze sznurkiem i etykietką, torebka o masie 2g x 50 szt, Wygląd swoisty, bez obcych zapachów
chrupki kukurydziane 0,10kg	Chrupki kukurydziane powstają z kukurydzy wyprodukowane metodą ekstruzji: gryz kukurydziany 98,98%, olej roślinny (rzepakowy) i soli. Wygląd, zapach i smak charakterystyczny dla danego produktu
liście laurowe 0,006kg	produkt otrzymany z suszonych liści rośliny o nazwie wawrzyn szlachetny (laurus nobilis), wygląd, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu
majeranek 0,008kg	produkt otrzymany z przesortowanego, poddanego procesowi ocierania w celu wyeliminowania łodyg, liście i kwiaty rozdrobnione, produkt bez obcych zapachów,
majonez 0,26kg	produkt w opakowaniu z materiału dopuszczalnego do kontaktu z żywnością, zawartość żółtka jaja kurzego 6-7%, wyrób otrzymany z emulgowania oleju roślinnego, jadalnego w fazie wodnej, w obecności żółtka jaja kurzego, dopuszcza się stosowanie cukru, soli, mleka, kwasów spożywczych oraz substancji dodatkowych dozwolonych przy produkcji majonezu
makaron muszelka drobna 0,5kg	produkt otrzymany z semoliny z pszenicy durum 100%, wygląd, zapach i smak charakterystyczny dla danego produktu
makaron świderki 1 kg	produkt otrzymany z semoliny z pszenicy durum 100%, wygląd, zapach i smak charakterystyczny dla danego produktu
mąka pszenna 1 kg	produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna pszenicy, mąka pszenna typ 450, wygląd, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu
mąka ziemniaczana 1 kg	produkt otrzymany przez mechaniczne oddzielenie od innych części składowe ziemniaka, wyplukane, oczyszczone, wysuszone i odsiane, przeznaczone do celów spożywczych
miód naturalny 0,025kg	produkt tworzony przez pszczoły z nektaru roślin, spadzi lub nektaru roślin i spadzi, wygląd, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu
musztarda stołowa 0,185 kg	przyprawa otrzymana z ziaren gorczycy, wody, soli, cukru, octu i innych składników smakowo - zapachowych bez lub z dodatkiem substancji dodatkowych, wygląd, zapach i smak charakterystyczny dla danego produktu
olej rzepakowy 5 l	produkt otrzymany z surowego oleju rzepakowego, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu, odkwaszaniu, odbarwianiu oraz dezodoryzacji, wygląd, zapach i smak charakterystyczny dla danego produktu

pasztecik drobiowy 0,05kg	w opakowaniu jednorazowym, min 25% mięsa drobiowego, produkt bez konserwantów i sztucznych barwników, wygląd, zapach i smak charakterystyczny dla danego produktu
pieprz naturalny mielony 0,02kg	produkt otrzymany z ziaren pieprzowca, pochodzących z Afryki lub z Indii, przez suszenie ziaren i poddane zmieleniu, wygląd, zapach i smak charakterystyczny dla danego produktu
płatki jęczmienne 1kg	produkt otrzymany z ziaren jęczmienia przeznaczonego do celów konsumpcyjnych, konsystencja sucha, sypka, bez oznak lepkości i grudek, zapach i smak swoisty dla danego produktu
płatki owsiane 1kg	produkt otrzymany z ziaren owsa przeznaczonego do celów konsumpcyjnych, konsystencja sucha, sypka, bez oznak lepkości i grudek, zapach i smak swoisty dla danego produktu
przyprawa w płynie 1l	przyprawa w płynie do zup i potraw, otrzymana: woda, sól, kwas cytrynowy, ekstrakt z lubczyka, wygląd, zapach i smak charakterystyczny dla danego produktu
ryż biały średnioziarnisty 1 kg	produkt otrzymany z ziaren ryżu białego przeznaczonego do celów konsumpcyjnych, konsystencja sucha, sypka, bez oznak lepkości i grudek, zapach i smak swoisty dla danego produktu
syrop owocowy wiśnia 0,5l	Wygląd, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu
syrop owocowy malina 0,5l	Wygląd, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu
syrop owocowy porzeczka czarna 0,5l	Wygląd, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu
sól jodowana drobna 1kg	sól spożywcza ważona jodowana, drobnoziarnista, wygląd, zapach i smak charakterystyczny dla danego produktu
szczaw konserwowy 0,3 kg	produkt otrzymany ze świeżych, przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej, utrwalony przez pasteryzację. Wygląd, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, wartość produktu netto - min. 84%
wafle kukurydziane naturalne 120g	wafle kukurydziane ekstra cienkie, produkt otrzymany z kukurydzy - 89,4% (grys kukurydziany, ziarno kukurydzy), ryż biały, sól himalajska, produkt bezglutenowy o konsystencji stałej i suchej, chrupkie, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu
wafle ryżowe bez cukru 0,110kg	wafle ryżowe ekstra cienkie produkt otrzymany w 100% z ryżu (biały i brązowy), produkt bezglutenowy, produkt o konsystencji stałej i suchej, chrupkie, smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu
przyprawa warzywna do potraw 0,20kg	produkt otrzymany przez wymieszanie rozdrobnionych, suszonych warzyw (marchew, cebula, pasternak, pietruszka, por, seler, natka pietruszki, papryka, sól) i substancji wzmacniających smak i zapach przeznaczonych do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych, bez glutaminianu sodu
woda mineralna gazowana 1,5l	woda źródłana wysokonasycona dwutlenkiem węgla, poddana procesom napowietrzania wzbogaconym w ozon, filtrowana
woda mineralna niegazowana 1,5l	woda źródłana nie nasycona dwutlenkiem węgla, poddana procesom napowietrzania wzbogaconym w ozon i filtrowana
woda mineralna gazowana 0,5l	woda źródłana wysokonasycona dwutlenkiem węgla, poddana procesom napowietrzania wzbogaconym w ozon, filtrowana
woda mineralna niegazowana 0,5l	woda źródłana nie nasycona dwutlenkiem węgla, poddana procesom napowietrzania wzbogaconym w ozon i filtrowana

ziele angielskie 0,02kg	produkt otrzymany z wysuszonych lecz niedojrzałych owoców (jagód) rośliny <i>Pimenta officinails</i> L.
-------------------------	---

jogurt naturalny	<p>napój wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z grupy <i>Lactobacillus bulgaricus</i>, <i>Streptococcus thermophilus</i></p> <p>Wymagania organoleptyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> Wygląd: skrzep jednolity, zwarty. Dopuszcza się lekki podciek serwatki oraz nieznaczne gazowanie Barwa: biała do lekko kremowej Konsystencja: jednolita, gęsta, zwarta, w przekroju galaretowata. Skrzepy dają się kroić Smak i zapach: czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny. Dopuszcza się lekko cierpki
jogurt owocowy	<p>napój wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji, a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii jogurtowych, z dodatkiem owoców co najmniej 5%</p> <p>Wymagania organoleptyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> Wygląd: skrzep rozbity, widoczne cząstki owoców Barwa: Charakterystyczna dla użytych dodatków Konsystencja: jednolita, gęsta, wyczuwalne cząstki owoców Smak i zapach: czysty, lekko kwaśny, słodki z posmakiem użytych dodatków
kefir	<p>produkt otrzymany z wyniku fermentacji mleka i / lub innych surowców pochodzenia mlecznego z użyciem odpowiedniej mikroflory ziaren kefirowych z gatunku <i>Lactobacillus kefir</i> oraz rodzajów <i>Lactococcus</i>, <i>Leuconostoc</i> i <i>Acetobacter</i> oraz drożdży fermentujących laktozę (<i>Kluyveromyces marxianus</i>) i nie fermentujących laktozy (<i>Saccharomyces unisporus</i>, <i>Saccharomyces cerevisae</i> i <i>Saccharomyces exiguus</i>) żyjących w ścisłej symbiozie.</p> <p>Wymagania organoleptyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> Wygląd: płyn jednolity z pęcherzykami dwutlenku węgla lub bez pęcherzyków. Dopuszcza się lekkie wydzielenie serwatki (do 3 mm) Barwa: biała z odcieniem lekko kremowym Konsystencja: jednolita, zawieszista Smak i zapach: lekko kwaśny, do kwaśnego. Charakterystyczny dla kefiru lekko drożdżowy
ser topiony pełnotłusty	<p>produkt powstały przy użyciu topników z serów podpuszczkowych dojrzewających jako podstawowego surowca, oraz z innych produktów mleczarskich, bez dodatków, zawierający ok. 50% tłuszczu w suchej masie</p> <p>Wymagania organoleptyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> Wygląd zewnętrzny: kształt zbliżony do kostki. Opakowanie

	<p>bezpośrednie z sera topionego powinno być nie uszkodzone. Kształt poszczególnych jednostek opakunkowych regularny, powierzchnia gładka. Dopuszcza się nieznaczne odchylenia od regularnego kształtu oraz lekkie odciśnięcia spowodowane opakowaniem bezpośrednim</p> <ul style="list-style-type: none"> • Barwa i konsystencja: jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, dopuszcza się nieliczne oczka pochodzenia nie fermentacyjnego • Smak i zapach: charakterystyczny dla odpowiedniego sera naturalnego klasy I, z którego wyprodukowano ser topiony, ze swoistym posmakiem topienia
ser żółty pełnotłusty	<p>ser podpuszczkowy, dojrzewający, wyrabiany z mleka pasteryzowanego o ustalonej zawartości tłuszczu. Ser żółty pełnotłusty kostka lub blok cylindryczny o masie netto 1,5kg – 3kg</p> <p>Wymagania organoleptyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kształt i wygląd: płaski cylinder lub blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych, wierzch i spód lekko wypukłe • Skórka: gładka, mocna, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych i wżerów. Dopuszcza się lekkie odciski chust i małe powierzchniowe skazy. Może być pokryty powłoką z tworzyw sztucznych • Oczkowanie: oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości ryży do fasolki, przy brzegach nieco mniejsze. Dopuszcza się pojedyncze oczka nieregularne oraz pojedyncze szczelinki • Konsystencja: mięsz elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie. Dopuszcza się lekko plastyczny. Nie dopuszczalna nadmierna kruchość, twardość • Barwa: w serach niebarwionych naturalna, w serach barwionych jasnożółta, jednolita w całej masie. Nie dopuszczalna: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz centki w mięszu pochodzenia mikrobiologicznego • Smak i zapach: łagodny, czysty, aromatyczny, lekko orzechowy. Dopuszcza się lekko kwaskowaty w serach młodych lub lekko pikantny w serach starszych. Nie dopuszczalny: jałowy, jełki, gnilny, gorzki i inny obcy
masło roślinne 250g Kubek	<p>produkt uzyskiwany z tłuszczu roślinnych z mlekiem i wodą z dodatkiem emulgatora lecytyny, witamin, barwników z substancjami smakowymi jak sól i cukier.</p> <p>Wymagania organoleptyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Barwa: jasnokremowa do kremowo żółtej, na przekroju całkowicie wyrównana • Smakowitość: pożądana, typowa, przyjemna o umiarkowanym nasileniu • Konsystencja: masło roślinne łatwo daje się rozsmarowywać, powierzchnia rozsmarowanego masła roślinnego gładka, błyszcząca, całkowicie jednolita

1. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie:

- Opakowania jednostkowe: Powinny zabezpieczyć produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych
 - Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
 - Na opakowaniu jednostkowym powinny być podane co najmniej następujące, czytelne oznaczenia. Wydrukowane farbami nieszkodliwymi dla zdrowia i nie przenikającymi przez opakowanie: nazwa i adres wytwórni, oznaczenie fizykochemiczne, masa netto, termin przydatności do spożycia, sposób przechowywania, cena detaliczna, dodatek witamin, substancje aromatyzowane- w przypadku zastosowania dozwolonych chemicznych substancji zapachowych, substancje konserwowane – w przypadku zastosowania środka konserwującego
 - Opakowania transportowe: pojemniki (skrzynki) bezprzegrodowe wykonane z tworzyw sztucznych, kartony tekturowe z nadrukiem lub bez nadruku owijane lub nieowijane folia termokurczliwą
 - Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych
 - Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością
 - Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach
 - Przechowywanie: przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta
2. Dostawa produktów spożywczych odbywa się minimum 2 razy w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 08:00 do magazynu żywnościowego zamawiającego.
 3. Wszystkie produkty muszą posiadać termin przydatności do spożycia minimum 14 dni od momentu dostawy do magazynu zamawiającego.
 4. Zamawiający wymaga, aby ilość i asortyment produktów dostarczanych do zamawiającego był zgodny z zamówieniem.
 5. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.