

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Dostawy artykułów spożywczych.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE WSZYSTKICH PAKIETÓW

I. Wymagania ogólne

1. Jakość przyjmowanego surowca musi odpowiadać normom handlowym oraz wymaganiom zamawiającego, czyli właściwości środków spożywczych określonych jako pożądane – stan idealny do małych odchyień.
2. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy produkcji. W przypadku nie spełnienia wymagań surowiec zostaje zwrócony do wykonawcy.
3. Znakowanie artykułów spożywczych musi zapewnić ich pełną identyfikowalność.
4. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania oraz środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia nastąpi odmowa przyjęcia.
5. Materiał opakowaniowy i transportowy dopuszczony do kontaktu z żywnością, czysty.
6. Wykonawca musi funkcjonować zgodnie z aktualnymi wymaganiami prawa żywnościowego i przestrzegać zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej.
7. Sposób, warunki dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wymaganiami prawa żywnościowego, między innymi: (1) Rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), (2) Rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55), (3) Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z dnia 27 września 2006 nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami), (4) Ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn. zmianami), (5) Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, (6) wszelkimi aktami wykonawczymi obowiązującymi w zakresie nieregulowanym w powyższych dokumentach.

II. Warunki dostaw

1. Dostarczane mięso i podroby muszą być I klasy, świeże, schłodzone i oznakowane zgodnie z obowiązującą normą. Artykuły mleczarskie muszą być schłodzone i oznakowane zgodnie z obowiązującą normą. Artykuły ogólnospożywcze oznakowane zgodnie z obowiązującą normą. Pieczywo oznakowane zgodnie z obowiązującą normą. Mrożonki produkt głęboko mrożony, oznakowany zgodnie z obowiązującą normą. Ryby i przetwory rybne muszą być schłodzone i oznakowane zgodnie z obowiązującą normą. Jaja kurze muszą być schłodzone i oznakowane zgodnie z obowiązującą normą. Warzywa i owoce muszą być świeże i oznakowane zgodnie z obowiązującą normą. Dostawa mięsa i podrobów według wagi netto, artykułów mleczarskich według wagi netto producenta. Dostawa artykułów ogólnospożywczych według wagi brutto producenta. Dostawa mrożonki według wagi netto producenta. Dostawa Ryb i przetworów rybnych według wagi netto. Dostawa jaj kurzych według wagi netto, klasy wagowej. Dostawa warzyw i owoców według wagi netto.
2. Realizacja dostaw w sposób ciągły:

Pakiet I, II, III - 3 razy w tygodniu – poniedziałek, środa, piątek do magazynu Zamawiającego, w godzinach 7:00 - 9:00, z dostarczeniem i wniesieniem do magazynu oraz weryfikacją ilościową i jakościową w obecności Wykonawcy. W sytuacji nagłej potrzeby Zamawiającego dostawa może zostać zrealizowana w sobotę.

Pakiet IV – 3 razy w tygodniu, w godzinach 6:00 – 08:00, z dostarczeniem i wniesieniem do magazynu oraz weryfikacją ilościową i jakościową w obecności Wykonawcy. W sytuacji nagłej potrzeby Zamawiającego dostawa może zostać zrealizowana w sobotę.

Pakiet V – 1 w tygodniu, w godzinach 07:00 – 13:00, z dostarczeniem i wniesieniem do magazynu oraz weryfikacją ilościową i jakościową w obecności Wykonawcy. W sytuacji nagłej potrzeby Zamawiającego dostawa może zostać zrealizowana w sobotę.

Pakiet VI – codziennie, w godzinach 06:00 – 07:00, z dostarczeniem i wniesieniem do magazynu oraz weryfikacją ilościową i jakościową w obecności Wykonawcy. W sytuacji nagłej potrzeby Zamawiającego dostawa może zostać zrealizowana w sobotę.

Pakiet VII, VIII – 1 w tygodniu, w godzinach 07:00 – 13:00, z dostarczeniem i wniesieniem do magazynu oraz weryfikacją ilościową i jakościową w obecności Wykonawcy. W sytuacji nagłej potrzeby Zamawiającego dostawa może zostać zrealizowana w sobotę.

Pakiet IX – 2 razy w tygodniu, w godzinach 08:00 – 13:00, z dostarczeniem i wniesieniem do magazynu oraz weryfikacją ilościową i jakościową w obecności Wykonawcy. W sytuacji nagłej potrzeby Zamawiającego dostawa może zostać zrealizowana w sobotę.

Pakiet X – 3 razy w tygodniu, w godzinach 07:00 – 09:00, z dostarczeniem i wniesieniem do magazynu oraz weryfikacją ilościową i jakościową w obecności Wykonawcy. W sytuacji nagłej potrzeby Zamawiającego dostawa może zostać zrealizowana w sobotę.

3. Zamawiający wymaga by 2/3 terminu ważności produktu zarezerwowana była dla Zamawiającego.
4. Uprawniony przedstawiciel Zamawiającego każdorazowo za pomocą poczty elektronicznej zgłosi zapotrzebowanie na co najmniej 2-3 dni kalendarzowe przed wymaganym terminem dostawy.
5. Wszystkie dostawy odbywać się będą wraz z rozładunkiem i wniesieniem do magazynu.
6. Dostarczony asortyment powinien być zgodny z zamówieniem.
7. Zamawiający może, w uzasadnionych bieżącymi potrzebami wypadkach, czasowo korygować ilości i częstotliwość dostarczane go towaru i korekta ta nie wymaga formy pisemnej.
8. W przypadku dostawy mniejszej ilości asortymentu, aniżeli przewiduje to umowa, wynagrodzenie wykonawcy zostanie skorygowane na podstawie faktycznie dostarczonej ilości przedmiotu zamówienia.
9. Dostawy następować będą transportem własnym Wykonawcy, na jego koszt i ryzyko. Dostawy asortymentu w pojemnikach zamykanych, szczelnych.
10. W przypadkach nienależytego wykonania zobowiązania przez Wykonawcę, tj.:
 - a) niedotrzymania terminu dostawy,
 - b) dostarczenia towaru wadliwego pod względem jakościowym,
 - c) dostarczenia towaru w ilości innej niż zgłoszone zapotrzebowanie,

Zamawiającemu przysługuje prawo do zakupu towaru u osób trzecich na koszt Wykonawcy.

11. Wykonawca do każdej dostawy wystawi Zamawiającemu fakturę zawierającą rodzaj i ilość dostarczonego asortymentu. W treści wystawianej faktury Wykonawca zobowiązany jest podać numer niniejszej umowy.

III. Wymagania przy każdej dostawie

1. Do każdej partii wysyłkowej „Handlowy dokument identyfikacyjny”, zgodnie z: (1) Rozporządzeniem WE 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004), w rozumieniu art. 3 ust. 3 Rozporządzenia WE nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28.01.2002, (2) przepisami art. 7 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 stanowiącymi, że „w przypadku obowiązywania wymogu zgodnie z załącznikiem II lub III, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zobowiązane są zapewnić, aby przesyłkom produktów pochodzenia zwierzęcego towarzyszyły świadectwa lub inne dokumenty”. Ponieważ w chwili obecnej przepisy rozporządzeń higienicznych oraz aktów prawnych wydanych na ich podstawie nie regulują kwestii wystawiania HDI,

zgodnie z interpretacją Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi mają nadal zastosowanie odpowiednie przepisy rozporządzeń Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, wydane na podstawie art. 5 ust. 2 uchylonej ustawy (zakresu informacji objętych dokumentem HDI, zawarty w art. 27 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego); (3) przepisami art. 18 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 podmioty działające na rynku spożywczym powinny móc zidentyfikować każdą osobę, która dostarczyła im środek spożywczy jak również przedsiębiorstwa, którym dostarczyły swoje produkty; (4) ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17, poz. 127 z późn. zmianami).

2. Trwała etykieta w języku polskim zawierająca minimum: producenta, opis asortymentu, temperaturę przechowywania, datę przydatności do spożycia (Zgodna z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności) oraz 853/2004.

3. Dokumenty do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPIS do przewozu żywności, aktualna karta zdrowia kierowcy, potwierdzenie wykonywania mycia i dezynfekcji pojazdu, którym przewożona jest żywność, potwierdzenie zachowania łańcucha chłodniczego - zapisy temperatur z komory transportowej (warunki transportowe, temperatura i higiena dostawy: muszą być zgodne z: (1) wymaganiami Umowy o przewozach szybko psujących się artykułów żywnościowych i o specjalnych środkach transportu przeznaczonych do tych przewozów (Agreement on the International Carriage of Perishable Foodstuffs and on the Special Equipment to be Used for such Carriage), Dz.U. z dnia 1 maja 2015, poz.667, (2) wymaganiami Ustawy o transporcie drogowym z dnia 6 września 2001 r. (Dz. U 2001 nr 125 poz. 1371), zasadami GMP/GHP min: czysta kabina transportowa, (3) wymagana czysta odzież ochronna dostawcy oraz schludny, estetyczny, nie budzący zastrzeżeń co do higieny wygląd).

4. W przypadku niespełnienia warunków dostawy (niewłaściwa jakość, brak wymaganych dokumentów itd.) i odmowy przyjęcia wykonawca musi w tym samym dniu do godz. 14.00 dostarczyć produkt zgodny pod względem jakościowym i ilościowym aby zapewnić ciągłość produkcji.

PAKIET I – MIĘSO I PODROBY

Wymagania szczegółowe dotyczące właściwości żywności:

Grupa asortymentowa: Świeże: karkówka wieprzowa b/kości, schab b/kości, mięso wieprzowe b/kości (łopatka), mięso wołowe b/kości klasy (łopatka, na mielone, pieczeniowe)		
Opakowanie, opakowanie transportowe		Folia, vac lub luzem. Pojemniki czyste, nie uszkodzone, zamknięte, prawidłowo oznakowane. Dostawa w lodzie, dostawy asortymentu w wodzie (z rozpuszczonego lodu) nie będą przyjmowane.
Tkanka mięsna	powierzchnia	Sucha, matowa (sucha skórka)
	barwa	Bładoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienia
Przekrój		Lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, barwa typowa
Konsystencja		Jędrna, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje, czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych nacięć, błon, tłuszczu
Zapach		Swoisty dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia
Tłuszcz	barwa	Biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
	konsystencja	Twarda, krucha, łamiwa
	zapach	swoisty dla tłuszczu świeżego
Wywar podczas gotowania		Przezroczysty, aromatyczny
Cechy dyskwalifikujące		Obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, objawy wskazujące na zaparzenie mięsa, objawy przymarznięcia, oznaki zamrożenia
Golonka wieprzowa surowa, żeberka wieprzowe, boczek wędzony, flaki wołowe, smalec		

wieprzowy	
Golonka tylna surowa, Żeberka paski, boczek wędzony, flaki oczyszczone, smalec kostka lub baton	
Wygląd	Golonka z kością powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zmiażdżonych kości, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, skóra na całej powierzchni pozbawiona szczeciny, żeberka z niewielkim przerostem tłuszczowym, boczek łuskany z tłuszczem przerośniętym warstwami mięsa, flaki bez zanieczyszczeń, smalec biały bez zanieczyszczeń
Konsystencja	Golonka skóra zwarta z mięsem, Żeberka pokrojone w grube paski, mięsa zwarte z kością, boczek wędzony konsystencja stała, plastry boczku ściśle, soczyste, flaki zwarte i pokrojone w paski, świeże, smalec w kostkach lub w batonie,
Zapach	Swoisty dla każdego z produktu
Barwa	Golonka kolor jasnoróżowy do czerwonego, Żeberka kolor jasnoróżowy, boczek wędzony mięso kolor jasno różowy, flaki białe lub kremowe, smalec biały
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych

Pakiet II - MIĘSO I PODROBY DROBIOWE

Wymagania dotyczące właściwości żywności:

Grupa asortymentowa: Kurczak – filet z piersi, udziec, porcja rosółowa - korpus, ćwiartka tylna, skrzydła, Indyk – filet z piersi,		
Opakowanie, opakowanie transportowe		Vac lub luzem Pojemniki czyste, nie uszkodzone, zamknięte, szczelne, prawidłowo oznakowane. Dostawa w lodzie, dostawy asortymentu w wodzie (z rozpuszczonego lodu) nie będą przyjmowane
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. Asortyment bez nadmiernego tłuszczu.
Tkanka mięsna	powierzchnia	Skóra na całej powierzchni pozbawiona pierza, sucha, matowa, barwa skóry białokremowa, dopuszczalne niejednorodne zabarwienie skóry, z tłuszczem podskórnym
	barwa	Jasnoczerwona, naturalna dla skóry i mięśnia, niedopuszczalne krwawe wylewy
	wygląd	Odpowiednie umięśnienie elementów z kością, gruba warstwa na mostku, nie dopuszczalne mięśnie i skóra nie związane ze sobą, linie cięć równe i gładkie, dopuszczalne niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędzi ciała
Przekrój		Lekko wilgotny, sok mięsny przezroczysty, barwa typowa
Konsystencja		Jędrna, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje
Zapach		Charakterystyczny, bez obcych zapachów, niedopuszczalny obcy, świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje
Tłuszcz	barwa	Biało kremowa do żółtej, niedopuszczalne zabarwienie szarawe
	konsystencja	Twarda, krucha, łamliwa
	zapach	Swoisty, niedopuszczalny zapach zjełzłego tłuszczu
Wywar podczas gotowania		Przezroczysty, aromatyczny
Podroby drobiowe: żołądki, wątroba		
Powierzchnia		Lekko wilgotna, błyszcząca, pokryta błyszczącą błoną
Barwa		Typowa, tkanka łączna jasna, barwa wątroby brązowo wiśniowa, żołądków czerwona
Wygląd		Charakterystyczny dla danego rodzaju podrobów, całe elementy,

		bez poszarpań, żołądki oczyszczone, otwarte, bez innych tkanek, bez zawartości żołądków
Przekrój		Lekko wilgotny, sok przezroczysty, barwa typowa, krew żywoczerwona
Konsystencja		Jędrna, elastyczna, zagłębienie zrobione palcem szybko się wyrównuje
Zapach		Charakterystyczny, bez obcych zapachów, niedopuszczalny obcy, świadczący o procesach rozkładu przez drobnoustroje
Tłuszcz	barwa	Biało kremowa do żółtej, niedopuszczalne zabarwienie szarawe
	konsystencja	Twarda, krucha, łamiwa
	zapach	Swoisty, niedopuszczalny zapach zjełzłego tłuszczu

Pakiet III - WĘDLINY

Wymagania szczegółowe dotyczące właściwości żywności:

Grupa asortymentowa: Wędliny drobno rozdrobnione, średnio lub grubo rozdrobnione, kielbasy trwale i półtrwale, mielonki	
Opakowanie, opakowanie transportowe	Folia, vac lub luzem, trwale oznakowane Pojemniki czyste, nie uszkodzone, zamknięte, prawidłowo oznakowane
Wygląd ogólny	Kształt uzależniony od użytej osłonki, powierzchnia czysta, sucha, bez nalotów pleśni, plam i przebarwień, równomierna, bez odstawiania osłonki lub wypukłości, barwa swoista dla osłonki, batony równe, osłonka łatwo oddzielająca się od wędliny
Struktura i konsystencja	Struktura plastra o grubości 3 mm dość ścisła, łatwe do krojenia, konsystencja zwarta, spoista, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, struktura jednolita, niedopuszczalne: skupiska niewymieszanej zawartości, przebarwienia, przekrwienia, skupiska przypraw, puste miejsca lub wypełnione galareta, wyciek soku
Barwa	Charakterystyczna dla danego asortymentu, bez obcych barw i przebarwień w przekroju
Smak i zapach	Charakterystyczne dla danego asortymentu, smak i zapach delikatny niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy,
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych
Skład	<u>baleron wieprzowy</u> – wędzonka wieprzowa, wędzona, parzona z karczku wieprzowego – minimum 80% mięsa <u>Blok golonkowy</u> – wędlina z grubo rozdrobnionej golonki wieprzowej, bez tłuszczu i skóry, parzona, prasowana, w bloku, flak niejadalny - minimum 75% mięsa <u>Blok szynkowy</u> – wędlina ze średnio rozdrobnionego mięsa wieprzowego, parzona, prasowana, w bloku, flak niejadalny - minimum 75% mięsa <u>Kielbasa senatorska</u> – kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona - minimum 75% mięsa <u>Kielbasa „szynkówka”</u> – kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona – minimum 75% mięsa <u>Kielbasa dobra</u> – cienka, kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona – minimum 75%mięsa <u>Kielbaska koktajlowa</u> – cienka, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona - minimum 75% mięsa <u>kielbasa biała</u> – cienka, średnio rozdrobniona, parzona, minimum 75% mięsa wieprzowego <u>Kielbasa golonkowa</u> – kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, parzona, w osłonce niejadalnej – minimum 75% mięsa

	<p><u>Kiełbasa góralska</u> – kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona – minimum 75% mięsa</p> <p><u>Kiełbasa krakowska</u> – kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, parzona, wędzona, osłonka niejadalna - minimum 80%, mięsa</p> <p><u>Kiełbasa łopatkowa</u> – kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, parzona, w osłonce niejadalnej – minimum 75% mięsa</p> <p><u>Kiełbasa szynkowa</u> - kiełbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, minimum 75% mięsa</p> <p><u>Kiełbasa śląska</u> – kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, parzona, wędzona – minimum 75% mięsa</p> <p><u>Kiełbasa zwyczajna</u> – kiełbasa wieprzowa, cienka, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, minimum 70% mięsa</p> <p><u>Kiełbasa żywiecka</u> – kiełbasa wieprzowa, charakterystyczny smak i zapach, wygląd lekko suchawy, pomarszczony - minimum 75% mięsa</p> <p><u>Łopatka konserwowa</u> – wędlina wieprzowa, grubo rozdrobniona, parzona, prasowana, w prostokątnym bloku, osłonka niejadalna – minimum 75 % mięsa</p> <p><u>Łopatka delikatesowa</u> - wędlina wieprzowa, grubo rozdrobniona, parzona, w osłonce niejadalnej, baton okrągły o średnicy na przekroju 60 – 80 mm – minimum 75% mięsa</p> <p><u>Ogonówka</u> – wędlina wieprzowa, lekko wyczuwalny zapach wędzenia, parzona, wędzona – minimum 80% mięsa</p> <p><u>Parówki cielece</u> - drobno rozdrobnione, w osłonce jadalnej, bez dodatków powodujących zwiększenie objętości po podgrzaniu – minimum 75% mięsa</p> <p><u>parówki wieprzowe</u> – drobno rozdrobnione, w osłonce niejadalnej, bez dodatków powodujących zwiększenie objętości po podgrzaniu – minimum 70% mięsa</p> <p><u>Pieczeń drobiowa</u> – produkt średnio rozdrobniony drobiowy, parzony, zapiekany, w bloku - minimum 70% mięsa</p> <p><u>pieczeń rzymska</u>– produkt średnio rozdrobniony wieprzowy, parzony, zapiekany, w bloku - minimum 65% mięsa wieprzowego</p> <p><u>Połędwica drobiowa</u> – wędlina drobno rozdrobniona, parzona, w bloku, flak niejadalny – minimum 70% mięsa</p> <p><u>Połędwica z indyka</u> – wędlina drobno rozdrobniona, parzona, w bloku, flak niejadalny – minimum 70% mięsa</p> <p><u>Połędwica sopocka</u> - wędzonka otrzymana z peklowanej połówki wieprzowej, wędzona, pieczona, bez osłonki, kształt spłaszczonego walca o przekroju maksymalnym 8 cm., konsystencja mięsa ścisła, nie może się rozpaść po pokrojeniu w plastry, smak i zapach charakterystyczny dla mięsa wieprzowego, peklowanego, wędzonego i pieczonego, zapach wędzenia wyczuwalny - minimum 80% mięsa</p> <p><u>Rolada schabowa</u> - wędlina wieprzowa, lekko wyczuwalny zapach wędzenia, parzona, wędzona – minimum 80% mięsa</p> <p><u>Serdelki</u> – wieprzowe, drobno rozdrobnione, w osłonce jadalnej, wędzone, parzone – minimum 70% mięsa</p> <p><u>Sękacz</u> - wędlina wieprzowa w siatce elastycznej, parzona, wędzona – minimum 70% mięsa</p> <p><u>Szynka delikatesowa</u> – wędlina wieprzowa, gotowana, w bloku – minimum 80% mięsa</p> <p><u>Szynka wieprzowa</u> - wędlina wędzona, w siatce elastycznej, konsystencja ścisła, nie może się rozpaść po pokrojeniu w plastry – minimum 85% mięsa</p> <p><u>Wędlina drobiowa</u> - parzona w osłonce niejadalnej, z dodatkiem warzyw lub pieczarką, surowce drobno rozdrobnione, konsystencja dość ścisła, elastyczna, pokrojona w plastry nie może się rozpaść i oddzielać od warzyw – minimum 70% mięsa</p> <p><u>Wszystkie osłonki na wędlinach muszą łatwo odchodzić od wędliny.</u></p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Wędliny podrobowe: salceson, pasztet, kaszanka, mortadela, pasztetowa	
Wygląd ogólny	Kształt uzależniony od użytej osłonki, powierzchnia czysta, sucha, bez nalotów pleśni, plam i przebarwień, równomierna
Struktura i konsystencja	Struktura plastra o grubości 1 cm dość ścisła, łatwe do krojenia, konsystencja miękka, lekko kremowa, powierzchnia przekroju wilgotna, struktura jednolita, niedopuszczalne: skupiska niewymieszanej zawartości, skupiska przypraw, puste miejsca, wyciek soku, przebarwienia
Barwa	Charakterystyczna dla danego asortymentu, bez obcych barw i przebarwień w przekroju
Smak i zapach	Charakterystyczne dla danego asortymentu, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych
Skład	<p><u>Kaszanka</u> - wędlina podrobowa, cienka, parzona, mięso wieprzowe, dodatek wątroby wieprzowej, kasza jęczmienna parzona 49 %, skórki wieprzowe, w naturalnej osłonce ściśle przylegającej do farszu równomiernie rozmieszczonego na przekroju bez skupisk tłuszczu, konsystencja dość ścisła</p> <p><u>Pasztet wieprzowy</u> – pieczony, foremka, średnio rozdrobniony, z kruszonką</p> <p><u>Pasztetowa drobiowa</u> – produkt drobiowy z dodatkiem wieprzowiny, surowców drobiowych minimum 41%, wieprzowych minimum 20%</p> <p><u>Pasztetowa wiejska</u> - wędlina podrobowa, parzona, mięso wieprzowe 70%, wątroba wieprzowa 10%</p> <p><u>Salceson ozorkowy</u> - wędlina podrobowa wieprzowa, parzona, podroby wieprzowe minimum 60%, skórki minimum 30%</p>

Pakiet IV – ARTYKUŁY MLECZARSKIE

Wymagania dotyczące właściwości żywności:

Grupa asortymentowa: mleko, maślanka, śmietana, sery, twarożek, sery topione, ser feta, jogurty, masło, margaryny	
Opakowanie, opakowanie transportowe	<p>Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych przegrodowe lub bezprzegrodowe, pudła kartonowe</p> <p>Pojemniki czyste, bez obcych zapachów, nie uszkodzone, zamknięte, prawidłowo oznakowane</p>
Wygląd ogólny	powierzchnia czysta, sucha, bez nalotów pleśni, plam i przebarwień
Struktura i konsystencja	<p>Mleko: mleko homogenizowane bez podstoju śmietanki, maślanka: jednolita, galaretowata, Śmietana: słodka - płyn jednorodny, bez grudek, zakwaszona – jednolita, galaretowata, sery: żółty - miąższ elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie, niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość, wiejski – jednolita, ziarnisty, z wyraźnymi kształtnymi grudkami, w lekko płynnym serze, homogenizowany – jednolita, galaretowata, ser śmietankowy – jednolita, zwarta, bez grudek, twarożek: kanapkowy – jednolita, zwarta, kremowa, półtłusty – jednolita, zwarta, z grudkami, sery topione: jednolita, bez ziarnistości, konsystencja smarowna, ser feta: kremowa, a zarazem krucha, jogurty: naturalny – jednolita, zwarta, w przekroju galaretowata, skrzep dający się kroić, owocowy – jednolita, gęsta, z widoczną zawartością owoców, jogurt naturalny typ grecki – jednolita, zwarta, bardzo gęsta, kremowa, masło: jednolita, zwarta, smarowna, dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą, margaryna do smarowania: miękka jako tłuszcz do smarowania pieczywa, margaryna do pieczenia – twarda (konsystencja masła)</p>

Barwa	Charakterystyczna dla danego asortymentu, bez obcych barw
Smak i zapach	Charakterystyczne dla danego asortymentu, smak i zapach delikatny niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni
Skład	<p><u>Jogurt owocowy</u> - bez dodatkowego cukru, stabilizatorów, substancji zagęszczających, barwników, aromatów i regulatorów kwasowości, naturalnie słodzony, opakowanie plastikowe, różne smaki, opakowanie minimum 150 g</p> <p><u>Jogurt naturalny</u> – wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanemu procesowi pasteryzacji a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z grupy Streptococcus thermophilus i Lactobacillus bulgaricus, opakowanie plastikowe, opakowanie minimum 150 g</p> <p><u>Jogurt naturalny sałatkowy typ grecki</u> – do 12 %, produkt ukwaszony, bez dodatku mleka w proszku, nie dopuszcza się produktów 0%, opakowanie plastikowe minimum 400 g</p> <p><u>Margaryna do pieczenia</u> – bez konserwantów, w składzie oleje roślinne, minimalna zawartość tłuszczu 75%, kostka 250 g</p> <p><u>Margaryna</u> – z kwasami Omega 3 6, o zmniejszonej zawartości tłuszczu max 60%, oleje roślinne, witaminy A, D, E, bez konserwantów, do smarowania, opakowanie plastikowe minimum 400 g</p> <p><u>Masło</u> – produkt wysokotłuszczowy otrzymywany wyłącznie z mleka krowiego, bez dodatków, nie solone, w kostkach 200 g, minimalna zawartość tłuszczu 82 %</p> <p><u>Maślanka</u> - wyprodukowane z mleka pasteryzowanego ukwaszonego zakwasem z czystych kultur bakterii, bez dodatku niemlecznych składników smakowych, mleka w proszku, opakowanie kartonik minimum 1 l</p> <p><u>Mleko spożywcze 2 % UHT</u> – produkt z mleka surowego, klasy extra poddany normalizacji, homogenizacji a następnie sterylizacji metodą UHT, opakowanie kartonik</p> <p><u>Ser feta</u> – pełnotłusty, podpuszczkowy, dojrzewający, półmiękki, minimalna zawartość tłuszczu 45%</p> <p><u>Ser homogenizowany</u> – kwasowo – podpuszczkowy, pełnotłusty, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego metodą wirówkową lub ultrafiltracji, a następnie znormalizowany śmietanką, opakowanie kubek plastikowy, różne smaki, opakowanie minimum 150 g</p> <p><u>Ser śmietankowy</u> – produkt mielony, bez grudek, w kostkach minimum 250 g</p> <p><u>Ser topiony w krążku</u> – pełnotłusty, powstały przy użyciu topników serów podpuszczkowych dojrzewających, jako podstawowego surowca oraz innych produktów mleczarskich, różne smaki, opakowanie minimum 140 g</p> <p><u>Ser topiony plastry</u> – pakowane po ok. 8 plastrów, każdy plaster oddzielnie, całość pakowana próżniowo, różne smaki (dodatki), opakowanie minimum 130 g</p> <p><u>Ser żółty</u> – ser podpuszczkowy, dojrzewający, wyrabiany z mleka pasteryzowanego, opakowanie blok</p> <p><u>Ser wiejski</u> – ziarnisty, typu grani, klasa I, opakowanie kubek plastikowy, opakowanie minimum 200 g</p> <p><u>Śmietana słodka 18%</u> - produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonego, pasteryzowany</p> <p><u>Śmietana słodka 12%</u> - produkt mleczny w formie emulsji tłuszczu w mleku odtłuszczonego, UHT</p> <p><u>Śmietana ukwaszona 12%</u> - ukwaszona, homogenizowana</p>

	<p><u>Twarożek kanapkowy</u> – otrzymany z mleka pasteryzowanego, skład ser twarogowy i sól, do smarowania, różne smaki (dodatki), opakowanie minimum 125 g</p> <p><u>Twaróg typ klinek</u> – półtłusty, ziarnisty, kwasowo – podpuszczkowy, termizowany z dodatkiem śmietanki i soli, wyprodukowany z odtłuszczonego mleka pasteryzowanego z dodatkiem pasteryzowanej śmietanki przez odpowiednią obróbkę skrzepu uzyskanego przez dodatek zakwasu czystych kultur mleczarskich lub zakwasu z czystych kultur mleczarskich i podpuszczki</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Pakiet V – ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE

Wymagania dotyczące właściwości żywności:

Grupa asortymentowa: tłuszcze jadalne: oleje		
Opakowanie	Olej rzepakowy: butelki PE, czyste, nie uszkodzone, szczelnie zamknięte, prawidłowo oznakowane	
Cechy sensoryczne	wygląd	Olej: barwa jasnosłomkowa
	tekstura i konsystencja	Dopuszczalne zgęstnienie w przypadku przechowywania poniżej 4 °C
	smak	Oleje, obojętny lub delikatnie swoisty dla surowca, zapach typowy dla surowca
	zapach	Obojętny lub delikatny typowy dla surowca
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	Brak zanieczyszczeń chemicznych lub biologicznych, brak obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych	
Skład	<u>Olej rzepakowy</u> – spożywczy, rafinowany, do smażenia i sałatek, opakowanie 900 ml	

Warzywa utrwalone termicznie - konserwy warzywne np. groszek, fasola czerwona, owoce w puszkach itp.		
Opakowanie	Puszki z blachy powlekanej, szczelne, bez odkształceń, czyste, odpowiednio oznakowane	
Cechy sensoryczne	wygląd	Zachowany charakterystyczny kształt i forma warzyw, barwa typowa dla danego składnika, zmieniona procesem technologicznym, stosunek masy warzyw po odcieku do masy netto produktu nie mniej niż 45 %
	tekstura i konsystencja	Miękkie ale nierozgotowane
	smak	Charakterystyczny, bez obcych posmaków
	zapach	Charakterystyczny, bez obcych zapachów
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	Bez zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych oraz biologicznych w tym bakterii chorobotwórczych.	
Skład	<p><u>Ananas plastry</u> – w syropie, bez zanieczyszczeń mechanicznych, organicznych, w metalowej puszcze z samootwieraczem minimum 500 g, masa netto po odcieku 300 g</p> <p><u>Brzoskwinie połówki</u> – połówki całe, w syropie, bez uszkodzeń mechanicznych, organicznych, w metalowej puszcze w metalowej puszcze z samootwieraczem minimum 800 g, masa netto po odcieku 450 g</p> <p><u>Fasola czerwona</u> - konserwowa, bez uszkodzeń mechanicznych, organicznych, w metalowej puszcze z samootwieraczem minimum</p>	

	400 g, masa netto po odcieku 240 g <u>Groszek zielony konserwowy</u> – w zalewie, bez uszkodzeń mechanicznych, organicznych, w metalowej puszcze z samootwieraczem minimum 400 g, masa netto po odcieku 240 g <u>Kukurydza konserwowa</u> – klasa pierwsza, w składzie ziarno kukurydzy, woda, sól, w metalowej puszcze z samootwieraczem minimum 400 g, masa netto po odcieku 225 g
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Susze owocowe i warzywne, bakalie, strączkowe suche		
Opakowanie		Torebki foliowe odpowiednio oznakowane, czyste, całe, nie zawilgocone
Cechy sensoryczne	wygląd	Kształt – zachowany nadany przez rozdrobnienie, jednorodny (z wyjątkiem mieszanek), barwa typowa dla gatunku i odmiany, z dopuszczalnym pociemnieniem
	tekstura i konsystencja	Konsystencja elastyczna, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, ziarna kształtne
	smak	Charakterystyczny dla owoców i warzyw suszonych danego gatunku, bez posmaków obcych
	zapach	Charakterystyczny dla owoców i warzyw suszonych danego gatunku, bez zapachów obcych
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		Zawartość wody nie więcej niż 10 – 35 %, zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego nie więcej niż 0,3 %, niedopuszczalna obecność szkodników lub ich śladów, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych
Skład		Fasola biała Jaś – karłowa Groch łuskany – groch suchy, łuskany połówki Grzyby suszone – podgrzybek, suszony Mak suchy – ziarno sypkie, bez zawilgocenia, pleśni Mieszanka przyprawowo - warzywna do potraw – mieszanka suszonych warzyw i przypraw, w składzie m. in. marchew, pasternak, ziemniak, cebula, seler korzeń, natka pietruszki, por, papryka słodka, czosnek, pomidor, opakowanie minimum 200 g Migdały – płatki, opakowanie minimum 80 g Orzechy włoskie – orzechy łuskane, niepokruszone, opakowanie minimum 100 g Owoce kandyzowane – mix owoców kandyzowanych, opakowanie minimum 250 g Rodzynki – sułtańskie, oczyszczone, bez siarki, opakowanie minimum 150 g Soczewica czerwona – soczewica sucha Suszy owocowy – mix owoców suszonych, tzw. susz kompotowy wigilijny, opakowanie minimum 150 g Śliwki suszone – bez pestek, opakowanie minimum 200 g Wiórki kokosowe – opakowanie minimum 100 g
Przeciery, np. pomidorowy, ocet		
Opakowanie		Szklane (przecier), plastikowe (ocet), bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste
Cechy sensoryczne	wygląd	Barwa właściwa dla danego gatunku, ocet bezbarwny
	tekstura i konsystencja	Jednorodna, przetarta masa, bez rozwarstwień, ocet płynna, klarowna
	smak	Charakterystyczny dla surowca, lekko kwaśny, bez posmaków

		obcych, ocet kwaśny
	zapach	Charakterystyczny dla surowca, bez zapachów obcych, ocet ostry kwaśny
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego nie więcej niż 0,05 %, Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak gnicia, zapleśnienia, sfermentowania, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych
Skład		<p><u>Koncentrat pomidorowy</u> – minimum 160 g pomidorów na 100 g produktu, o konsystencji zwartej, ciemno brunatnej pasty, słoik minimum 900 g</p> <p><u>Ocet spirytusowy 10 %</u> - ocet w butelce 500 ml</p>
Soki, dżemy, powidła, miód, zaprawy, polewa czekoladowa, mus owocowy, syropy, szczaw w słoiku		
Opakowanie		Szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste, soki też kartonowe (papier i folia wielowarstwowa), polewa opakowanie plastikowe
Cechy sensoryczne	wygląd	Barwa charakterystyczna dla użytych owoców, osłabiona procesem technologicznym, soki naturalnie mętne, dżemy żelowane fragmenty owoców w żelowanej , szklistej masie, zależnie od gatunku owoców, możliwe większe rozdrobnienie owoców, w powidłach i marmoladach brak skórek owoców, polewa o jednolitej konsystencji, szczaw kolor ciemnozielony,
	tekstura i konsystencja	Soki naturalnie mętne; dżemy żelowane, smarowne, syrop gęsty,
	smak	Soki - charakterystyczny dla użytych owoców, bez obcych posmaków; dżemy kwaśno – słodki, bez obcych posmaków, powidła o smaku śliwki, polewa smak wyczuwalny czekoladowy
	zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, bez obcych zapachów, polewa wyczuwalny zapach czekoladowy
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		Bez obecności szkodników, roztoczy i ich śladów, brak oznak pleśni lub fermentacji, Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak gnicia, zapleśnienia, sfermentowania, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych
Skład		<p><u>Dżem</u> – mix smaków, o zawartości minimum 34 g owocu na 100 g produktu, o obniżonej zawartości cukru, opakowanie słoik minimum 280 g</p> <p><u>Miód</u> – pszczeli wielokwiatowy, produkt naturalny, z wielu kwiatów, bez konserwantów, opakowanie słoik minimum 350 g</p> <p><u>Mus owocowy</u> – w tubce, do wyciskania, bez aromatów i cukru dodanego, mix smaków, opakowanie minimum 100 g</p> <p><u>Polewa czekoladowa</u> – polewa do deserów, bez konserwantów, bez sztucznych barwników, do rozpuszczenia w ciepłej wodzie, opakowanie minimum 100 g</p> <p><u>Powidła śliwkowe</u> – o zawartości minimum 180 g śliwek na 100 g powideł, opakowanie słoik minimum 280 g</p> <p><u>Przyprawa do zup w płynie</u> – opakowanie 200 do 300 ml</p> <p><u>Sok marchwiowy</u> – butelka 300 – 330 ml</p> <p><u>Sok jabłkowy</u> – 100% soku, opakowanie 1 l</p> <p><u>Sok pomarańczowy</u> – 100% soku, opakowanie 1 l</p>

		<u>Sok pomidorowy</u> – butelka 300 – 330 ml <u>Sok pomidorowy</u> – kartonik 1 l <u>Syrop</u> – smak malinowy, butelka minimum 400 ml <u>Szczaw</u> – krojone liście szczawiu, opakowanie słoik minimum 280 g
Mąki		
Opakowanie		Torebki papierowe, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo – mącznych, całe
Cechy sensoryczne	wygląd	Barwa biała z odcieniem żółtawym,
	tekstura i konsystencja	Gładka, śliska w dotyku, sypka
	smak	Swoisty, lekko słodkawy
	zapach	Przyjemny, swoisty, charakterystyczny dla danej mąki, bez obcych zapachów
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		Wilgotność do 15 %, brak obecności zanieczyszczeń fizycznych (piasku) i biologicznych, obecności pleśni, szkodników, bakterii chorobotwórczych
Skład		<u>Mąka pszenna tortowa</u> - typ 450 <u>Mąka pszenna</u> – typ 500 – 550, opakowanie 1 kg <u>Mąka ziemniaczana</u> – opakowanie 1 kg

Kasze, ryż, kleiki, płatki, pieczywo chrupkie		
Opakowanie		Torebki papierowe z folią wielowarstwową lub folia, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo – mącznych, całe
Cechy sensoryczne	wygląd	Charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych
	tekstura i konsystencja	Charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia, sypka, suche, bez oznak lepkości i grudek, pieczywo chrupkie, 1 część wagowa kaszy suchej po ugotowaniu ma dawać 2,5 części wagowych kaszy gotowanej
	smak	Po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki
	zapach	Charakterystyczny, bez obcych zapachów, stęchłych
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych
Skład		<u>Kasza gryczana</u> – prażona, opakowanie 1 kg <u>Kasza jaglana</u> – opakowanie 1 kg <u>Kasza jęczmienna perłowa</u> – opakowanie 1 kg <u>Kasza jęczmienna pęczak</u> – opakowanie 1 kg <u>Kasza Kus Kus</u> – opakowanie 1 kg <u>Kasza manna</u> - opakowanie 1 kg <u>Kleik ryżowy</u> – opakowanie minimum 170 g <u>Płatki kukurydziane</u> – płatki śniadaniowe, kukurydziane, bez dodatku

		glutenu, opakowanie minimum 250 g <u>Płatki owsiane zwykłe</u> – opakowanie minimum 500 g <u>Ryż biały</u> – opakowanie 1 kg <u>Wafle ryżowe</u> – opakowanie minimum 84 g, minimum 16 szt. w opakowaniu <u>Wafle zbożowe</u> – opakowanie minimum 60 g, minimum 12 szt. w opakowaniu
Makarony		
Opakowanie		Torebki foliowe, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo – mącznych, całe
Cechy sensoryczne	wygląd	Barwa jednolita, kremowa lub jasnożółta bez pęknięć i rys, prawidłowy kształt, całe elementy, bez zanieczyszczeń fizycznych, błyszcząca powierzchnia
	tekstura i konsystencja	Charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia i formy, suchy, gładka powierzchnia, szklisty po przełamaniu, w czasie gotowania zwiększenie objętości 2-3 razy, bez oznak lepkości i grudek, po ugotowaniu elastyczny, zachowuje pierwotny kształt, nie skleja się i nie ciemnieje; 100 % pszenicy durum
	smak	Po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, przyjemny, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki
	zapach	Charakterystyczny, przyjemny, bez obcych zapachów, stęchłych
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych
Skład		<u>Makaron</u> - drobny: gwiazdka, literki, typu ryż, kółka, opakowanie 250 g <u>Makaron nitka średnia</u> – opakowanie 1 kg <u>Makaron muszelka</u> – opakowanie 1 kg <u>Makaron nitka cienka</u> – opakowanie 1 kg <u>Makaron krajanka (rosołowa)</u> – opakowanie minimum 400 g <u>Makaron kokardka</u> – opakowanie 1 kg <u>Makaron kolanka</u> – opakowanie 1 kg <u>Makaron świderki</u> – opakowanie 1 kg <u>Makaron wstążka gruba</u> – opakowanie 1 kg
Koncentraty spożywcze:		
koncentraty deserów (budynie, kisiele, galaretki), bita śmietana w proszku, kwasek cytrynowy, żelatyna, aromat spożywczy, posypka cukrowa, proszek do pieczenia, soda oczyszczona		
Opakowanie		Torebki papierowe z folią wielowarstwową, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne
Cechy sensoryczne	wygląd	Charakterystyczny dla rodzaju, barwa charakterystyczna dla rodzaju,
	tekstura i konsystencja	Sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, łatwo rozpuszczalne
	smak	Charakterystyczny dla rodzaju i określonego smaku przez producenta, bez obcych posmaków

	zapach	Charakterystyczny dla rodzaju, przyjemny, bez obcych zapachów
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych
Skład		<u>Aromat spożywczy</u> – olejek aromatyczny, mix smaków, buteleczka szklana min 9 g <u>Budyń</u> – na mleku, mix smaków, bez konserwantów, bez sztucznych barwników, bez szkodliwych substancji pomocniczych, opakowanie minimum 60 g <u>Kisiel</u> – mix smaków, bez konserwantów, bez sztucznych barwników, bez szkodliwych substancji pomocniczych, opakowanie minimum 58 g <u>Galaretka</u> – mix smaków, bez konserwantów, bez sztucznych barwników, bez szkodliwych substancji pomocniczych, opakowanie minimum 70 g <u>Bitą śmietaną w proszku</u> – na mleku, jako dodatek do galaretek, deserów, lodów, opakowanie minimum 60 g <u>Kwasek cytrynowy</u> – spożywczy, bez barwników, bez konserwantów, opakowanie minimum 20 g <u>Posypka cukrowa</u> – kolorowa, jako dekoracja do ciast, ciasteczek, opakowanie minimum 50 g <u>Proszek do pieczenia</u> – opakowanie minimum 30 g <u>Soda oczyszczona</u> – opakowanie minimum 70 g <u>Żelatyna</u> – spożywcza wieprzowa, do mięs, ryb, warzyw i deserów, opakowanie minimum 50 g

Przyprawy		
Opakowanie		Torebki papierowe z folią wielowarstwową, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne
Cechy sensoryczne	wygląd	Charakterystyczny dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia, barwa charakterystyczna dla rodzaju surowca
	tekstura i konsystencja	Sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna
	smak	Charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków
	zapach	Charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych zapachów
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych
Skład		<u>Bazylia otarta</u> – opakowanie minimum 10 g <u>Cynamon mielony</u> – opakowanie minimum 15 g <u>Gałka muszkatołowa mielona</u> – opakowanie minimum 10 g <u>Koper suszony</u> – opakowanie minimum 20 g <u>Liście laurowe</u> – opakowanie minimum 6 g <u>Majeranek otarty</u> – opakowanie minimum 7 g <u>Mieszanka przyprawowa – warzywna</u> – w składzie między innymi marchew, pasternak, ziemniak, cebula, seler korzeń, natka pietruszki, por, papryka słodka, czosnek, pomidor, opakowanie

		<p>minimum 200 g</p> <p><u>Papryka ostra mielona</u> – opakowanie minimum 20 g</p> <p><u>Papryka słodka mielona</u> – opakowanie minimum 20 g</p> <p><u>Pieprz mielony</u> – opakowanie minimum 20 g</p> <p><u>Pieprz ziarnisty</u> – opakowanie minimum 15 g</p> <p><u>Pieprz ziołowy</u> – opakowanie minimum 20 g</p> <p><u>Przyprawa do flaków</u> – mieszanka ziół i przypraw, między innymi: sól, marchew, czosnek, pasternak, papryka słodka, imbir, gałka muszkatołowa, liść laurowy, majeranek, papryka ostra, ziele angielskie oraz pieprz czarny, opakowanie minimum 20 g</p> <p><u>Przyprawa do kurczaka</u> – mieszanka ziół i przypraw, między innymi: sól, papryka słodka, cebula, czosnek, owoc kolendry, kurkuma i gorczyca biała, opakowanie minimum 25 g</p> <p><u>Przyprawa do piernika</u> – opakowanie minimum 20 g</p> <p><u>Przyprawa do ryb</u> – mieszanka ziół i przypraw, takie jak: sól, cebula, gorczyca biała, czosnek, pomidor, owoc kolendry, cukier, natka pietruszki, pieprz czarny, nasiona kopru, kurkuma, imbir oraz pieprz biały, opakowanie minimum 30 g</p> <p><u>Przyprawa do żeberek</u> – opakowanie minimum 20 g</p> <p><u>Przyprawa kebab, gyros</u> – mieszanka ziół i przypraw, między innymi: papryka słodka, gorczyca, kolendra, majeranek, jałowiec, rozmaryn, pieprz czarny, chili, ziele angielskie, gałka muszkatołowa, opakowanie minimum 25 g</p> <p><u>Sos sałatkowy grecki</u> – opakowanie minimum 9 g</p> <p><u>Ziele angielskie</u> – całe, opakowanie minimum 15 g</p>
Sól, cukier, cukier puder, cukier wanilinowy		
Opakowanie		Worki papierowe wielowarstwowe, torebki foliowe, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne
Cechy sensoryczne	wygląd	Cukier i sól barwa biała, pozostałe wygląd typowy dla produktu
	tekstura i konsystencja	Kryształy sypkie, bez zlepow i grudek, pozostałe konsystencja chrupiąca, sól sypkie kryształy o różnym kształcie
	smak	Słodki, przyjemny, sól słony, bez obcych posmaków, zjełczenia
	zapach	Lekko słodkawy, charakterystyczny dla dodanego aromatu, bez obcych posmaków, sól b/zapachu
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		Suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych
Skład		<p><u>Cukier</u> – biały, typu kryształ, otrzymywany z buraka cukrowego, nie pozostawiający osadu po rozpuszczeniu się, opakowanie w torebkach po 1 kg</p> <p><u>Cukier puder</u> – produkt otrzymywany z buraka cukrowego, nie pozostawiający osadu po rozpuszczeniu się, opakowanie w torebkach minimum 400 g</p> <p><u>Cukier waniliowy</u> – opakowanie minimum 30 g</p> <p><u>Sól drobna</u> – opakowanie 1 kg</p>

Herbaty, kakao, kawa, kawa zbożowa		
Opakowanie		Zewnętrzne opakowanie kartonowe, torebki foliowe, wielowarstwowe, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne
Cechy sensoryczne	wygląd	Ciemno brązowe, czerwone lub zielone zabarwienie, jednolite, wygląd naparu: żywy, jasnobrązowy,
	tekstura i konsystencja	Sypkie, suche, w zależności od stopnia rozdrobnienia liści czy dodatku owoców, bez grudek, zlepień,
	smak	Napar właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku lub dodatków, bez obcych posmaków, łagodny
	zapach	Właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku i dodatków, bez obcych zapachów,
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		Suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych
Skład		<u>Herbata ekspresowa</u> – saszetki, opakowanie minimum 100 sztuk <u>Herbata ekspresowa owocowa</u> – saszetki, mix smaków, opakowanie minimum 20 sztuk <u>Herbata liściasta czarna</u> – opakowanie minimum 80 g <u>Herbata miętowa ekspresowa</u> – opakowanie minimum 20 saszetek <u>Kakao ciemne</u> – naturalne, zawartość tłuszczu kakaowego 10-12 %, opakowanie minimum 150 g <u>Kawa naturalna rozpuszczalna</u> – kawa w formie osuszonego ekstraktu, przeznaczona do bezpośredniego rozpuszczenia w wodzie, bez goryczy, opakowanie 200 g <u>Kawa mielona</u> – mielona, o łagodnym smaku, pozbawiona goryczy, opakowanie 500 g <u>Kawa zbożowa rozpuszczalna</u> – mielona, z ziaren zbóż i cykorii, 100 g z naturalnych składników, bez konserwantów i barwników, opakowanie minimum 150 g
Musztarda, ketchup, chrzan, majonez		
Opakowanie		Szkłane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste
Cechy sensoryczne	wygląd	Musztarda brązowa, niejednolita, z drobinami przypraw, ketchup ciemno czerwony, jednolity, nieprzeźroczysty, chrzan bez widocznych odcieków, niejednolity z widocznymi wiórkami chrzanu
	tekstura i konsystencja	Jednorodna, kremowa, bez rozwarstwień
	smak	Charakterystyczny, lekko kwaśny, bez posmaków obcych, ketchup pomidorowy łagodny lub ostry, chrzan ostry, charakterystyczny
	zapach	Charakterystyczny, bez zapachów obcych
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak zapleśnienia, psucia, sfermentowania, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych

Skład	<u>Chrzan</u> – tarty, opakowanie słoik minimum 165 g <u>Ketchup</u> – w składzie minimum 160 g pomidora na 100 g produktu, opakowanie słoik minimum 900 g <u>Majonez</u> – typ dekoracyjny, bez konserwantów, opakowanie minimum 400 g <u>Musztarda</u> – uniwersalna, w składzie nasiona gorczycy białej i sarepskiej, kurkuma, kolendra, ekstrakt z ziela angielskiego, cukier, woda, bez dodatku substancji konserwujących,
--------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Ciastka, wafle, gofry		
Opakowanie		bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste
Cechy sensoryczne	wygląd	Charakterystyczny dla danego rodzaju, barwa charakterystyczna dla danego rodzaju,
	tekstura i konsystencja	Charakterystyczna dla danego rodzaju
	smak	Charakterystyczna dla danego rodzaju
	zapach	Charakterystyczny, bez zapachów obcych
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych,
Skład		<u>Biszkopty</u> – okrągłe, bez substancji konserwujących, opakowanie min. 120 g <u>Ciastka z galaretką</u> – ciastka biszkopty z galaretką owocową, oblane polewą kakaową, opakowanie minimum 1 kg <u>Gofry waflowe</u> – okrągłe, bez substancji spulchniających, bez konserwantów, opakowanie minimum 100 g, opakowanie minimum 9 sztuk <u>Gofry tradycyjne miękkie</u> – bez konserwantów, bez barwników, opakowanie minimum 250 g, opakowanie minimum 6 sztuk <u>Krakersy</u> – solone, opakowanie minimum 180 g <u>Wafle smakowe w polewie</u> – gramatura 35-40 g <u>Wafle kakaowe</u> – przekładane masą kakaową, opakowanie minimum 1 kg

Pakiet VI – PIECZYWO

Wymagania dotyczące właściwości żywności:

Pieczywo, produkty cukiernicze		
Opakowanie		foliowe, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste
Cechy sensoryczne	wygląd	Charakterystyczny dla danego rodzaju, barwa charakterystyczna dla danego rodzaju, bez odkształceń mechanicznych,
	tekstura i konsystencja	Charakterystyczna dla danego rodzaju
	smak	Charakterystyczna dla danego rodzaju
	zapach	Charakterystyczny, bez zapachów obcych
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych,

Skład	<p><u>Babka</u> - ciasto biszkoptowo-tłuszczowe wypiekane w foremkach ze 100 % mieszanki z dodatkiem masy jajowej, oleju rzepakowego, wody. Dopuszczalne bakalie wzbogacające skład. Babka polana lukrem. Niedopuszczalne produkty wypiekane z ciasta mrożonego. Masa minimum 400 g</p> <p><u>Bułka angelka</u> – pieczywo pszenne, zwykłe, wyrobione z mąki pszennej typ 550, na zakwasie pszennym, drożdżach, z dodatkiem soli i innych składników określonych recepturą</p> <p><u>Bułka zwykła</u> – pieczywo pszenne zwykłe, wyrobione z mąki pszennej typ 550, na drożdżach, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą, masa minimum 100 g</p> <p><u>Bułka drożdżowa</u> – wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego z nadzieniem – (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców spulchnionych drożdżami), z nadzieniem z marmolady, masy budyniowej, masy serowej, masy owocowej, wykończone kruszonką</p> <p><u>Bułka graham</u> – pieczywo pszenne zwykłe, wyrobione z mąki pszennej typ 1850 z ewentualnym dodatkiem mąki pszennej typ 750 na drożdżach, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą, masa minimum 90 g</p> <p><u>Bułka tarta</u> – produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień</p> <p><u>Chałka</u> – pieczywo pszenne półcukiernicze, otrzymywane z mąki typ 500 lub 550. Skórka równomiernie zabarwiona. W składnikach ciasta dopuszczalne: woda, mąka, sól, tłuszcz, cukier, drożdże, masa jajeczna</p> <p><u>Chleb wieloziarnisty</u> – pieczywo mieszane, pszenno-żytnie, wyrobione z mąki pszennej typ 750 i mąki żytniej typ 720, na zakwasie żytnim, z dodatkiem drożdży, ziarna słonecznika (nie mniej niż 4 %), siemienia lnianego (nie mniej niż 4%), sezamu (nie mniej niż 4%), ekstraktu słodowego, soli i innych surowców określonych recepturą</p> <p><u>Chleb zwykły krojony w folii</u> – pieczywo mieszane wyrobione z mąki żytniej i pszennej na kwasie z dodatkiem drożdży, soli i innych surowców określonych recepturą, krojone w kromki, pakowane w folię z tworzywa sztucznego, masa minimum 600 g</p> <p><u>Drożdże</u> – spożywcze, piekarskie, prasowane</p> <p><u>Makowiec</u> – wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców określonych recepturą, spulchnione drożdżami), zwijane, przekładane masą makową zawierającą co najmniej 20 % maku, z dodatkiem rodzynek (nie mniej niż 10 %), wykańczane glazurą, grubość masy makowej nie mniej niż 1,5 cm,</p> <p><u>Pączki z nadzieniem</u> – wyrób otrzymany z ciasta drożdżowego (ciasto otrzymane z połączenia mąki, tłuszczu, jaj, cukru i innych surowców, spulchnione drożdżami), z nadzieniem z marmolady, dżemu, smażone w tłuszczu, wykończone cukrem pudrem</p> <p><u>Rogal bez maku</u> – pieczywo pszenne wyborowe, z mąki pszennej typ 550, na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą, masa minimum 100 g</p> <p><u>Zakwas do żurku</u> – substancja płynna, w składzie woda, mąka żytnia i czosnek</p>
--------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Pakiet VII– Mrożonki

Wymagania dotyczące właściwości żywności:

Artykuły mrożone	
Opakowanie	foliowe, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste

Cechy sensoryczne	wygląd	Charakterystyczny dla danego rodzaju, barwa charakterystyczna dla danego rodzaju, bez uszkodzeń mechanicznych,
	tekstura i konsystencja	Charakterystyczna dla danego rodzaju
	smak	Charakterystyczna dla danego rodzaju
	zapach	Charakterystyczny, bez zapachów obcych
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych,
Skład		<p><u>Brokuł</u> – bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla brokułów, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, opakowanie ok. 2,5 kg</p> <p><u>Fasolka szparagowa zielona</u> – I kategoria, cięta odcinki strąków z obciętymi końcówkami, jednolite odmianowo, sypkie, niepołamane, niezlepione, nieoblodzone, opakowanie ok. 2,5 kg</p> <p><u>Fasolka szparagowa żółta</u> – I kategoria, cięta odcinki strąków z obciętymi końcówkami, jednolite odmianowo, sypkie, niepołamane, niezlepione, nieoblodzone, opakowanie ok. 2,5 kg</p> <p><u>Kalafior</u> – bukiet różyczek mrożonych: barwa typowa dla kalafiora, bez obcych posmaków, sypkie, nieoblodzone, niezlepione, opakowanie ok. 2,5 kg</p> <p><u>Knedle owocowe</u> – mrożone, wsad owocowy (truskawka, śliwka), nieposklejane, szczelnie zlepione, opakowanie ok. 2,5 kg</p> <p><u>Lody w kubku</u> – wielosmakowe, opakowanie minimum 200 ml</p> <p><u>Mieszanka warzywna 7 składnikowa</u> – bukiet jarzyn mrożonych: marchew, kalafior, brokuły, brukselka, zielona fasolka, cebula, seler, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, warzywa sypkie bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, opakowanie ok. 2,5 kg</p> <p><u>Mieszanka warzywna 3 składnikowa</u> - cięta w paski: marchew, pietruszka, por lub seler, warzywa sypkie, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, opakowanie 2,5 kg</p> <p><u>Mieszanka kompotowa</u> minimum 7 składnikowa – skład: czarna porzeczka, czerwona porzeczka, truskawka, jabłka, śliwka, wiśnie, aronie, barwa typowa dla poszczególnych owoców, bez obcych posmaków, owoce sypkie, nieoblodzone, opakowanie 2,5 kg</p> <p><u>Pierogi z mięsem</u> – uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem z surowców mięsnych (nie dopuszcza się mięsa odkostnionego mechanicznie), kształt półkolisty lub inny regularny</p> <p><u>Szpinak</u> – cały liść, barwa typowa dla szpinaku, bez obcych posmaków, nieoblodzone, niezlepione, opakowanie 2,5 kg</p>

Pakiet VIII– Ryby i przetwory rybne

Wymagania dotyczące właściwości żywności:

Ryby i przetwory rybne		
Opakowanie		foliowe, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste, puszka
Cechy sensoryczne	wygląd	Charakterystyczny dla danego rodzaju, barwa charakterystyczna dla danego rodzaju, bez uszkodzeń mechanicznych, bez glazury
	tekstura i konsystencja	Charakterystyczna dla danego rodzaju
	smak	Charakterystyczna dla danego rodzaju
	zapach	Charakterystyczny, bez zapachów obcych

Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	Brak zanieczyszczeń fizycznych, brak zanieczyszczeń biologicznych,
Skład	<u>Filet z Miruny</u> – produkcja morska, ze skórą <u>Filet śledziowy Premium</u> – filety śledziowe Matias, opakowanie wiaderko <u>Makreła w pomidorze</u> – konserwa, filet z makreli 55% plus sos pomidorowy 45%, puszka minimum 240 g <u>Makreła wędzona świeża</u> – wędzona na ciepło, dymem, solona, naturalną solą bez sztucznych konserwantów <u>Paprykarz szczeciński</u> – mięso rybne rozdrobnione, ryż, koncentrat pomidorowy, puszka minimum 300 g <u>Szprot w pomidorze</u> – szprot minimum 55%, sos pomidorowy, puszka minimum 300 g <u>Tuńczyk w sosie własnym</u> – duże kawałki, puszka minimum 170 g

Pakiet IX– Jaja kurze

Wymagania dotyczące właściwości żywności:

Jaja kurze świeże		
Opakowanie	Oryginalne, nieuszkodzone opakowanie typu wytłaczanki dla 30 jaj	
Cechy sensoryczne	wygląd	Każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, niedopuszczalne są jaja nieoznakowane
	tekstura i konsystencja	Charakterystyczna dla jaj kurzych
	smak	Charakterystyczna dla jaj kurzych
	zapach	Charakterystyczny, bez zapachów obcych
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	Niedopuszczalne są jaja nieświeże, brudne, zbite lub popękane	
Skład	<u>Jaja kurze świeże</u> – klasa A, wielkość M, o wadze 53 g – 63	

Pakiet X– Warzywa i owoce

Wymagania dotyczące właściwości żywności:

Warzywa i owoce świeże i przetworzone		
Opakowanie	nieuszkodzone opakowanie typu kosz, skrzynka, karton, worek wykonany z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	
Cechy sensoryczne	wygląd	Całe, zdrowe, czyste (bez oznak zgnicia i pleśni), wystarczająco rozwinięte i wystarczająco dojrzałe, bez plam, bez požółkłych i zaschniętych części
	tekstura i konsystencja	Charakterystyczna dla danego rodzaju
	smak	Charakterystyczna dla danego rodzaju
	zapach	Charakterystyczny, bez zapachów obcych
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne	Wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego	
Skład	<u>Banan</u> – kolor skórki żółto-zielony, twardy <u>Brokuł</u> – całe jędrne, różę brokułu zwarte <u>Burak ćwikłowy czerwony</u> – prawidłowo wykształcone, jędrne, o średnicy od 6 do 10 cm	

	<p><u>Cebula biała</u> – cała, pokryta suchą łuską, jędrna</p> <p><u>Cytryna</u> – owoce całe dojrzałe i soczyste, bez wewnętrznego wyschnięcia</p> <p><u>Czosnek</u> – główka twarda, zwarta, o odpowiednio regularnym kształcie, z całkiem wysuszonym szczypiorem, pokryta łuską zewnętrzną okrywającą główkę i łuską okrywającą pojedyncze ząbki, kraj pochodzenia Polska</p> <p><u>Grejpfrut</u> – owoc w kolorze czerwonym, o kulistym i lekko spłaszczonym kształcie, jędrny, bez wewnętrznego wyschnięcia</p> <p><u>Gruszka</u> – odmiana Konferencja, dostępność poza sezonem, odpowiednio dojrzałe, soczyste</p> <p><u>Jabłko</u> – Ligol albo Champion, dostępność poza sezonem, klasa I</p> <p><u>Kapusta biała</u> – świeży wygląd, prawidłowo wykształcona, bez oznak wyrastania kwiatostanu, liście powinny przylegać do siebie, masa główki nie mniej jak 1 200 g</p> <p><u>Kapusta czerwona</u> – dostępność poza sezonem, świeży wygląd, prawidłowo wykształcona, bez oznak wyrastania kwiatostanu, liście powinny przylegać do siebie, masa główki nie mniej niż 800 g</p> <p><u>Kapusta kwaszona</u> – poszatkowana, jędrna, chrupka, o kolorze jasnożółtym, o odpowiednim smaku i aromacie jak dla warzyw kwaszonych, bez pleśni</p> <p><u>Kapusta pekińska</u> – wydłużona, zwarta, jednolita, liście zewnętrzne w kolorze zielonym do seledyn, liście kształtu owalnego, duże szerokie, pomarszczone i żyłkowane, z brzegu faliste, masa główki nie mniej niż 450 g do 1 kg</p> <p><u>Kiwi</u> – owoc twardy, dostatecznie dojrzały, nie zwiędnięty, o masie nie mniej jak 100 g</p> <p><u>Koper</u> – zielony, świeży, dostępność poza sezonem, zielony, bez pożółkłych części, czysty, bez ziemi, chwastów i traw, nie zwiędnięty, długość kopru nie więcej niż 25 cm, waga pęczka 50 g</p> <p><u>Mandarynka</u> – dostępność poza sezonem, odpowiednio dojrzałe, słodki i soczysty miąższ, który musi być całkowicie zdrowy</p> <p><u>Marchew korzeń</u> – korzeń cały, bez odciętych głów oraz odłamanych korzeni bocznych, niezdrewniała</p> <p><u>Natka pietruszki</u> – zielona, świeża, bez pędów kwiatostanów, bez pożółkłych i zaschniętych części</p> <p><u>Ogórek zielony</u> – jędrny, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, prawidłowo wykształcone, praktycznie proste, długość od 15 do 25 cm</p> <p><u>Ogórek kwaszony</u> – ogórki świeże z dodatkiem roślinnych przypraw aromatycznych – smakowych, w słonej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego – w przypadku opakowań niehermetycznych, lub utrwalony w procesie pasteryzacji w opakowaniach hermetycznie zamkniętych. Twardy i chrupiący.</p> <p><u>Papryka świeża</u> – w kolorze czerwonym, żółtym i zielonym, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, papryka z zieloną szypułką, kielich nienaruszony, bez uszkodzeń mechanicznych</p> <p><u>Pieczarka świeża</u> – białe lub biało-kremowy kolor, kształt kapeluszy okrągły lub półkolisty z blaszkami w kolorze białym z odcieniem różowym, wnętrze pieczarki w kolorze białym lub białym z odcieniem różowym</p> <p><u>Pietruszka korzeniowa</u> – jędrna, kształtna, twarda, korzeń prawidłowo wykształcony, na przekroju biała lub biało-kremowa, bez pustych przestrzeni, nać powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony</p> <p><u>Pomarańcza</u> – dojrzałe, soczyste, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia i wysuszenia, średnica od 6 do 10 cm</p> <p><u>Pomidor</u> – świeże, o zdrowym wyglądzie, czerwone, o charakterystycznym dla danej odmiany kształcie, odpowiednio</p>
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>dojrzałe, miąższ jędrny</p> <p><u>Por świeży</u> - zdrowy wygląd, usunięte zwiędnięte lub uschnięte liście, cały, jędrny, bez wyrastania pędu nasienne, część biała do jasnozielonej powinna stanowić połowę pora</p> <p><u>Rukola</u> – świeża, opakowanie minimum 100 g</p> <p><u>Rzodkiewka</u> – świeży, zdrowy wygląd, nie popękana, nie łukowata, nie zwiędnięta, jednolita odmianowo, minimalna średnica 2,5 cm, pęczek ok. 200 g</p> <p><u>Salata lodowa</u> – ładne, świeże i zielone liście, jędrna, liście odpowiednio sztywne, zwarte, pofałdowane a główki ukształtowane, masa główki nie mniej jak 300 g, każda główka powinna być zapakowana w worek foliowy perforowany</p> <p><u>Salata mix</u> – w składzie endywia kędzierzawa, cykoria, radicchia, Rudola, opakowanie minimum 180 g</p> <p><u>Seler korzeniowy</u> – zdrowy, czysty, myty (w tym wysuszony), bez śladów wewnętrznego wysuszenia, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki, bez odrdzewień skórki, twardy i jędrny, na przekroju biały lub biało-kremowy, bez pustych przestrzeni</p> <p><u>Szczypior</u> – świeży, o zdrowym i ładnym wyglądzie, niezwiędnięty, bez oznak gnicia lub pożółkłych i zeschniętych części, pęczek 100 g</p> <p><u>Ziemniak</u> – zebrany po osiągnięciu pełnej dojrzałości, o skórcie skorkowacialej</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------