

## CZĘŚĆ VII

### Opis przedmiotu zamówienia

1. **Nazwa nadana zamówieniu:** Dostawa pozostałych artykułów spożywczych do stołówki szkolnej.
2. **Przedmiotem zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa pozostałych artykułów spożywczych do stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej im. 100-lecia Ruchu Ludowego w Wierzchosławicach.
3. **Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg CPV:** 15800000-6 Różne produkty spożywcze, 15330000-0 Przetworzone owoce i warzywa, 15870000-7 Przyprawy i przyprawy korzenne, 15830000-5 Cukier i produkty pokrewne, 15860000-4 Kawa, herbata i podobne produkty, 15840000-8 Kakao; czekolada i wyroby cukiernicze, 15410000-5 Surowe oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne, 15610000-7 Produkty przemiału ziarna, 15851100-9 Makaron niegotowany, 03142500-3 Jaja.
4. **Termin realizacji zamówienia:** Sukcesywnie przez okres pierwszych sześciu miesięcy 2025 r. lub do wyczerpania kwoty wynagrodzenia określonego w umowie w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi wcześniej.
5. **Gotowość realizacji dostaw:** min 2 - max 5 razy w tygodniu (w dni robocze) w godz. 7.00 ÷ 10.00 na koszt wykonawcy po wcześniejszym zamówieniu w formie telefonicznej lub pisemnej (e-mailem na adres Wykonawcy).
6. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia na każde żądanie zamawiającego dokument potwierdzający dopuszczenie pojazdu do transportu przedmiotu zamówienia przez sanepid.
7. Podane ilości poszczególnych produktów stanowią wielkość szacunkową i zostały obliczone na podstawie lat 2023/24. Faktyczne zapotrzebowanie zależne będzie od ilości osób żywionych przez Szkołę Podstawową im. 100-lecia Ruchu Ludowego w Wierzchosławicach.
8. Zakres ilościowy przedmiotu zamówienia jest zakresem szacunkowym określonym przez Zamawiającego z należytą starannością. Zamawiający, pomimo dochowania należytej staranności, z uwagi na charakter prowadzonej działalności, nie zapewnia realizacji zamówienia w pełnym zakresie. Zamawiający oświadcza, że minimalna gwarantowana realizacja umowy wyniesie nie mniej niż 50% wartości udzielonego zamówienia w okresie obowiązywania umowy. Zamawiający zastrzega, iż bez narażania się na jakąkolwiek odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy uprawniony jest do zaniechania złożenia zamówienia na towar o wartości nie większej niż 50% wartości udzielonego zamówienia. Niewykonanie przez Zamawiającego umowy w takim zakresie nie wymaga podania przyczyn.
9. **Przedmiot zamówienia:**

Lp.	Nazwa produktu	J.m.	Ilość
1.	Ananasy w syropie	szt.	60
2.	Bazylia	kg	1
3.	Brzoskwinie w syropie	szt.	160
4.	Chrupki kukurydziane 85g	szt.	100
5.	Chrupki kukurydziane pałeczki 50g	szt.	100
6.	Chrzan tarty	szt.	100
7.	Cukier kryształ	kg	800
8.	Cukier puder	kg	100
9.	Curry	szt.	40

10.	Cynamon	kg	3
11.	Czekolada	szt.	120
12.	Czosnek granulowany	kg	3
13.	Dżem niskosłodzony 280g	szt.	500
14.	Dżem niskosłodzony 840g	szt.	60
15.	Ekstrakt naturalny wanilia 30 ml	szt.	30
16.	Gałka muszkatołowa	szt.	20
17.	Groszek ptysiowy 125g	szt.	400
18.	Groszek ptysiowy	kg	30
19.	Groszek zielony konserwowy	szt.	100
20.	Herbata expressowa	szt.	50
21.	Herbata owocowa	szt.	2000
22.	Herbatniki pełnoziarniste min 300g	szt.	250
23.	Jaja świeże rozmiar L	szt.	7000
24.	Imbir	szt.	20
25.	Kakao naturalne 150g	szt.	140
26.	Kasza gryczana	kg	10
27.	Kasza jaglana	kg	80
28.	Kasza jęczmienna	kg	100
29.	Kasza kukurydziana	kg	40
30.	Kasza kuskus	kg	100
31.	Kasza manna	kg	90
32.	Kasza pęczak	kg	60
33.	Kawa zbożowa, bezkofeinowa	szt.	140

34.	Ketchup 480g	szt.	100
35.	Kminek cały	szt.	30
36.	Kminek mielony	kg	4
37.	Koncentrat pomidorowy 900 - 1000g	szt.	80
38.	Kukurydza konserwowa	szt.	200
39.	Liść laurowy 100g	szt.	5
40.	Majeranek suszony 200g	szt.	6
41.	Majonez 700g	szt.	100
42.	Makaron różne kształty	kg	700
43.	Makaron różne kształty razowy	kg	70
44.	Mąka pszenna	kg	500
45.	Mąka ziemniaczana	kg	45
46.	Miód 1400g	szt.	80
47.	Mleczko kokosowe	szt.	30
48.	Morele suszone	szt.	50
49.	Mus owocowy/warzywny/z dodatkiem płatków zb.	szt.	3500
50.	Musztarda	szt.	60
51.	Napój owsiany 1l	szt.	200
52.	Ocet	szt.	20
53.	Ogórki konserwowe 1700ml	szt.	50
54.	Olej roślinny	litry	400
55.	Olej roślinny z ziołami i warzywami	szt.	30
56.	Oliwa z oliwek 1 l	szt.	30
57.	Oliwki zielone i czarne 0,9l - cała / krojona	szt.	20

58.	Oregano 200g	szt.	6
59.	Panierka Panko 1kg	szt.	30
60.	Papryka czerwona słodka wędzona	kg	8
61.	Papryka słodka mielona czerwona	kg	12
62.	Pieprz cytrynowy 20g	szt.	80
63.	Pieprz czarny mielony	kg	6
64.	Pieprz ziołowy 20g	szt.	60
65.	Płatki czekoladowe	kg	70
66.	Płatki kukurydziane	kg	70
67.	Płatki zbożowe	kg	100
68.	Podplomyk	szt.	150
69.	Pomidory krojone bez skórki 2500ml	szt.	80
70.	Pomidory suszone 250g - słoik	szt.	80
71.	Pulpa pomidorowa 4kg	szt.	30
72.	Powidło śliwkowe 290 g	szt.	100
73.	Powidło śliwkowe 930 g	szt.	20
74.	Przyprawa uniwersalna 150g	szt.	300
75.	Rodzynki	kg	3
76.	Rozmaryn	szt.	20
77.	Ryż basmati	kg	50
78.	Ryż biały długoziarnisty, brązowy	kg	150
79.	Ryż biały paraboliczny	kg	150
80.	Salatka z czerwonej kapusty	szt.	220
81.	Seler konserwowy 0,9l	szt.	20

82.	Słonecznik łuskany	kg	4
83.	Soczek w butelce 300ml	szt.	1200
84.	Sól kamienna jodowana	kg	220
85.	Śliwka kalifornijska	kg	5
86.	Tymianek 10g	szt.	40
87.	Wafle ryżowe	szt.	90
88.	Wafle tortowe niskocukrowe	szt.	50
89.	Wiórki kokosowe 100g	szt.	30
90.	Woda mineralna	szt.	2500
91.	Ziele angielskie 15g	szt.	60
92.	Zioła prowansalskie	szt.	30
93.	Żurawina	kg	12
94.	Żurek na wodzie źródlanej	szt.	210
95.	Łuskane pestki dyni	kg	5

Uwaga. Tam gdzie zamawiający wskazał pochodzenie /marka, znak towarowy, producent, dostawca itp./ zamawiający dopuszcza oferowanie produktu równoważnego pod warunkiem, że zapewni on parametry nie gorsze od założonych w niniejszym OPZ. Jeżeli wykonawca zamierza złożyć ofertę równoważną, jest wówczas zobowiązany wykazać zamawiającemu na piśmie, że proponowany przez niego produkt nie jest gorszej jakości niż wymieniony przez zamawiającego, w tym celu wykonawca winien dokonać pisemnego porównania parametrów (waga, skład, itp.) obu produktów. Porównanie należy dokonać w taki sposób, aby zamawiający bez żadnej wątpliwości i w sposób jednoznaczny mógł stwierdzić równoważność proponowanego przez wykonawcę produktu.

#### **Charakterystyka przedmiotu zamówienia:**

##### **Poz. 1 - Ananasy w syropie**

##### **Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy: ananasy w plastrach, lekko słodzone - poddane procesowi pasteryzacji.

Wygląd - zalewa klarowna, konsystencja owoców miękka.

Smak i zapach - smak słodki, charakterystyczny dla ananasów w syropie.

Masa owoców odciekniętych z zalewy min. 57%.

##### **Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się obecność owoców z niewielkimi deformacjami kształtu.

##### **Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne (bombaż, zdeformowane puszki itp.), zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - puszki o poj. min 560 g, po odcieku min. 340 g.

Opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 2 – Bazylia**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowanych potraw, barwa naturalna, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla bazylii.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Brak tolerancji

**Cechy dyskwalifikujące:**

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.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe – torebki papierowe spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Opakowania zbiorcze - pudło kartonowe

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) masę netto produktu
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ...miesiąc, rok)

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 3 - Brzoskwinie w syropie**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy: brzoskwinie w połówkach, lekko słodzone - poddane procesowi pasteryzacji.

Wygląd - połówki owoców, zalewa klarowna, konsystencja owoców miękka.

Smak i zapach - smak słodki, charakterystyczny dla brzoskwiń w syropie.

Masa owoców odciekniętych z zalewy min. 57 %.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się obecność owoców z niewielkimi deformacjami kształtu i odbarwieniami.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne (bombaż, zdeformowane puszki itp.), zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe - puszki o poj. min. 850 g,

Opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 4 i 5 - Chrupki kukurydziane 85g i chrupki kukurydziane pałeczki 50g**

Produkt spożywczy produkowany z kaszy kukurydzianej, barwa - żółta, smak i zapach - charakterystyczny dla kaszy kukurydzianej, kształt różnorodny, opakowanie jednostkowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni,  
zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia;

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana lub papierowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 100g

oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego

**Poz. 6 - Chrzan tarty**

Chrzan tarty POLONAISE.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy: otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasu cytrynowego z dodatkiem soli i cukru, struktura - przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzeni chrzanu.

Smak i zapach - charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnośłodki, zawartość soli kuchennej nie więcej niż - 2,0 %, barwa biała lub białą kremowa.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się obecność zanieczyszczeń mineralnych w ilości nie większej niż 0,03 %.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,  
objawy zapleśnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe - słoiki szklane o poj. min. 180 g, opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego

**Poz. 7 - Cukier kryształ**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy o strukturze i konsystencji sypkiej, drobnoziarnistej, bez grudek.

Barwa - biała.

Smak i zapach - charakterystyczny dla cukru.

Opakowanie jednostkowe - cukier należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - w worki papierowe wielowarstwowe 1 kg.

Opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa 10 kg.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 8 - Cukier puder****Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy o strukturze i konsystencji - sypkiej bez grudek, barwa biała.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Brak tolerancji.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), min. 0,4 lub 0,5 kg.

Opakowania zbiorcze - pudło kartonowe.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) masę netto produktu
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ...miesiąc, rok)

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 9 - Curry****Wymagania klasyfikacyjne:**

Mieszanka przyprawowa, w której skład może wchodzić od kilku do kilkunastu ziół i przypraw, z których istotną rolę odgrywa kurkuma (sposzkwane indyjskie kłącze o złocistej barwie), przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw.

Skład - kolendra, kurkuma, kozieradka, pieprz czarny, kmin rzymski, imbir, cynamon, goździki, gałka muszkatołowa, koper włoski, gorczyca, kardanom.

Barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom.

Smak i zapach - aromatyczny, słodko - ostry.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenie.

**Cechy dyskwalifikujące:**

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.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 0,05 kg.

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,



- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 10 – Cynamon 800g**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

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. Opakowanie jednostkowe - cynamon należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Brak tolerancji.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, zapach pleśni, gorzki. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) masę netto produktu
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ...miesiąc, rok)

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 11- Czekolada**

**Czekolada gorzka min. 70% - różne rodzaje**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać wyrób.

Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta, twarda, łamliwa.

Barwa naturalna, brązowa, jednolita w całej masie. Przełom matowy niejednolity, w przypadku czekolady orzechowej z wyraźnymi kawałkami orzechów.

Smak i zapach - charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej, oraz z dodatkiem orzechów laskowych.

Kształt - regularny, bez nadłamań, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy, o powierzchni dolnej gładkiej lub nierównej z wypukłościami spowodowanymi użytymi do produkcji orzechami.

Czekolada formowana w tabliczki, opakowane w papier pergaminowy, folię z tworzyw sztucznych lub aluminiową laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

**Dopuszczalne tolerancje:**

Brak

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość.

Zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia.

Zaniżona zawartość tłuszczu, wyrób czekolado podobny.

Obecność bakterii salmonelli.

Brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe - tabliczka min. 80 g zawinięta w folię aluminiową lakierowaną.

Opakowanie zbiorcze - kartonik 10 - 12 szt.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,

- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia do odbiorcy.

Odbiorca określa smak i ilość dostarczonych szt. danego smaku.

**Poz. 12 - Czosnek granulowany**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt otrzymany przez wysuszenie czosnku, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw.

Barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom.

Smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla składników.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenie.

**Cechy dyskwalifikujące:**

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.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe – torebki papierowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Poz. 13 i 14 - Dżem niskosłodzony**

Dżem niskosłodzony

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Dżem otrzymany z owoców: śliwek, wiśni, truskawek, porzeczek, moreli, malin, ananasów, i innych owoców. Produkt o odpowiedniej żelowanej konsystencji, wynik gotowania owoców świeżych, z dodatkiem cukru, kwasów spożywczych, syropu skrobiowego, pektyny, kwasu L-askorbinowego i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe. Konsystencja - żelowana, smarowna masa.

Wygląd - całe owoce lub ich fragmenty w żelowanej, szklistej masie.

Barwa - charakterystyczna dla użytych składników, możliwie wyrównana dla owoców i galaretki.

Smak i zapach - charakterystyczny dla owoców użytych do produkcji dżemu.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe - słoik o poj. min. 0,280 – 0,840 kg

Opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Inne wymagania:**

Jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków. Wybór smaku dżemu zależy od zamawiającego. Wybór pojemności opakowania w jakich ma być zrealizowana dostawa zależy od zamawiającego.

#### **Poz. 15 - Ekstrakt naturalny wanilia 30 ml**

##### **Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt przeznaczony do poprawy smaku i aromatu potrawy, barwa ciemno brązowa, konsystencja gęstego syropu, zapach aromatyczny charakterystyczny dla wanilii. opakowanie jednostkowe – buteleczka lub słoiczek o zawartości min 20ml.

##### **Dopuszczalne tolerancje:**

Brak tolerancji.

##### **Cechy dyskwalifikujące:**

Uszkodzenie opakowania

Obecność sztucznych barwników, aromatów, konserwantów i wspomagaczy smaku

Brak opisu na etykiecie i daty przydatności do spożycia

##### **Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) masę netto produktu
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc, rok)

##### **Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

#### **Poz. 16 - Gałka muskatołowa**

##### **Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw,

barwa naturalna,

smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla gałki muskatołowej.

##### **Dopuszczalne tolerancje:**

brak tolerancji.

##### **Cechy dyskwalifikujące:**

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.

##### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), min. 10 g,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe

oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania

##### **Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

#### **Poz. 17 i 18 - Groszek ptysiowy 125g i groszek ptysiowy kg**

##### **Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja - okrągła, krucha.

Barwa naturalna, może być niejednolita.

Smak i zapach - charakterystyczny dla groszku ptysiewego.

##### **Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się barwę od blado kremowej do złocistej.

##### **Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność bakterii salmonelli,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba(pudełko) papierowa lub torba foliowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) spawana min. 1 kg,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa lub pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 19 - Groszek zielony konserwowy****Wymagania klasyfikacyjne:**

Ziarna młodego groszku luzem w zalewie konserwującej.

Ziarna całe nieuszkodzone, zalewa barwy zielonkawej lub zielonej, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania.

Konsystencja miękka - wyrównana.

Smak i zapach - charakterystyczny dla groszku bez obcych smaków i zapachów.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się obecność zanieczyszczeń mineralnych w ilości nie większej niż 0,1 %.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, bombaż puszek.

Objawy zanieczyszczenia, psucia.

Obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli.

Obecność zanieczyszczeń mechanicznych.

Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe - puszki o poj. min. 0,4 kg z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką po odsączeniu min. 240 g.

Opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) datę załadunku do transportu,
- g) masę netto produktu po odcieku.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 20 i 21 - Herbata expressowa w kopertach /2g/**

Herbata expressowa np. MINUTKA, HERBAPOL, Saga.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez wysuszenie liści lub owoców jednogatunkowej herbaty,

struktura i konsystencja - sypka,

barwa charakterystyczna – czarna lub czerwona,

smak i zapach - charakterystyczny dla smaku herbaty naturalnej czarnej naturalnej owocowej,

wyciąg wodny - minimum 32 % wyciągu wodnego w przeliczeniu na suchą masę,

zawartość garbników nie większa niż 7 %.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Nie dopuszcza się zawilgocenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, słaba rozpuszczalność w wodzie,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zwiędzenie,

obecność bakterii salmonelli,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe od 90 do 100 szt. x 2 g, (torebka ze sznurkiem zapakowana w osobną kopertę)

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Rodzaj herbaty określa zamawiający, np. czarna, owocowa.

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 22 - Herbatniki pełnoziarniste min. 300 g**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

**Produkt spożywczy**

pieczony produkt konsumpcyjny, posiadający formę małych i twardych, czasami słodzonych ciasteczek na bazie mąki, tłuszczu (np. masła), cukru i środków spulchniających

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany przez przetworzenie ziaren zbóż- zmielenie całego obłuszczonego ziarna zbóż i poddanie obróbce zgodnie z recepturą zakładową,  
struktura i konsystencja - sypka, w postaci drobnych różnokształtnych płatków bez grudek, płatki niepokruszone,

barwa – biała z kremowymi odcieniami,

wilgotność nie większa niż 12 %,

smak i zapach - charakterystyczny dla herbatników

opakowanie jednostkowe - płatki należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe z wkładem z folii, lub inne opakowania dopuszczone do pakowania żywności i zapewniające dobrą jakość produktu przez cały okres przydatności do spożycia,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba papierowa lub polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 0,250 kg, max. 0,50 kg

opakowanie zbiorcze- karton tekturowy,

oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

wyбір rodzaju płatków zależy od Zamawiającego

**Poz. 23 - Jaja świeże rozmiar L**

**Charakterystyka przedmiotu zamówienia:**

- 1) Wymagania jakościowe:

Jaja kurze zgodne z klasą A /jaja świeże/, poddane dezynfekcji.

Jaja nie starsze niż 7 dni od ich zniesienia.

- 2) Wygląd:

- skorupka bez nalotów, lekko matowa,
- po potrząśnięciu nic nie lata w środku,

- zanurzone w wodzie winno opadać na dno,
  - po rozbiciu białko klarowne, ściste,
  - po ugotowaniu żółtko na środku jaja.
- 3) Wymagania wagowe: jaja kurze kategorii L /jaja duże/ o masie od 63g.  
Znakowanie jaj: Oznakowanie jaj kurzych na skorupce numerami wyróżniającymi /numer taki składa się z kodu systemu chowu, kodu państwa oraz oznaczenia zakładu/.
- 4) Cechy dyskwalifikujące:
- brak handlowego dokumentu identyfikacyjnego,
  - jaja myte lub czyszczone,
  - zbite lub popękane (nawet niewielkie „pajączki”),
  - poukładane powtórnie w opakowaniach jednostkowych,
  - skorupka matowa pokryta białym nalotem, grudki lub jest zbyt błyszcząca,
  - przy poruszaniu jajem występowanie „chlupania”,
  - po rozbiciu: białko płynne („wodniste”) – rozpluwające się lub mętne.
  - po ugotowaniu żółtko przy skorupce.

#### **Poz. 24 - Imbir**

##### **Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw,  
barwa naturalna,

smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla imbiru.

##### **Dopuszczalne tolerancje:**

brak tolerancji.

##### **Cechy dyskwalifikujące:**

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.

##### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 15 g,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

##### **Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,  
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

#### **Poz. 25 - Kakao naturalne 150g**

Kakao naturalne DECO MORRENO.

##### **Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy uzyskany przez sproszkowanie kruchu kakaowego.

Struktura i konsystencja - sypka, jednolity proszek bez grudek.

Barwa - jasnobrązowa.

Smak i zapach - charakterystyczny dla kakao.

Zawartość tłuszczu w suchej masie - 10 - 12 %.

##### **Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia.

##### **Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy.

Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia.

Obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych.

Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torebka foliowa hermetycznie spawana, min. 100 g max 200 g (w pudełku).

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,  
oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 26 - Kasza gryczana**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy pozyskiwany z gryki,  
struktura i konsystencja - sypka, ziarnista bez grudek,  
barwa - brązowa,  
wilgotność nie większa niż 15,3 %,  
smak i zapach - charakterystyczny dla kaszy gryczanej,  
opakowanie jednostkowe - kaszę należy pakować w worki papierowe lub torebki polietylenowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,  
zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia;

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 27 - Kasza jaglana**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy pozyskiwany z prosa,  
struktura i konsystencja - sypka, drobnoziarnista bez grudek,  
barwa - żółta,  
wilgotność nie większa niż 15,3 %,  
smak i zapach - charakterystyczny dla kaszy jaglanej,  
opakowanie jednostkowe - kaszę należy pakować w worki papierowe lub torebki polietylenowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,  
zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia;

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 28 - Kasza jęczmienna**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie ziaren jęczmienia,

struktura i konsystencja - sypka, drobnoziarnista bez grudek,

barwa - biała z odcieniem żółtawym,

wilgotność nie większa niż 15,3 %,

smak i zapach - charakterystyczny dla kaszy jęczmiennej,

opakowanie jednostkowe - kaszę należy pakować w worki papierowe lub torebki polietylenowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia;

a) nazwę dostawcy - producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 29 - Kasza kukurydziana**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie wysokiej jakości ziaren kukurydzy,

struktura i konsystencja - sypka, drobnoziarnista (trochę grubsza niż kasza manna) bez grudek,

barwa - żółta,

wilgotność nie większa niż 15,3 %,

smak i zapach - charakterystyczny dla kaszy kukurydzianej,

opakowanie jednostkowe - kaszę należy pakować w worki papierowe lub torebki polietylenowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia;

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana lub papierowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 0,4 kg mak. 1kg,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy - producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego



### **Poz. 30 - Kasza kuskus**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy pozyskiwany w wyniku granulacji mąki z pszenicy durum,  
struktura i konsystencja - sypka, granulata bez grudek,  
barwa - żółta,  
wilgotność nie większa niż 15,3 %,  
smak i zapach - charakterystyczny dla kaszy gryczanej,  
opakowanie jednostkowe - kaszę należy pakować w worki papierowe lub torebki polietylenowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

#### **Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

#### **Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,  
zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia;

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

#### **Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

### **Poz. 31 - Kasza manna**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie ziaren pszenicy,  
struktura i konsystencja - sypka, drobnoziarnista bez grudek,  
barwa - biała z odcieniem żółtawym,  
wilgotność nie większa niż 15,3 %,  
smak i zapach - charakterystyczny dla kaszy manny,  
opakowanie jednostkowe - kaszę należy pakować w worki papierowe lub torebki polietylenowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

#### **Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

#### **Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,  
zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia;

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 0,5 kg.  
opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,  
oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

#### **Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

### **Poz. 32- Kasza pęczak**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany z ziaren jęczmienia,  
struktura i konsystencja - sypka, drobnoziarnista bez grudek,  
barwa - biała z odcieniem żółtawym,

wilgotność nie większa niż 15,3 %,  
smak i zapach - charakterystyczny dla kaszy jęczmiennej,  
opakowanie jednostkowe - kaszę należy pakować w worki papierowe lub torebki polietylenowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,  
zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia;

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 33 - Kawa zbożowa, bezkofeinowa**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy uzyskany przez sproszkowanie prażonych ziaren zbóż.

Struktura i konsystencja - sypka, jednolity proszek bez grudek.

Barwa - jasnobrązowa.

Smak i zapach - charakterystyczny dla kawy zbożowej.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy.  
Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne.  
Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia.  
Obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych.  
Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.  
Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – pudełko papierowe 150g

oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 34 - Ketchup 480g**

Ketchup łagodny np. PUDLISZKI.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja - jednolita, półpłynna do gęstej, bez rozdziału składników, lekko kremowa,  
barwa - czerwona, 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 – słodkavo kwaskowy lekko pikantny, słonawy, właściwy dla ketchupu z wyczuwalnym  
zapachem i smakiem pomidorów,

Zawartość użytych pomidorów to min. 170 g w 100 g ketchupu (min. 28,6% koncentratu).

Ketchup pakowany w butelki plastikowe z silikonowym zaworkiem.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieznaczную ilość większych części przypraw,  
smak charakterystyczny dla rodzaju ketchupu.

**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, zapleśnienie,  
brak oznakowania ketchupu, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - butelki plastikowe,  
opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,  
oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,  
wybór rodzaju ketchupu /ostry, łagodny/ zależy od zamawiającego.

**Poz. 35 i 36 - Kminek cały i kminek mielony 400g****Wymagania klasyfikacyjne:**

struktura i konsystencja – sypka lub mączka w zależności od produktu,  
barwa naturalna, niejednorodna, brązowo szara,  
smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla kminku.

**Dopuszczalne tolerancje:**

brak.

**Cechy dyskwalifikujące:**

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.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) kminek cały - min. 15 g,  
opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,  
oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 37 - Koncentrat pomidorowy 950g**

Koncentrat pomidorowy np. PUDLISZKI.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja - jednolita, gęsta, bez rozdziału składników, lekko kremowa.  
Barwa - czerwono - bordowa, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników  
zapachowo smakowych, jednolita w całej masie,  
smak i zapach - kwaśny, lekko piekący, z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów,  
zawartość substancji suchej nie mniej niż 28 %,  
koncentrat pakowany w słoiki szklane.

**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, konsystencja płynna,

brak oznakowania koncentratu, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – słoik o pojemności min 950g,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 38 - Kukurydza konserwowa**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Ziarna młodej kukurydzy luzem w zalewie konserwującej,

Ziarna całe nieuszkodzone, zalewa barwy żółtawej i żółta, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania.

Konsystencja miękka - wyrównana,

Smak i zapach - charakterystyczny dla kukurydzy bez obcych smaków i zapachów.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się obecność zanieczyszczeń mineralnych w ilości nie większej niż 0,1 %.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu.

Objawy zapleśnienia, psucia.

Obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli.

Obecność zanieczyszczeń mechanicznych.

Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe - puszki o poj. min. 400 g przed odciekem z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką.

Opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) masa netto produktu po odcieku.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 39 - Liść laurowy 100g**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

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.

**Dopuszczalne tolerancje:**

brak tolerancji.

**Cechy dyskwalifikujące:**

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.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 5g,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe

oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 40 - Majeranek suszony 200g**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

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.

**Dopuszczalne tolerancje:**

brak tolerancji.

**Cechy dyskwalifikujące:**

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.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 41 - Majonez**

Majonez np. KIELECKI.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

struktura i konsystencja - jednolita, kremowa, gładka, gęsta,

barwa jasnokremowa do żółtej, jednolita w całej masie,

smak i zapach - czysty, łagodny, charakterystyczny dla majonezu

zawartość tłuszczu nie mniej niż 50,5 % - 78,5 %,

zawartość wody i substancji lotnych nie więcej niż 50 %,

zawartość żółtka jaj kurzego nie mniej niż 6,0 %,

majonez pakowany w słoiki szklane zabezpieczające produkt przez zewnętrznymi zanieczyszczeniami.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieznaczne przebarwienia pochodzące z rozdrobnionych przypraw.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,  
trwałe rozwarstwienie lub obecność widocznych kropeł oleju, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia,  
zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali,  
zanieczyszczenia mechaniczne,  
obecność bakterii gronkowców, salmonella i z grupy coli,  
brak oznakowania majonezów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - słoik szklany 700 ml

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

majonez powinien pochodzić z bieżącej produkcji i posiadać minimalny termin przydatności do spożycia 3 miesiące od daty dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 42 i 43 - Makaron różne kształty i makaron różne kształty razowy**

Makaron: np. LUBELLA - CZANIECKI formy dostępne u producenta.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany z mąki pszenicy twardej (Semolina) lub razowej, jaj (min. 2 jaja na 1 kg mąki), woda,

barwa - biała z odcieniem żółtym lub brązowa

smak i zapach - charakterystyczny dla makaronu.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,  
zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,25 kg do 2 kg,

opakowanie zbiorcze - pudła kartonowe

oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych kształtów makaronu, wybór kształtu makaronu zależy od Zamawiającego.

**Poz. 44 - Mąka pszenna**

Mąka pszenna typ 650 i 450.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie oczyszczonych ziaren pszenicy zwyczajnej,

struktura i konsystencja - sypka, drobnoziarnista bez grudek,

barwa - biała z odcieniem żółtym,

wilgotność nie większa niż 15,0 %,

stopień rozdrobnienia - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego prześwitu 265 mikrometra nie mniej niż 98 %,

smak i zapach - charakterystyczny dla mąki pszennej,

liczba opadania nie mniej niż 85.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,  
zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, cząstki kąkolów,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba papierowa 1 kg,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 45 - Mąka ziemniaczana**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy.

Struktura i konsystencja - sypka, proszek bez grudek.

Barwa - biała

Smak i zapach - charakterystyczny dla mąki ziemniaczanej.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki.

Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne.

Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia.

Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - torba foliowa lub papierowa 0,5 kg i 1 kg.

Opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 46 – Miód 1400g**

**Wymagania klasyfikacyjne**

Odmiany - akacjowy, lipowy, wielokwiatowy.

Barwa i zapach charakterystyczna dla użytego surowca. Konsystencja gęsta, płynna.

Produkt wyprodukowany i dostarczony zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3.10.2003 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej miodu (Dz. U. Nr 181, poz. 1773, ze zm.).

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obecność sztucznego inwertu lub nadmiernej ilości 5 - hydroksymetylofluoru (HMF),

obecność melas, obecność skrobi, obecność sztucznych barwników, obecność drożdżaków i rozkruszków.

Obcy zapach i smak, oznaki fermentacji.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Niewielkie zbrylenie

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - słoik szklany o pojemności 1,4 kg, zapakowane w pudła kartonowe.

**Poz. 47 - Mleczko kokosowe**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

wygląd – jednorodna ciecz, o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych.

**Cechy dyskwalifikujące:**

niedopuszczalne jest wystąpienia objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienie, wystąpienie rozwarstwienia produktu, zmiana zabarwienia, obce smaki i zapachy, obecność bakterii z grupy salmonella, leisteria monocytogenes, rozwodnienie, zafałszowanie zawartości tłuszczu, opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – puszka o poj. min. 0,4 l.

Opakowanie zbiorcze – zgrzewy termokurczliwe  
oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin do spożycia min. 6 miesięcy

**Poz. 48 - Morele suszone**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta,

Barwa naturalna, pomarańczowa

Smak i zapach - charakterystyczny dla moreli

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jelczenia, psucia, brak oznakowania opakowania, jego uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe min. 0,2 kg,

opakowanie zbiorcze - karton,

oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 49 - Mus owocowy, warzywny i z dodatkami**

100% natury

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Mus owocowo – warzywny, z dodatkiem płatków zbożowych, wzbogacony witaminą C, bez dodatku cukru, bez dodatku mleka, bez barwników i aromatów, bez zagęstników, wygodny korek „niedławek”, konsystencja – płynna,

barwa – charakterystyczna dla użytych składników,

smak i zapach – charakterystyczny dla warzyw i owoców

**Dopuszczalne tolerancje:**

brak.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce smaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, silne zmętnienie, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne kartoników, brak oznakowania, nieuszczelnienie, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe saszetka min. 100 g, z przytwierdzonym korkiem.

Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa na podkładce tekturowej, oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.



### **Poz. 50- Musztarda**

Musztarda z dodatkiem miodu ROLESKI, różne rodzaje: sarepska, miodowa, francuska.

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

struktura i konsystencja - jednolita, kremowa, gęsta,  
barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo smakowych,  
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,  
zawartość substancji suchej nie mniej niż 20 %,  
zawartość soli nie więcej niż 3 - 5 %,  
kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy nie mniej niż 1,0 %, musztarda pakowana w słoiki szklane.

#### **Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieznaczłą ilość cząstek gorczycy i przypraw,  
smak charakterystyczny dla rodzaju musztardy.

#### **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 - słoiki szklane o pojemności min. 0,175 kg,  
opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,  
oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

#### **Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

### **Poz. 51 - Napój owsiany 1l**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

Odznacza się kremową konsystencją i delikatnym owsianym smakiem.

#### **Cechy dyskwalifikujące:**

Niedopuszczalne jest wystąpienie objawów psucia, fermentacji, zjełczenia, zapleśnienia, rozwarstwienia produktu, zmiany zabarwienia oraz obecność obcych posmaków i zapachów.  
Rozwodnienie, zafałszowanie składu.

Opakowania uszkodzone mechanicznie, nieoznakowane, zabrudzone.

#### **Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe - karton tekturowy laminowany folią polietylową o poj. 1 litra  
oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

#### **Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 30 dni od daty dostarczenia.

### **Poz. 52 - Ocet**

Ocet spirytusowy 10%.

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

ocet wyprodukowany z przedestylowanego alkoholu pochodzenia rolniczego,  
struktura i konsystencja - jednolita, klarowna, płynna,  
barwa naturalna, przeźroczysta,  
smak i zapach - czysty, mocno - kwaśny

**Dopuszczalne tolerancje:**

bez tolerancji,

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy - zmętnienie,

zanieczyszczenia mechaniczne,

pozostałości po destylacji, pozostałości po fermentacyjnych i ich produkty uboczne, sztuczne dodatki

aromatyczno - smakowe,

brak oznakowania butelek octu, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - ocet pakowany o pojemności min. 0,5 l,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy - producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 53- Ogórki konserwowe 1700 ml**

Ogórki konserwowe całe ROLNIK.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

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

ogórki powinny być proste w kształcie foremnym zbliżonym do walca o długości max. 8,0 cm,

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.).

**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 bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe min. 1,7 l - 2,65 l.

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa.

oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy - producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) pojemność opakowania,

d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

f) masa netto ogórków po odcieku.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 54 i 55 - Olej roślinny, olej roślinny z ziołami i warzywami**

Olej roślinny - jadalny KUJAWSKI.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy otrzymany z ziaren rzepaku, który został poddany następującym procesom rafinacyjnym: odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji), odbarwieniu (bieleniu) oraz odwadnianiu (dezodoryzacji),

Struktura i konsystencja - w temperaturze 20 ° C - płynna, przejrzysta, klarowna bez osadu ( w przypadku oleju smakowego dopuszcza się rozdrobnione zioła i owoce) .

smakowość - dobra,

barwa - oznaczona według skali jodowej, mg jodu na 100 ml - nie więcej niż 8.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy psucia, zmętnienie,

niespełnianie norm dotyczących zawartości kwasów tłuszczowych, metali szkodliwych dla zdrowia oraz substancji dodatkowych,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe - butelka plastikowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 250ml do 5l,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa lub karton tekturowy,

oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy - producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) pojemność opakowania (w litrach),

d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

f) masę netto produktu (w litrach).

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 56 - Oliwa z oliwek 1l**

Oliwa z oliwek EXTRA VERGINE.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany z oliwek, z pierwszego tłoczenia,

struktura i konsystencja - w temperaturze 20 ° C - płynna, przejrzysta, klarowna bez osadu,

smakowość - dobra, charakterystyczna dla oliwy z oliwek.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy psucia, zmętnienie,

niespełnianie norm dotyczących zawartości kwasów tłuszczowych, metali szkodliwych dla zdrowia oraz substancji dodatkowych,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe - butelka szklana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 1 l,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa lub karton tekturowy,

oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy - producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) pojemność opakowania (w litrach)

d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania,

f) masę netto produktu (w litrach).

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 57- Oliwki zielone i czarne 0,9l – cała/krojona**

Oliwki zielone i czarne w słoiku 0,9 l.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych oliwków, przypraw aromatyczno - smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym,

Oliwki powinny być w owalnym kształcie, całe lub krojone,

Smak i zapach - charakterystyczny dla oliwek słodko - kwaśny z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw.

wygląd zalewy - jasnożółta, klarowna z lekką opalizacją, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe 0,9 l.

oznakowanie powinno zawierać:

g) nazwę dostawcy - producenta, adres,

h) nazwę produktu,

i) pojemność opakowania,

j) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

k) warunki przechowywania,

l) masa netto oliwek po odcieku.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 58 i 86 - Oregano 200 g i tymianek 10 g**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowanych potraw, barwa naturalna, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla oregano.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Brak tolerancji

**Cechy dyskwalifikujące:**

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.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe – torebki papierowe spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), min. 10 g

Opakowania zbiorcze - pudło kartonowe

**Oznakowanie powinno zawierać:**

a) nazwę dostawcy - producenta, adres

b) nazwę produktu

c) masę netto produktu

d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc, rok)

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 59 – Panierka Panko 1kg**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt otrzymany z mielonego drobno chleba bez skórki, wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień.

Struktura i konsystencja - sypka, bez grudek.

Barwa naturalna, może być niejednolita.

Smak i zapach - charakterystyczny dla suszonego pieczywa.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się barwę w kolorze białym.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie.

Obecność bakterii salmonelli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.

Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - torba papierowa lub torba foliowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), spawana min. 500 g,

Opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa lub pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 1 miesiąc od momentu dostarczenia do odbiorcy

**Poz. 60 i 61 - Papryka czerwona słodka wędzona 1 kg i papryka słodka mielona czerwona 1 kg**

Papryka mielona słodka czerwona.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja - sypka.

Barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom.

Smak i zapach:

- aromatyczny zapach i słodkawy smak - papryki słodkiej.
- to wyraźny smak wędzenia

**Dopuszczalne tolerancje:**

Dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

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.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 0,02 kg do 1 kg,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

wybór rodzaju zamawianej papryki należy do Zamawiającego.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – słoik (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 190g

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa lub karton tekturowy,

oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania (w g)
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) masę netto produktu (w g).

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego

**Poz. 62, 63, 64 - Pieprz cytrynowy 20 g, pieprz czarny mielony 1 kg i pieprz ziołowy 20 g**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt uzyskuje się poprzez zbiór niedojrzałych owoców krzewu, zebrane owoce wysuszone zostają zmielone, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu,

struktura i konsystencja - sypka,

barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom,

smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny smak pieprzu pochodzi od zawartej w nim piperyny.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

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.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 0,02 - 1 kg,  
opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 65 i 66 - Płatki czekoladowe i kukurydżiane**

Płatki zbożowe - płatki zwykłe kukurydżiane, kulki czekoladowe, płatki kukurydżiane z miodem itp.(LUBELLA,BAKOMA-POLSKIE MŁYNY, NESTLE)

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany przez przetworzenie ziaren zbóż - zmielenie całego obłuszczonego ziarna kukurydzy i poddanie obróbce zgodnie z recepturą zakładową,  
struktura i konsystencja - sypka, w postaci drobnych różnokształtnych płatków bez grudek, płatki niepokruszone,  
barwa - złotożółta z różnymi odcieniami,  
wilgotność nie większa niż 12 %,  
smak i zapach - charakterystyczny dla płatków kukurydżianych lekko słodki,  
opakowanie jednostkowe - płatki należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe z wkładem z folii, lub inne opakowania dopuszczone do pakowania żywności i zapewniające dobrą jakość produktu przez cały okres przydatności do spożycia,  
płatki kukurydżiane - płatki zwykłe kukurydżiane, kulki czekoladowe, płatki kukurydżiane z miodem itp.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny,  
zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 0,25 kg, max. 0,5 kg  
opakowanie zbiorcze- karton tekturowy,  
oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,  
wybór rodzaju płatków zależy od Zamawiającego.

### **Poz. 67 - Płatki zbożowe**

Płatki zbożowe- płatki jęczmienne, jaglane, żytnie, owsiane oraz ryżowe do spożycia po obróbce termicznej (STOISŁAW i KUPIEC)

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany przez przetworzenie ziaren zbóż- zmielenie całego obłuszczonego ziarna zbóż i poddanie obróbce zgodnie z recepturą zakładową,  
struktura i konsystencja - sypka, w postaci drobnych różnokształtnych płatków bez grudek, płatki niepokruszone,  
barwa – biała z kremowymi odcieniami,  
wilgotność nie większa niż 12 %,  
smak i zapach - charakterystyczny dla płatków z danego ziarna,  
opakowanie jednostkowe - płatki należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe z wkładem z folii, lub inne opakowania dopuszczone do pakowania żywności i zapewniające dobrą jakość produktu przez cały okres przydatności do spożycia,

#### **Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny,  
zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

#### **Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba papierowa lub polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 0,40 kg, max. 1 kg  
opakowanie zbiorcze- karton tekturowy,  
oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

#### **Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,  
wybór rodzaju płatków zależy od Zamawiającego.

### **Poz. 68 - Podplomyk**

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkowane z najlepszych surowców, chrupiące i kruche. Nie zawierają dodatku cukrów, konserwantów, barwników.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

#### **Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

### **Poz. 69 i 71 - Pomidory krojone bez skórki 2500 ml i pulpa pomidorowa (zblendowana) 4kg**

Pomidory krojone bez skórki w soku pomidorowym.

**Skład:** pomidory 65%, sok pomidorowy 34,9%, kwas cytrynowy, regulator kwasowości.

#### **Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany ze świeżych pomidorów, zalanych zalewą, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym,  
smak i zapach - charakterystyczny dla pomidorów z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw.

#### **Dopuszczalne tolerancje:**

brak.

#### **Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,  
objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość,  
obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe min. 2,5 kg,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) masa netto ogórków po odcieku.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

**Poz. 70 - Pomidory suszone 250 g słoik**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

**Produkt spożywczy,**

Mają one gęstą, soczystą konsystencję i słodki, ziołowy smak.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany ze świeżych pomidorów, zalanych zalewą z oleju z słonecznika, utwarty przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym,

smak i zapach - charakterystyczny dla pomidorów z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw.

**Dopuszczalne tolerancje:**

brak.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe min. 250 ml,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,
- f) masa netto ogórków po odcieku.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 12 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

**Poz. 72 i 73 - Powidło śliwkowe 290g i 930g**

Powidło pozyskiwane poprzez obróbkę termiczną z śliw węgerek.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Wygląd – konsystencja jednolita, gładka lekko mazista.

Barwa - brązowa.

Smak i zapach - charakterystyczny dla śliwy, słodki i kwaskowy.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe - słoik o poj. min. 290g

Opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,



- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Poz. 74 - Przyprawa uniwersalna 150 g**

Przyprawa np. VEGETA NATUR

**Wymagania klasyfikacyjne:**

struktura i konsystencja - sypka,  
barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom,  
smak i zapach - aromatyczny zapach i słodkawy smak,  
zawartość suszonych warzyw min 32%, nie zawiera glutenu oraz glutaminianu sodu.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia,

**Cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy, dodatki chemiczne
- 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.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością 150g,300g lub 3kg,  
opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,  
oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 75 i 93 - Rodzynki 1 kg i żurawina**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta,  
barwa naturalna, karmelowa i czerwona  
smak i zapach - charakterystyczny dla danego owocu

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,  
zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jęłczenia, psucia,  
brak oznakowania opakowania, jego uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe,  
opakowanie zbiorcze - karton,  
oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) masę netto produktu
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 76 Rozmaryn 10g**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez wysuszenie ziela rozmarynu, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw,  
barwa naturalna, niejednolita, właściwa dla użytych składników

smak i zapach - aromatyczny, charakterystyczny dla składników.

**Dopuszczalne tolerancje:**

brak tolerancji.

**Cechy dyskwalifikujące:**

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.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

f) nazwę dostawcy - producenta, adres,

g) nazwę produktu,

h) masę netto produktu,

i) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

j) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 77 i 79 - Ryż biały paraboliczny i basmati**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy ( ryż paraboliczny), otrzymywany poprzez odmienną metodę produkcji opartą na krótkotrwałym wystawieniu surowych ziaren ryżu na działanie powietrza pod zwiększonym ciśnieniem w połączeniu z gorącą parą wodną,

**ryż basmati biały**, smukłe ziarno o śnieżnobiałej barwie, jego smak jest lekko orzechowy  
struktura i konsystencja - sypka, drobnoziarnista bez grudek,

barwa - biała,

wilgotność nie większa niż 15,3 %,

smak i zapach - charakterystyczny dla ryżu,

opakowanie jednostkowe - ryż należy pakować w worki papierowe.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,  
zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba papierowa 1 kg i 5 kg,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

a) nazwę dostawcy - producenta, adres,

b) nazwę produktu,

c) masę netto produktu,

d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),

e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 78 - Ryż biały długoziarnisty, brązowy**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy,

struktura i konsystencja - sypka, drobnoziarnista bez grudek,

barwa - biała, jasnobrązowa

wilgotność nie większa niż 15,3 %,

smak i zapach - charakterystyczny dla danego gatunku ryżu,  
opakowanie jednostkowe - ryż należy pakować w worki papierowe 1 kg, foliowe 3 lub 5kg oraz pudełka kartonowe 400g (4x100g pakowane w folie perforowaną).

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,  
zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba papierowa 1 kg i 5 kg, karton 44g.

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 80 - Sałatka z czerwonej kapusty**

**Wymagania klasyfikacyjne**

Produkt spożywczy otrzymany z kapusty głowiastej czerwonej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, pokrojonej, produkt pasteryzowany.

Struktura - kapusta pokrojona na skrawki, gdzie odległość mierzona między krawędziami cięcia na powierzchni liścia wynosi nie więcej niż 2 - 3 mm, skrawki jędrne, lekko chrupkie.

Skład –kapusta czerwona, woda, ocet fermentacyjny, cukier, sól, sok jabłkowy, kwas cytrynowy - regulator kwasowości

Barwa skrawków – bordowo fioletowa.

Smak i zapach - charakterystyczny dla kapusty, słono kwaśny.

Wygląd soku – przezroczysty, bordowo fioletowy.

**Dopuszczalne tolerancje**

Dopuszcza się stosowanie ziela angielskiego, liścia laurowego, marchwi, jabłek i innych owoców, jako przyprawy roślinne.

**Cechy dyskwalifikujące**

Obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaskowy, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu.

Objawy pleśnienia, psucia, niedostateczna ilość soku (wysuszenie kapusty).

Obecność szkodników martwych, oraz ich pozostałości.

Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe – szklane, opakowanie zbiorcze – folia termokurczliwa.

Pojemność opakowań szklanych – masa netto 880g, masa netto po odsączeniu min. 500g.

Na każdym opakowaniu powinien być skład, nazwa i adres producenta oraz data przydatności do spożycia.

**Inne wymagania**

Dostawa całoroczna.

**Poz. 81 - Seler konserwowy 0,9l**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pokrojonych korzeni selera z dodatkiem soli kuchennej, utrwalony przez pasteryzację.

Struktura - jednolita o barwie białej

smak i zapach - charakterystyczny dla selera, lekko słony

zawartość soli kuchennej nie więcej niż - 3,0%

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych w 0,1g i z grupy coli w 0,1g, obecność zanieczyszczeń mechanicznych

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

Opakowanie jednostkowe - słoiki szklane o poj. min. 370 g

Opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe, kompletowane na europalecie, każda warstwa oddzielana przekładką tekturową,

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) pojemność opakowania,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania,

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 82, 95 - Słonecznik łuskany i pestki dyni**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy,

struktura i konsystencja - sypka, droбноziarnista bez grudek,

barwa – jasno szara, w przypadku dyni zielonoszara z wnętrzem ziarna o barwie kremowej,

wilgotność nie większa niż 15,3 %,

smak i zapach - charakterystyczny dla ziaren słonecznika lub dyni

opakowanie jednostkowe papierowe lub foliowe.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne pozostałości łuski.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba papierowa 100g lub 200g,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 83 - Soczek w butelce 300 ml**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

**Produkt spożywczy**

Sok wieloowocowy 100% z zagęszczonych soków. Pasteryzowany

Struktura i konsystencja - jednolita, klarowna.

Barwa naturalna, charakterystyczna dla użytych owoców, jednolita w całym soku.

Smak i zapach - czysty, łagodny, słodko - kwaśny, smakowo właściwy dla owoców będących składnikiem soku owocowego.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Brak.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, rozwarstwienie, objawy pleśnienia, fermentacji, jęłczenia, psucia.

Obecność bakterii gronkowców i z grupy coli.

Brak oznakowania soczków, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowania:**

Opakowanie jednostkowe – kartonik lub butelka z tworzywa sztucznego min. 200g, (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe.

Oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) pojemność opakowania
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok)
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 21 dni od daty dostarczenia.

**Poz. 84 - Sól kamienna jodowana**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy,

struktura i konsystencja - sypka, droбноziarnista bez grudek,

barwa - biała,

skład - chlorek sodu min. 99,8 %, substancja przeciwbrylająca, 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).

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieznaczne łatwo rozsypujące się zbrylenia.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - sól pakowana w torby polietylenowa spawane (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), 1 kg,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 85 – Śliwka kalifornijska**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Struktura i konsystencja - jednolita, zwarta,

barwa naturalna, ciemnofioletowa

smak i zapach - charakterystyczny dla śliwek

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,

zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, jęłczenia, psucia,

brak oznakowania opakowania, jego uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe, min. 0,2 kg, max. 0,5 kg,

opakowanie zbiorcze - karton,

oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,

- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego, wybór rodzaju paluszków /z solą, z makiem, z sezamem/ zależy od zamawiającego.

**Poz. 87 - Wafle ryżowe**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt do bezpośredniego spożycia, wytworzony z 100% ryżu, bez dodatku soli.

Pieczywo chrupkie, formowane w krążki o barwie białej niejednolitej, nie zawierają konserwantów i sztucznych barwników.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe – folia (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), min.

Min. 120g

Opakowania zbiorcze - pudło kartonowe

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) Nazwę dostawcy - producenta, adres
- b) Nazwę produktu
- c) Masę netto produktu
- d) Datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc, rok)

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 88 - Wafle tortowe niskocukrowe**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkowane z najlepszych surowców, chrupiące i kruche. Nie zawierają dodatku cukrów, konserwantów, barwników.

Oznakowanie powinno zawierać:

- f) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- g) nazwę produktu,
- h) masę netto produktu,
- i) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- j) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 89 - Wiórki kokosowe 100 g**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowanych potraw, barwa naturalna, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny. Struktura i konsystencja - sypka bez grudek, barwa biała.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Brak tolerancji

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością),

Opakowania zbiorcze - pudło kartonowe

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) Nazwę dostawcy - producenta, adres
- b) Nazwę produktu
- c) Masę netto produktu
- d) Datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc, rok)

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 90 - Woda mineralna**

Naturalna woda mineralna 1,5 l, nienasycona i nasycona dwutlenkiem węgla.

**Wymagania klasyfikacyjne:**

produkt - woda mineralna, nienasycona dwutlenkiem węgla - niegazowana, nasycona dwutlenkiem węgla - gazowana,  
konsystencja - płynna,  
barwa - bezbarwny płyn, klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń,  
smak i zapach - bezwonna i bez obcych posmaków,  
woda pochodząca z udokumentowanych zasobów podziemnych o naturalnym stabilnym składzie mineralnym, izolowanym nakładem geologicznym chroniącym zasób od zanieczyszczeń, ze stale monitorowanych ujęć,  
opakowania jednostkowe - butelki z tworzyw sztucznych nie wchodzących w reakcję ze związkami mineralnymi rozpuszczonymi w wodzie i posiadające atest o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością.

**Dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się odchylenia od deklarowanej przez producenta na etykiecie zawartości charakterystycznych składników w ilości nie większej niż +/- 20 %.

**Cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, stęchły, mdły, itp.,  
zanieczyszczenia mechaniczne,  
zawartość środków bakteriostatycznych lub stosowanie wszelkich innych zabiegów mogących zmienić własną mikroflorę naturalnej wody mineralnej,  
objawy psucia, zmętnienie, barwa inna niż bezbarwny, klarowny przeźroczysty płyn  
uszkodzenia mechaniczne butelek, brak oznakowania, nieszczelność  
obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych,  
opakowania jednostkowe odkształcone, bez etykiety.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - butelki z tworzywa sztucznego typu PET 1,5 l,  
opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa max 6 szt.,  
opakowanie transportowe - ostreczowana europaleta,  
oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 91 - Ziele angielskie 15g****Wymagania klasyfikacyjne:**

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.

**Dopuszczalne tolerancje:**

brak tolerancji.

**Cechy dyskwalifikujące:**

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.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe - torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 15g,  
opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego,

**Poz. 92 - Zioła prowansalskie**

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowanych potraw, barwa naturalna, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla tej mieszanki ziół.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Brak tolerancji

**Cechy dyskwalifikujące:**

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.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe – torebka papierowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością), min. 10 g

Opakowania zbiorcze - pudło kartonowe

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres
- b) nazwę produktu
- c) masę netto produktu
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc, rok)

**Inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.

**Poz. 94 - Żurek na wodzie źródlanej**

„PIÓRO”

**Wymagania klasyfikacyjne:**

Produkt spożywczy wykonany z wody źródlanej, mąki pszennej, płatków owsianych, czosnku, struktura i konsystencja - charakterystyczna dla żurku.

**Dopuszczalne tolerancje:**

Brak.

**Cechy dyskwalifikujące:**

Obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, trwałe zbrylenia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych redukujących siarczyny, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**Opakowanie i oznakowanie dostawy:**

Opakowanie jednostkowe - butelka plastikowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) min. 0,5 l.

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe.

**Oznakowanie powinno zawierać:**

- a) nazwę dostawcy - producenta, adres,
- b) nazwę produktu,
- c) masę netto produktu,
- d) datę - termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),
- e) warunki przechowywania.

**Inne wymagania:**

termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do zamawiającego.