

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia – zestawienie ilości:

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	Jm.
1	Makaron 2-jajeczny	3000,00	kg
2	Kasza jęczmienna średnia	12,00	kg
3	Drożdże spożywcze	600,00	kg
4	Kasza manna	300,00	kg
5	Mąka pszenna 1kg	500,00	kg
6	Mąka ziemniaczana	200,00	kg
7	Płatki kukurydziane	200,00	kg
8	Płatki owsiane	50,00	kg
9	Ryż 1kg	1800,00	kg

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	Jm.
1	Granulat sojowy	180	kg
2	Kostka sojowa	180	kg
3	Kotlet z soi a'la schabowy	180	kg
4	Pasztet sojowy	234	kg

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	Jm.
1	Dżem w op. 10-15 kg	450,00	kg
2	Marmolada w op. 10-15 kg	450,00	kg
3	Miód sztuczny płynny w op. 400 g	30,00	kg
4	Powidło w op. 10-15 kg	450,00	kg

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	Jm.
1	Margaryna do smarowania pieczywa w kostce 200 lub 250 g	2160,00	kg
2	Olej uniwersalny op. jednostkowe do 5 l	1000,00	l

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	Jm.
1	Fasolka szparagowa zielona konserwowa	200	kg
2	Groszek konserwowy	60	kg
3	Kapusta czerwona konserwowa	240	kg
4	Koncentrat pomidorowy 30 %	500	kg
5	Kukurydza w puszcze	60	kg
6	Leczo pieczarkowe	400	kg
7	Papryka konserwowa	120	kg
8	Salatka szwedzka	240	kg
9	Salatka wielowarzywna	240	kg
10	Szczaw konserwowy	120	kg

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	Jm.
1	Barszcz biały w proszku	60,00	kg
2	Barszcz czerwony w proszku	60,00	kg
3	Bazylia suszona	15,00	kg
4	Bulion drobiowy	100,00	kg
5	Bulion jarzynowy	100,00	kg
6	Chrzan tarty w op. do 1kg	125,00	kg
7	Cukier w op. 1 kg	1400,00	kg
8	Cynamon mielony	15,00	kg
9	Czosnek granulowany	20,00	kg
10	Herbata czarna (luz)	300,00	kg
11	Kakao	60,00	kg
12	Kawa zbożowa	100,00	kg
13	Ketchup	250,00	kg
14	Kminek	20,00	kg
15	Koper suszony	20,00	kg
16	Kwasek cytrynowy	15,00	kg
17	Liść laurowy	20,00	kg
18	Majeranek	20,00	kg
19	Majonez	250,00	kg
20	Mieszanek warzyw suszonych	15,00	kg
21	Musztarda	250,00	kg
22	Natka pietruszki suszona	20,00	kg
23	Ocet	100,00	l
24	Papryka mielona	20,00	kg
25	Pieprz mielony	50,00	kg

26	Przyprawa do zupy w płynie	145,00	l
27	Przyprawa typu Vegeta	145,00	kg
28	Sos biały	60,00	kg
29	Sos boloński	60,00	kg
30	Sos grzybowy w proszku	60,00	kg
31	Sól czosnkowa	15,00	kg
32	Sól jodowana warzona	180,00	kg
33	Syrop owocowy (opakowanie od 1 do 5 l)	150,00	l
34	Ziele angielskie całe	15,00	kg
35	Zupa jarzynowa w proszku	60,00	kg
36	Zupa kalafiorowa w proszku	60,00	kg
37	Zupa ogonowa w proszku	60,00	kg
38	Zupa pieczarkowa w proszku	60,00	kg
39	Zupa porowa w proszku	60,00	kg
40	Zupa selerowa w proszku	60,00	kg
41	Żurek w płynie 1 litrowy	60,00	l
42	Żurek w proszku	60,00	kg

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	Jm.
1	Mielonka drobiowa – 130 g lub 131 g	300,00	kg
2	Mielonka drobiowa – 300 g lub 330 g	130,00	kg
3	Pasztet drobiowy w puszcze alu. – 130 g lub 131 g	300,00	kg
4	Pasztet drobiowy w puszcze - 300 g lub 330 g	156,00	kg
5	konserwa mięsna wieprzowa 300 g lub 330 g	300,00	Kg
6	konserwa mięsna wieprzowa 130 g lub 131 g	156,00	kg

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	Jm.
1	Fasola jaś	200,00	kg
2	Groch łuskany	200,00	kg
3	Soczewica	200,00	kg

4	Ciecierzyc	200,00	kg
----------	-------------------	--------	----

Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość
1	Paprykarz szczeciński w opakowaniach 300 – 330 g	330
2	Paprykarz szczeciński w puszcze aluminiowej 125 - 131 g	156
3	Salatka makrelowa/salatka rybna pikantna w opakowaniach 300 – 330 g	330

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Makaron nie może być zbrylony, zawilgocony, zawierać szkodników i obcych zapachów. Oferowany makaron powinny być w opakowaniu oryginalnym producenta (opakowanie nieuszkodzone, zamknięte) oraz oznakowane zgodnie z wymogami 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.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
1	<p>Makaron 2-jajeczny</p> <p>(świderki, wstążki – szerokie, muszelki, kolanka, nitki, zacierka, spaghetti)</p> <p>pakowany w opakowanie jednostkowe od 5 kg do 10 kg</p>	<p>Produkt spożywczy wytwarzany na bazie mąki makaronowej pełnoziarnistej, wody z dodatkiem jaj.</p> <p>Wygląd – makaron w kształcie świderków, makaron w kształcie szerokiej wstążki, makaron w kształcie muszelki, makaron w kształcie kolanka oraz w kształcie nitki.</p> <p>Barwa – charakterystyczna dla użytych składników, od jasno żółtej do żółtej.</p> <p>Smak i zapach – charakterystyczny dla produktów mącznych.</p> <p>Niedopuszczalne jest: obcy posmak, obcy zapach, stęchły zapach, zanieczyszczenia mechaniczne, zawilgoconie, objawy psucia, pleśnienia, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność.</p> <p>Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni.</p> <p>Opakowania jednostkowe powinny zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.

Artykuły sypkie, produkty zbożowe – nie mogą być zbrylone, zawilgocone, zawierać szkodników i obcych zapachów. Oferowane artykuły spożywcze powinny być w opakowaniu oryginalnym producenta (opakowanie nieuszkodzone, zamknięte) oraz oznakowane zgodnie z wymogami 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.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
1	Kasza jęczmienna średnia pakowana w opakowanie jednostkowe od 1 kg do 10 kg	Kasza otrzymana z ziarna jęczmienia szklistego, oczyszczonego, obłuszczonego, pokrojonego niepolerowanego o cienkiej łusce, przeznaczona do celów konsumpcyjnych. Barwa jasnoszara z odcieniem od zielonkawego do żółtawego, dopuszcza się zawartość ziaren z odcieniem brązowym w ilości nie większej niż 10 %. Wygląd charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych. Tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia, sypka, suche, bez oznak lepkości i grudek. Po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki. Zapach charakterystyczny, bez obcych zapachów, stęchłych.
2	Kasza manna pakowana w opakowanie jednostkowe od 1 kg do 10 kg	Kasza otrzymana z przemiału ziarna pszenicy, drobnoziarnista, ziarna białe z odcieniem żółtawym, drobne cząstki bielma bez widocznych ciemnych cząstek otrębowych. Nie powinno być zamącenia. Wygląd charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych. Tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia, sypka, suche, bez oznak lepkości i grudek. Kasza po ugotowaniu powinna być sypka i nie powinna się sklejać. Smak i zapach po ugotowaniu odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki. Zapach charakterystyczny, bez obcych zapachów, stęchłych.
3	Mąka pszenna typ 500 w pakowana w opakowanie jednostkowe od 0,500 kg do 1 kg	Produkt uzyskany z silnie rozdrobnionego zboża pszenicy. Zapach przyjemny, swoisty, charakterystyczny dla danej mąki, bez obcych zapachów. Smak swoisty lekko słodkawy. Barwa biała z odcieniem żółtym, jednolita bez smug. Konsystencja gładka, ścisła w dotyku, sypka. Nie dopuszcza się zanieczyszczeń fizycznych (piasku) i

		biologicznych, obecności pleśni oraz szkodników.
4	Mąka ziemniaczana pakowana w opakowanie jednostkowe od 0,100 kg do 1 kg	100% skrobi ziemniaczanej, konsystencja sypka bez grudek i zlepów, dopuszcza się niewielkie łatwo rozsypujące się zbrylenia, smak i zapach właściwe dla produktu. Mąka ma charakterystyczny ziemniaczany smak, a konsystencją przypomina mąkę pszenną. Jednolity biały kolor. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
5	Płatki kukurydziane pakowane w opakowanie jednostkowe od 1 kg do 5 kg	Produkt otrzymany z ziaren kukurydzy, struktura i konsystencja sypka, płatki niepokruszone, bez grudek, barwa złotożółta z różnymi odcieniami, smak i zapach charakterystyczny dla płatków kukurydzianych lekko słodki.
6	Płatki owsiane pakowane w opakowanie jednostkowe od 0,100 kg do 1 kg	Produkt otrzymany z ziarna owsa oczyszczonego. Uzyskany przez zgniecenie obłuszczonego ziarna na walcach i poddane obróbce hydrotermicznej. Produkt suchy o sypkiej konsystencji, w postaci odrębnych, nie sklejonnych płatków. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne. Wolne od szkodników i ich pozostałości.
7	Ryż biały pakowany w opakowanie jednostkowe od 0,500 kg do 1 kg	Ryż biały długoziarnisty. Ziarno powinno być wolne od mineralnych i innych szkodliwych substancji. Ziarno po ugotowaniu sypkie, lekkie, puszyste, niesklejone, ziarna powinny się rozdzielać. Smak typowy dla ryżu, bez obcych posmaków. Zapach typowy dla ryżu, bez obcych zapachów.
8	Drożdże spożywcze w opakowaniu o masie netto do 100 g	Suchy dodatek spożywczy, który pozwala na przygotowanie ciasta o odpowiednim miękiszu oraz strukturze. Suchy dodatek spożywczy zawierający wyselekcjonowane i aktywne szczepy drożdży zdolnych do szybkiej fermentacji ciasta

Oferowane artykuły spożywcze powinny być w opakowaniu oryginalnym producenta (opakowanie nieuszkodzone, zamknięte) oraz oznakowane zgodnie z wymogami 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.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
1	Granulat sojowy	Produkt suchy, o nieregularnym kształcie (wymiary ok. 5x3x4 mm). Bez szkodników, pleśni, pozostałości po szkodnikach, zanieczyszczeń mineralnych (piasek, kamienie).
2	Kostka sojowa	Produkt suchy, o nieregularnym kształcie (wymiary ok. 20x20x15 mm). Bez szkodników, pleśni, pozostałości po szkodnikach, zanieczyszczeń mineralnych (piasek, kamienie) oraz mechanicznych. Konsystencja – dość twarda, lekko krucha, po przyrządzeniu miękka, elastyczna.
3	Kotlet z soi a`la schabowy	Produkt suchy, o nieregularnym kształcie (wymiary ok. 50x50x10 mm). Bez szkodników, pleśni, pozostałości po szkodnikach, zanieczyszczeń mineralnych (piasek, kamienie) oraz mechanicznych. Konsystencja – dość twarda, lekko krucha, po przyrządzeniu miękka, elastyczna.
4	Pasztet sojowy	Produkt uzyskany z białka sojowego (nie mniej niż 10 %), bez zawartości glutenu.

Oferowane artykuły spożywcze powinny być w opakowaniu oryginalnym producenta (opakowanie nieuszkodzone, zamknięte) oraz oznakowane zgodnie z wymogami 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.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
1	Dżem w opakowaniach 10 – 15 kg	Dżem niskosłodzony z kawałkami owoców różne smaki: truskawkowy, brzoskwiniowy, czarna porzeczka, wieloowocowy. Przecier owocowy, cukier, zawartość ekstraktu min. 60%. Produkt bez środków konserwujących.
2	Marmolada w opakowaniach 10 – 15 kg	Przecier jabłkowy min. 82%, zawartość cukru min. 58%, syrop glukozowo - fruktozowy, błonnik jabłkowy, konsystencja twarda lub miękka. Produkt bez środków konserwujących.
3	Miód sztuczny płynny w opakowaniach do 400 g	Produkt spożywczy o konsystencji płynnej otrzymanej w wyniku kwasowej hydrolizy sacharozy z dodatkiem syropu ziemniaczanego i esencji miodowej. Konsystencja gęstej cieczy drobnokrystalicznej, jednolitej, smarowna w całej masie.

		Zapach swoisty, przypominający miód naturalny bez obcego zapachu. Smak słodki, przypominający smak miodu naturalnego, bez obcego smaku.
4	Powidło śliwkowe w opakowaniach 10 – 15 kg	Koncentrat przecieru owocowego o charakterystycznym słodko-kwaśnym aromacie, ciemnej barwie i smarowej papkowatej konsystencji. Uzyskany ze śliwek. Produkt trwały bez środków konserwujących.

Oferowane artykuły spożywcze powinny być w opakowaniu oryginalnym producenta (opakowanie nieuszkodzone, zamknięte) oraz oznakowane zgodnie z wymogami 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.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
1	Margaryna do smarowania pieczywa w kostce 200 lub 250 g	Produkt o zawartości tł. wyłącznie roślinnych min. 60 %, nieulegający podczas porcjowania rozpadaniu się, bez sztucznych barwników i konserwantów oraz dodatku tłuszczu roślinnych powodujących zmianę zapachu i smaku (np. tłuszcz kokosowy).
2	Olej uniwersalny w opakowaniach jednostkowych od 1 l do 5 l	Rafinowany/nierafinowany olej o najwyższej jakości, o charakterystycznym całkowicie obojętnym smaku i zapachu i jasnosłomkowej barwie. Niedopuszczalne jest występowanie smaku zjełczałego lub innego obcego. Konsystencja powinna być płynna i idealnie klarowna. Niedopuszczalne są zanieczyszczenia chemiczne lub biologiczne, obecność pleśni, zanieczyszczeń mikrobiologicznych.

Oferowane artykuły spożywcze powinny być w opakowaniu oryginalnym producenta (opakowanie nieuszkodzone, zamknięte) oraz oznakowane zgodnie z wymogami 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.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
1	Fasolka szparagowa zielona konserwowa	Szparagowa barwa zielona w naturalnej zalewie, krojona, gotowa do spożycia po otwarciu opakowania, składniki: fasolka

		<p>szparagowa, woda, sól; smak: charakterystyczny dla fasolki szparagowej bez obcych smaków, zapach: pasteryzowany, bez obcych zapachów, konsystencja: miękka, fasolka cała nieuszkodzona, barwa: zielona, mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania cena jednostkowa zaproponowana przez Wykonawców musi odnosić się do kg samego produktu (przetworu) po odcieku zalewy, marynaty, itp. artykuły przyjmowane będą jako masa netto produktu (wsadu) po odcieku (bez zalewy), podanej na opakowaniu jednostkowym.</p>
2	Groszek konserwowy	<p>Kolor zielony, soczysty, ziarna całe, niezepsute, bez obcych zapachów, opakowania puszki łatwo otwieralne. Zalewa opalizująca z niewielkim osadem na dnie opakowania, pochodzącym z tkanki roślinnej.</p> <p>Konsystencja wyrównana, niedopuszczalna zbyt miękka lub zbyt twarda.</p> <p>Smak i zapach charakterystyczny dla surowców, po obróbce termicznej słonawosłodki, bez obcych posmaków i zapachów.</p> <p>Barwa warzyw typowa dla warzyw po obróbce termicznej.</p> <p>Barwa zalewy typowa dla użytego surowca, jasnozłocista z odcieniem.</p>
3	Kapusta czerwona konserwowa	<p>Produkt spożywczy otrzymany z szatkowanej świeżej kapusty czerwonej, w zalewie, z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji.</p> <p>Wygląd – poszatkowana czerwona kapusta zanurzona w klarownej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw.</p> <p>Konsystencja – kapusta lekko miękka, nie rozpadająca się, konsystencja wyrównana.</p> <p>Smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśno – słodki.</p> <p>Nie dopuszcza się: obcego posmaku, zapachu, smaku stęchłego, objawy zapleśnienia, psucia, obecności zanieczyszczeń mechanicznych.</p>
4	Koncentrat pomidorowy 30 %	<p>Koncentrat z naturalnych składników, zawierający nie więcej niż 10 g cukrów w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia oraz nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.</p> <p>Struktura i konsystencja – jednolita, półpłynna do gęstej, bez rozdziału składników, lekko kremowa.</p> <p>Barwa produktu – pomarańczowo – bordowa, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo zapachowych. Dopuszcza się występowanie czarnych punkcików pochodzących od zastosowanych przypraw, jednolita w całej masie. Dopuszcza się nieznaczłą ilość większych cząstek przypraw.</p> <p>Smak i zapach – kwaśny, słonawy, właściwy dla koncentratu z</p>

		<p>wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów.</p> <p>Produkt bez dodatku glutaminianu sodu.</p> <p>Nie dopuszcza się obcych posmaków, zapachów, zmiany barwy, jej niejednorodności, trwałego rozwarstwienia składników, objawów pleśnienia, fermentacji, psucia, jak również zanieczyszczenia mechanicznego, zabrudzeń.</p>
5	Kukurydza w puszcze	<p>Produkt otrzymany z ziaren kukurydzy cukrowej zalanych roztworem cukru i soli kuchennej, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.</p> <p>Ziarna całe, nieuszkodzone o barwie żółtobiałej i żółtej. Zalewa opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania.</p> <p>Konsystencja miękka, wyrównana; dopuszcza się ziarna o twardszej konsystencji.</p> <p>Smak i zapach słonawosłodki, charakterystyczny dla kukurydzy konserwowej, bez posmaków i zapachów obcych; dopuszczalna wyczuwalna mączystość.</p>
6	Leczo pieczarkowe	<p>Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych warzyw i pieczarek, utrwalony przez pasteryzację, o konsystencji półpłynnej do gęstej. Pieczarki min. 22%, papryka min. 16%, cebula min. 15%, koncentrat pomid. min. 5%, produkt pasteryzowany.</p> <p>Barwa typowa dla użytych składników, zmieniona procesem technologicznym.</p> <p>Konsystencja i wygląd - półpłynna do gęstej, z widocznymi cząstkami przypraw, kawałkami warzyw i pieczarek.</p> <p>Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych.</p>
7	Papryka konserwowa	<p>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.</p> <p>Bez dodatku glutaminianu sodu.</p> <p>Wygląd – papryka świeża połówki marynowana.</p> <p>Konsystencja – papryka jędra lekko miękka, nie rozpadająca się.</p> <p>Smak i zapach – charakterystyczny dla papryki, kwaśnosłodki, złagodzony dodatkiem oleju.</p>
8	Salatka wielowarzywna	<p>Produkt otrzymany z krojonych warzyw (kapusty białej, ogórków kwaszonych, cebuli, marchwi, papryki) w zalewie, z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.</p>

9	Szczaw konserwowy	<p>Warzywa pokrojone, zachowujące kształt nadany im przy rozdrabnianiu, miękkie lecz nie rozpadające się.</p> <p>Barwa typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologiczny.</p> <p>Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników, bez posmaków i zapachów obcych.</p> <p>Produkt otrzymany ze świeżych przetartych lub pokrojonych liści szczawiu z dodatkiem soli kuchennej lub solonych przetartych liści szczawiu, utrwalonych przez pasteryzację.</p> <p>Jednolita przetarta masa o barwie oliwkowozielonej do ciemnozielonej; dopuszczalne rozwarstwienie.</p> <p>Konsystencja - gęsta masa o konsystencji od stałej do półpłynnej.</p> <p>Smak i zapach charakterystyczny dla przecieru szczawiowego, bez posmaków i zapachów obcych.</p>
---	-------------------	--

Artykuły sypkie, przyprawy – nie mogą być zbrylone, zawilgocone, zawierać szkodników i obcych zapachów. Oferowane artykuły spożywcze powinny być w opakowaniach oryginalnych producenta (opakowanie nieuszkodzone, szczelnie zamknięte) oraz oznakowane zgodnie z wymogami, 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.

Opakowania jednostkowe powinny być zaopatrzone w nadruki lub etykiety zawierające następujące dane:

- a) nazwę, adres i znak fabryczny wytwórni,
- b) wagę netto,
- c) sposób przechowywania,
- d) termin przydatności do spożycia.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
1	<p>Barszcz biały w proszku</p> <p>pakowany w opakowanie jednostkowe od 1 kg do 5 kg</p>	<p>Produkt bez konserwantów.</p> <p>Smak: typowy, bez obcych posmaków.</p> <p>Zapach: typowy, bez obcych posmaków.</p>
2	<p>Barszcz czerwony w proszku</p> <p>pakowany w opakowanie</p>	<p>Produkt bez konserwantów.</p> <p>Smak: typowy, bez obcych posmaków.</p> <p>Zapach: typowy, bez obcych posmaków.</p>

	jednostkowe od 1 kg do 5 kg	
3	Bazylia suszona pakowana w opakowanie jednostkowe od 0,100 kg do 1 kg	Produkt przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowanych potraw, barwa naturalna, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla bazylii. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
4	Bulion drobiowy pakowany w opakowanie jednostkowe od 5 kg do 10 kg	Produkt przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowanych potraw. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
5	Bulion jarzynowy pakowany w opakowanie jednostkowe od 5 kg do 10 kg	Produkt przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowanych potraw. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Niedopuszczalny jest dodatek składników pochodzenia zwierzęcego tj. tłuszcz wieprzowy, wołowy i drobiowy.
6	Chrzan tarty w opakowaniu 1 kg	Produkt zawiera chrzan naturalny min. 40%, kwasek cytrynowy, cukier, przyprawy.
7	Cukier biały kryształ w opakowaniach 1 kg	Kryształy sypkie, bez zlepów i grudek, dopuszcza się obecność zrostów, kryształów bliźniaczych. Barwa biała, dopuszcza się odcień lekko kremowy. Smak słodki, charakterystyczny dla cukru. Bez obcego zapachu.
8	Cynamon mielony pakowany w opakowanie jednostkowe od 0,100 kg do 1 kg	Produkt przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowanych potraw, barwa naturalna, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny. Struktura i konsystencja - sypka bez grudek, barwa żółto-pomarańczowa. Przyprawy w postaci sproszkowanej, bez dodatku glutaminianu sodu.
9	Czosnek granulowany pakowany w opakowanie	Suszony czosnek 100%, smak ostry, kolor jasnokremowy, konsystencja sypka, zapach swoisty dla czosnku.

	jednostkowe od 0,100 kg do 1 kg	
10	Herbata czarna granulowana (luz) pakowana w opakowanie jednostkowe od 1 kg do 10 kg	Herbata granulowana, po zaparzeniu esencjonalny napar, wyraźnie wyczuwalny smak herbaty, po zaparzeniu kolor ciemnobrązowy, bez obcych zapachów. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.
11	Kakao pakowane w opakowanie jednostkowe od 1 kg do 10 kg	Kakao mielone do sporządzania napoju na zimno lub gorąco. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości
12	Kawa zbożowa pakowana w opakowanie jednostkowe od 1 kg do 10 kg	Kawa zbożowa klasyczna na bazie zbóż i cykorii. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.
13	Ketchup pakowany w opakowanie jednostkowe od 0,100 kg do 1 kg	Skład ketchupu: pomidory (co najmniej 120 g w 100 g ketchupu), cukier, ocet, sól. Składniki (dodatkowe): aromaty naturalne. Produkt nie może zawierać konserwantów. Ketchup łagodny lub pikantny. Struktura i konsystencja – jednolita, półpłynna do gęstej, bez rozdziłu 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, dopuszcza się nieznaczłą ilość większych cząstek przypraw. Nie dopuszcza się obcych posmaków, zapachów, zmiany barwy, jej niejednorodności, trwałego rozwarstwienia składników, objawów pleśnienia, fermentacji, psucia, zaniżonej zawartości masy suchej, przekroczenia normy zawartości wody i metali, zanieczyszczeń mechanicznych.

		Pojemniki plastikowe lub szklane – niedopuszczalne worki.
14	Kminek pakowany w opakowanie jednostkowe od 0,100 kg do 1 kg	Struktura i konsystencja – sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom. Smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla składników. Nie dopuszcza się: obcych posmaków, zapachów, zanieczyszczeń mechanicznych, objawów pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecności bakterii salmonelli i z grupy coli, obecności szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
15	Koper suszony pakowany w opakowanie jednostkowe od 0,100 kg do 1 kg	Nie dopuszcza się: obcych posmaków, zapachów, zanieczyszczeń mechanicznych, objawów pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecności bakterii salmonelli i z grupy coli, obecności szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
16	Kwasek cytrynowy pakowany w opakowanie jednostkowe od 0,100 kg do 1 kg	Kwasek produkt sypki, suchy, przechowywany w chłodnych, sterylnych warunkach. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.
17	Liść laurowy pakowany w opakowanie jednostkowe od 0,100 kg do 1 kg	Produkt otrzymany przez wysuszenie liści laurowych, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla składników. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.
18	Majeranek pakowany w opakowanie jednostkowe od 0,100 kg do 1 kg	Produkt otrzymany przez wysuszenie ziela majeranku, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa dla użytych składników. Smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla składników. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.
19	Majonez	Składniki: olej roślinny, żółtko jaja min. 6%, ocet,

	<p>pakowany w opakowanie jednostkowe od 0,100 kg do 1 kg</p>	<p>musztarda, cukier, sól, przyprawy, kwas cytrynowy. Zawartość tłuszczu minimum 50 %. Bez dodatku substancji zagęszczających, takich jak: skrobia i/lub skrobia modyfikowana, guma ksantanowa. Pojemniki plastikowe lub szklane – niedopuszczalne worki.</p>
20	<p>Mieszanka warzywna suszonych</p> <p>pakowana w opakowanie jednostkowe od 1 kg do 5 kg</p>	<p>Warzywa suszone tj.: marchewka, pietruszka, cebula, seler, kapusta lub inne.</p> <p>Produkt naturalny, bez konserwantów, nie siarkowany.</p> <p>Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.</p>
21	<p>Musztarda</p> <p>pakowana w opakowanie jednostkowe od 0,100 kg do 1 kg</p>	<p>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. Nie dopuszcza się obcych posmaków, zapachów, zmiany barwy, jej niejednorodność, trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne.</p>
22	<p>Natka pietruszki suszona</p> <p>pakowana w opakowanie jednostkowe od 0,100 kg do 1 kg</p>	<p>Produkt naturalny, bez konserwantów, nie siarkowany.</p> <p>Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.</p>
23	<p>Ocet</p> <p>pakowany w opakowanie jednostkowe od 0,500 l do 1 l</p>	<p>Produkt przeznaczony do spożycia, otrzymany wyłącznie w procesie biologicznym dwóch fermentacji, alkoholowej i octowej z surowców pochodzenia rolniczego. Ocet powinien być wyprodukowany z następujących surowców:</p> <ul style="list-style-type: none"> - przedestylowanego alkoholu pochodzenia rolniczego, - innych produktów pochodzenia rolniczego, zawierających skrobię, cukry lub skrobię i cukry, włączając, lecz nieograniczając go do ziarna zbóż, słodu jęczmiennego, serwatki. <p>Inne składniki i materiały pomocnicze zgodnie z obowiązującym prawem. Niżej podane substancje nie powinny być stosowane w produkcji octu:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - sztuczne dodatki smakowo-aromatyczne, - sztuczne i naturalne olejki winogronowe, - pozostałości po destylacji, pozostałości pofermentacyjne i ich produkty uboczne, - substancje wyekstrahowane z wytlóków, - kwasy z wyłączeniem naturalnie obecnych w zastosowanych surowcach lub w jakiejkolwiek substancji, w której dodatek jest dozwolony. <p>Opakowanie jednostkowe – ocet pakowany w butelki szklane lub plastikowe z nakrętką (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).</p>
24	<p>Papryka mielona</p> <p>pakowana w opakowanie jednostkowe od 0,100 kg do 1 kg</p>	<p>Przyprawy w postaci sproszkowanej, bez dodatku glutaminianu sodu smak słodki, kolor czerwony, konsystencja sypka, zapach swoisty dla papryki. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.</p>
25	<p>Pieprz mielony</p> <p>pakowany w opakowanie jednostkowe od 0,100 kg do 1 kg</p>	<p>Przyprawy w postaci sproszkowanej bez dodatku glutaminianu sodu wyrazisty, ostry aromat i piekący smak. Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.</p>
26	<p>Przyprawa do zupy w płynie</p> <p>pakowana w opakowanie jednostkowe od 0,500 l do 1 l</p>	<p>Struktura i konsystencja - jednolita, klarowna, płynna, barwa ciemnobrązowa, smak i zapach - czysty, mocno, dopuszczalny jest niewielki osad wyrobu. Nie dopuszcza się: obce posmaki, zapachy, zmiana barwy - zmętnienie, zanieczyszczenia mechaniczne, pozostałości po destylacji, pozostałości po fermentacyjne i ich produkty uboczne, brak oznakowania butelek, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>
27	<p>Przyprawa typu Vegeta</p> <p>pakowana w opakowanie jednostkowe od 0,100 kg do 1 kg</p>	<p>Struktura i konsystencja - sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach - aromatyczny zapach i słodkawy smak, zawartość suszonych warzyw min 15%. Nie dopuszcza się:</p> <ul style="list-style-type: none"> - obce posmaki, zapachy, - zanieczyszczenia mechaniczne, - objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, - obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, - obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, - brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

28	<p>Sos biały w proszku</p> <p>pakowany w opakowanie jednostkowe od 1 kg do 5 kg</p>	<p>Produkt spożywczy otrzymywany z maltodekstryny, skrobi modyfikowany, mleka odtłuszczonego w proszku (min. 18%), zasmażki (mąka pszenna, tłuszcz roślinny), tłuszczu roślinnego, soli, skrobi, oleju roślinnego, laktozy, białka mleka, cukru, cebuli, ekstraktu drożdżowego, aromatów (w tym pochodne mleka).</p> <p>Niedopuszczalne się: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.</p>
29	<p>Sos boloński w proszku</p> <p>pakowany w opakowanie jednostkowe od 1 kg do 5 kg</p>	<p>Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo - zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi sos - dodatek do dań drugich gotowy do spożycia, struktura i konsystencja - sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek, barwa, smak i zapach - charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw.</p> <p>Niedopuszczalne się: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.</p>
30	<p>Sos grzybowy w proszku</p> <p>pakowany w opakowanie jednostkowe od 1 kg do 5 kg</p>	<p>Produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo - zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych oraz innych substancji dopuszczonych do stosowania przez upoważnione jednostki resortu zdrowia, który po przyrządzeniu stanowi sos - dodatek do dań drugich gotowy do spożycia, zawartość suchych grzybów: borowik min. 3,5</p>

		<p>%, maślak min. 0,2 %, struktura i konsystencja - sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek, barwa, smak i zapach - charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw.</p> <p>Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.</p> <p>Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczynę, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.</p>
31	<p>Sól czosnkowa</p> <p>pakowana w opakowanie jednostkowe od 1 kg do 5 kg</p>	<p>Produkt naturalny, bez konserwantów, nie siarkowany.</p> <p>Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.</p>
32	<p>Sól jodowana warzona</p> <p>pakowana w opakowanie jednostkowe od 0,500 kg do 1 kg</p>	<p>Produkt spożywczy, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa - biała, skład - chlorek sodu min. 99,8 %, substancja przeciwzbrylająca, dodatek wzbogacający jodan potasu, smak i zapach - charakterystyczny dla soli, opakowanie jednostkowe - sól należy pakować w torby polietylenowa spawane (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).</p> <p>Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia.</p> <p>Niedopuszczalne są : obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśń, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.</p>
33	<p>Syrop owocowy</p> <p>(opakowanie od 1 do 5 l)</p>	<p>Bez konserwantów i sztucznych barwników.</p>
34	<p>Ziele angielskie całe</p> <p>pakowane w opakowanie jednostkowe od 0,100 kg do 1 kg pakowane w</p>	<p>Produkt otrzymany przez wysuszenie ziela angielskiego (Pimenta diolican), przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla składników.</p> <p>Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.</p>

35	Zupa jarzynowa w proszku pakowana w opakowanie jednostkowe od 1 kg do 5 kg	Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.
36	Zupa kalafiorowa w proszku pakowana w opakowanie jednostkowe od 1 kg do 5 kg	Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.
37	Zupa ogonowa w proszku pakowana w opakowanie jednostkowe od 1 kg do 5 kg	Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.
38	Zupa pieczarkowa w proszku pakowana w opakowanie jednostkowe od 1 kg do 5 kg	Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.
39	Zupa porowa w proszku pakowana w opakowanie jednostkowe od 1 kg do 5 kg	Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.
40	Zupa selerowa w proszku pakowana w opakowanie jednostkowe od 1 kg do 5 kg	Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.
41	Żurek w płynie 1 litrowy	Smak: typowy dla żurku, lekko kwaśny i słony, bez obcych posmaków.
42	Żurek w proszku	Smak: typowy dla żurku, lekko kwaśny i słony, z nutą wędzonego boczku, bez obcych posmaków.

pakowany w opakowanie jednostkowe od 1 kg do 5 kg	Postać: biały proszek.
---	------------------------

Opakowania jednostkowe powinny być zaopatrzone /w nadruki lub etykiety zawierające następujące dane:

- a) nazwę, adres i znak fabryczny wytwórni,
- b) wagę netto,
- c) sposób przechowywania,
- d) termin przydatności do spożycia.

Oferowane artykuły spożywcze powinny być w opakowaniu oryginalnym producenta (opakowanie nieuszkodzone, zamknięte) oraz oznakowane zgodnie z wymogami 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.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
1	Mielonka drobiowa w opakowaniu 300 g lub 330 oraz alupaku 130 g lub 131	Konserwa mięsna – produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, sporządzony z mięsa drobiowego (niedozwolony dodatek mięsa mechanicznie oddzielonego, białek i preparatów białkowych), skrobi i przypraw, utrwalony przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej. Zawartość konserwy powinna stanowić jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania. Produkt powinien być wyprodukowany z surowców mięsnych drobno rozdrobnionych i średnio rozdrobnionych. Zawartość mięsa w produkcie powinna wynosić co najmniej 32%. Produkt bez dodatku mięsa wieprzowego.
2	Pasztet drobiowy w	Konserwa wyprodukowana z mięsa drobiowego, z

	opakowaniu 300 g lub 330 g oraz alupaku 130 g lub 131	<p>dodatkiem wody i soli oraz z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych.</p> <p>Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki, min. 38% surowców z kurczaka .</p> <p>Produkt bez dodatku mięsa wieprzowego.</p>
3	Konserwa mięsna wieprzowa 300 g lub 330 g oraz alupaku 130 g lub 131	<p>Konserwa mięsna – produkt spożywczy wyprodukowany z surowców spełniających wymagania jakościowe określone w obowiązujących przepisach prawnych, sporządzony z mięsa drobiowego (niedozwolony dodatek mięsa mechanicznie oddzielonego, białek i preparatów białkowych), skrobi i przypraw, utrwalony przez sterylizację (zapewniającą trwałość i bezpieczeństwo zdrowotne), w opakowaniach hermetycznie zamkniętych, zapewniających trwałość produktu przechowywanego w temperaturze pokojowej. Zawartość konserwy powinna stanowić jedną całość o kształcie zastosowanego opakowania. Produkt powinien być wyprodukowany z surowców mięsnych drobno rozdrobnionych i średnio rozdrobnionych. Zawartość mięsa w produkcie powinna wynosić co najmniej 32%.</p>

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
1	Fasola Jaś pakowana w opakowanie jednostkowe od 0,500 kg do 25 kg	<p>Roślina strączkowa z terminem przydatności do spożycia min. 2 miesiące od daty dostawy.</p> <p>Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.</p>
2	Groch Cały pakowany w opakowanie jednostkowe od 0,500 kg do 25 kg	<p>Roślina strączkowa z terminem przydatności do spożycia min. 2 miesiące od daty dostawy.</p> <p>Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.</p>
3	Soczewica czerwona pakowana w opakowanie jednostkowe od 0,500 kg do 25 kg	<p>Roślina strączkowa z terminem przydatności do spożycia min. 2 miesiące od daty dostawy.</p> <p>Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.</p>
4	Ciecierzycza biała	Roślina strączkowa z terminem przydatności do spożycia min. 2

	<p>pakowana w opakowanie jednostkowe od 0,500 kg do 25 kg</p>	<p>miesiące od daty dostawy.</p> <p>Niedopuszczalne są: obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.</p>
--	---	---

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
1	Paprykarz szczeciński w opakowaniu 300-330 g oraz alupak 125 - 131 g	<p>Ryba rozdrobniona (min. 40% - 52 g), z dodatkiem ryżu, warzyw, koncentratu pomidorowego, oleju i przypraw.</p> <p>Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń, odpowiednio oznakowane.</p> <p>Opakowanie jednostkowe: puszka łatwo otwieralna.</p>
2	Salatka rybna/salatka makrelowa w opakowaniu 300-330 g	<p>Mieszanina rozdrobnionego mięsa makreli lub innej ryby w ilości nie mniejszej niż 36% oraz cebuli, selera, koncentratu pomidorowego, oleju i przypraw.</p> <p>Opakowanie szczelne, czyste, bez odkształceń, odpowiednio oznakowane.</p> <p>Opakowanie jednostkowe: puszka łatwo otwieralna.</p>