**Załącznik nr 1 do SWZ – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Zadanie częściowe nr 1: Dostawa pieczywa i wyrobów cukierniczych** | | | |
| **Lp.** | **Nazwa** | **Opis produktu** |  |
| 1 | Bułka tarta 0,50 kg | Bułka tarta opakowanie 0,5 kg, wysuszona bułka pszenna, drobno mielona - sypka, Barwa naturalna, zapach charakterystyczny dla pieczywa suszonego bez dodatku nasion. Zapakowana w torebkę papierową lub foliową (opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością) | Zawartość soli, cukru w w/w produktach zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. |
| 2 | Bułka grahamka | Bułka wyrabiana z mąki graham, niedopuszczalny produkt z ciasta mrożonego. Masa produktu około 70g. Dobrze wypieczona, foremna, miąższ jednolity i suchy, bez wgnieceń. | Zawartość soli, cukru w w/w produktach zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. |
| 3 | Bułka zwykła - różne rodzaje | Bułka wyrabiana z mąki, niedopuszczalny produkt z ciasta mrożonego. Masa produktu około 70g - 90g. Dobrze wypieczona, foremna, miąższ jednolity i suchy, bez wgnieceń. | Zawartość soli, cukru w w/w produktach zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. |
| 4 | Bułka kajzerka | Bułka wyrabiana z mąki pszennej, niedopuszczalny produkt z ciasta mrożonego. Masa produktu około 60g - 70g. Dobrze wypieczona, foremna, miąższ jednolity i suchy, bez wgnieceń. | Zawartość soli, cukru w w/w produktach zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. |
| 5 | Bułka z ziarnami - różne rodzaje | Bułka wyrabiana z mąki, z ziarnami, niedopuszczalny produkt z ciasta mrożonego. Masa produktu około 70g - 80g. Dobrze wypieczona, foremna, miąższ jednolity i suchy, bez wgnieceń. | Zawartość soli, cukru w w/w produktach zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. |
| 6 | Bułka z dodatkiem dyni, słonecznika i innych nasion | Bułka wyrabiana z mąki, niedopuszczalny produkt z ciasta mrożonego. Masa produktu około 70g - 80g. Dobrze wypieczona, foremna, miąższ jednolity i suchy, bez wgnieceń. | Zawartość soli, cukru w w/w produktach zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. |
| 7 | Chleb z ziarnami | "Pieczywo wykonane z mąki pszennej, żytniej z dodatkiem ziaren. Bochenki opakowane w folię spożywczą, (opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością), nie barwiony |  |
| 8 | Chleb z ziarnami słonecznika | karmelem, pieczone w formie prostokątnej, podłużne, kształtne, dobrze wypieczone, miąższ na przekroju suchy, jednolity, bez pustych przestrzeni, bez wgnieceń. Niedopuszczalny produkt z ciasta mrożonego. Masa produktu około 400g. | Zawartość soli, cukru w w/w produktach zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. |
| 9 | Chleb graham | Pieczywo wykonane z mąki pszennej, żytniej i razowej z dodatkiem ziaren. Bochenki opakowane w folię spożywczą, (opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością), nie barwiony karmelem, z dodatkiem ziaren, pieczone w formie prostokątnej, podłużne, kształtne, dobrze wypieczone, miąższ na przekroju suchy, jednolity, bez pustych przestrzeni, bez wgnieceń. Niedopuszczalny produkt z ciasta mrożonego. Masa produktu około 400g. | Zawartość soli, cukru w w/w produktach zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. |
| 10 | Chleb razowy | "Pieczywo wykonane z mąki razowej, graham, pszennej. Bochenki opakowane w folię spożywczą, (opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością), nie barwiony |  |
| 11 | Chleb zwykły pszenny z foremki | karmelem, pieczone w formie prostokątnej, podłużne, kształtne, dobrze wypieczone, miąższ na przekroju suchy, jednolity, bez pustych przestrzeni, bez wgnieceń. Pieczywo krojone - grubość około 1-1,20 cm. Niedopuszczalny produkt z ciasta mrożonego. Masa produktu około 400g - 500g. " | Zawartość soli, cukru w w/w produktach zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. |
| 12 | Chleb zwykły pszenno żytni | Pieczywo wykonane z mąki razowej, żytniej. Pieczywo bez pustych przestrzeni, bez wgnieceń, niedopuszczalny produkt z ciasta mrożonego. Pieczywo krojone - grubość około 1-1,20 cm. Produkt zapakowany w opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością. Masa produktu około 400g - 500g. | Zawartość soli, cukru w w/w produktach zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. |
| 13 | Drożdżówka z nadzieniem różnego rodzaju | "Pieczywo wykonane z mąki pszennej. Bochenki opakowane w folię spożywczą, (opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością), pieczone w formie |  |
| 14 | Wypieki słodkie (tj. pączek, precel, Rogal, półfrancuskie, Mufinka, Babceczka itp.) | prostokątnej, podłużne, kształtne, dobrze wypieczone, miąższ na przekroju suchy, jednolity, bez pustych przestrzeni, bez wgnieceń. Pieczywo krojone - grubość około 1-1,20 cm. Niedopuszczalny produkt z ciasta mrożonego. Masa produktu około 300g - 500g." | Zawartość soli, cukru w w/w produktach zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. |
| 15 | Groszek ptysiowy - pakowany po 0,50 kg | Pieczywo wykonane z mąki pszennej i żytniej. Bochenki opakowane w folię spożywczą, (opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością), podłużne, kształtne, dobrze wypieczone, miąższ na przekroju suchy, jednolity, bez pustych przestrzeni, bez wgnieceń. Pieczywo krojone - grubość około 1-1,20 cm. Niedopuszczalny produkt z ciasta mrożonego. Masa produktu około 400g - 600g. | Zawartość soli, cukru w w/w produktach zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. |
| 16 | Pizzerka | "Wyrób z ciasta drożdżowego. Produkowana z mąki pszennej, dobrze wypieczona, foremna, |  |
| 17 | Chałka | miąższ jednolity i suchy, świeży, nadzienie charakterystyczne dla danego rodzaju bez oznak pleśni, psucia się. Niedopuszczalny produkt z ciasta mrożonego. Zapakowany (opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością). Masa produktu około 70g - 90g. " | Zawartość soli, cukru w w/w produktach zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. |
| 18 | Bułka typu hot dog | Wyrób słodki według określonych receptur, niedopuszczalny produkt z ciasta mrożonego. dobrze wypieczona, foremna, miąższ jednolity i suchy, świeży, nadzienie charakterystyczne dla danego rodzaju bez oznak pleśni, psucia się. Masa produktu różnej gramatury. Zapakowane (opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością). | Zawartość soli, cukru w w/w produktach zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. |
| 19 | Bułka hamburgerowa | Wyrób z ciasta parzonego, delikatny, kruchy. Niedopuszczalny produkt z ciasta mrożonego. Zapakowany (opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością). Masa produktu różnej gramatury. | Zawartość soli, cukru w w/w produktach zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. |
| Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | | | |
| Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:  1) posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,  2) posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,  3) posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.  4) Produkty powinny być w nieuszkodzonych opakowaniach. | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Zadanie częściowe nr 2: Dostawa artykułów nabiałowych** | | | |
| **Lp.** | **Nazwa** | **Gramatura** | **Opis produktu** |
| 1 | Mleko krowie 2%, 3,2% | 1 l | Wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów, konsystencja płynna. Opakowania 1 litr w kartonie. |
| 2 | Jogurt grecki 400g | 400g | Mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych. Zapach charakterystyczny dla świeżych produktów mlecznych. Barwa charakterystyczna dla danego rodzaju, bez zanieczyszczeń i śladów obcych , o dobrym smaku. bez pleśni. bez śladów uszkodzeń mechanicznych. |
| 3 | Jogurt naturalny 250 - 350 g który zawiera mniej niż 10 % cukru | 150-350g | Okres przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 7 dni od daty dostawy produktu. Mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii jogurtowych. Zapach charakterystyczny dla świeżych produktów mlecznych. Barwa charakterystyczna dla danego rodzaju, bez zanieczyszczeń i śladów obcych , o dobrym smaku, bez pleśni. |
| 4 | Jogurt owocowy pitny w butelce 150g - 300g | 150g – 300 g | Owoce min 10% żywe kultury bakterii m.in. Zawartość cukru, zgodny z Rozporządzeniem Min. Zdrowia bez konserwantów syropu glukozowo-fruktozowego i skrobi modyfikowanej. Zapach charakterystyczny dla świeżych produktów mlecznych. Barwa charakterystyczna dla danego rodzaju, bez zanieczyszczeń i śladów obcych , o dobrym smaku. bez pleśni. bez śladów uszkodzeń mechanicznych. |
| 5 | Jogurt owocowy 250 - 400 g który zawiera mniej niż 10 % cukru | 250g – 400 g | Okres przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 7 dni od daty dostawy produktu. Smak łagodny , czysty charakterystyczny dla danego owocu , bez obcych posmaków, z mleka pasteryzowanego , naturalnie fermentowany , zawierający zdrowe kultury bakterii jogurtowych, szczepy , zapach czysty charakterystyczny dla danego owocu, konsystencja jednolita, gęsta z widocznymi kawałkami owoców, bez dodatkowego cukru, naturalnie zagęszczony |
| 6 | Margaryna zwykła 250g | 250g | Opakowanie: kostka 250 g, zawartość tłuszczu 70 %, produkt zgodny z polską normą jakościową, Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki i zapachy; zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne; objawy pleśni, psucia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości; brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia; |
| 7 | Masło 82% 200g | 200 g | Opakowanie: 200g, o dobrym smaku, nie solone, zapach charakterystyczny dla świeżego masła, bez śladów zapachów obcych, nie dopuszcza się : smaku ani zapachu zjełczałego świadczącego o zepsuciu artykułu. zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne; objawy pleśni, psucia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości; brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia; |
| 8 | Mleko bez laktozy 2%, 3,2% | 1 l | Wygląd i barwa jednolita, smak i zapach czysty bez obcych posmaków i zapachów, konsystencja płynna, bez laktozy. Opakowanie 1 litr w kartonie. |
| 9 | Ser favita – różne rodzaje - ser biały w plastrach | 150 g | Serek z mleka pasteryzowanego krowiego. Serek pakowany w plastrach typu feta, o delikatnym smaku. Różne rodzaje serka. Opakowanie 150g. Zapach charakterystyczny dla świeżych produktów mlecznych. Barwa charakterystyczna dla danego rodzaju, bez zanieczyszczeń i śladów obcych , o dobrym smaku. bez pleśni. bez śladów uszkodzeń mechanicznych. |
| 10 | Ser feta /favita półtłusty 12 % | 0.25kg-1 kg | Bez konserwantów, z zalewy solankowej, o dobrym smaku, zapachu ,białej barwie, bez uszkodzeń mechanicznych opak 0.25kg-1 kg. Zapach charakterystyczny dla świeżych produktów mlecznych. Barwa charakterystyczna dla danego rodzaju, bez zanieczyszczeń i śladów obcych , o dobrym smaku, bez pleśni. |
| 11 | Ser topiony kostka kremowy 140g - różne smaki | 140g | Ser topiony kostka kremowy 140g, konsystencja śmietankowa, bez sztucznych barwników i konserwantów. Zapach charakterystyczny dla świeżych produktów mlecznych. Barwa charakterystyczna dla danego rodzaju, bez zanieczyszczeń i śladów obcych , o dobrym smaku, bez pleśni. bez śladów uszkodzeń mechanicznych. |
| 12 | Ser topiony różne rodzaje (szynka, szczypior, itp (100g) | 100 g | Konsystencja śmietankowa opakowanie 100g bez sztucznych barwników i konserwantów. Zapach charakterystyczny dla świeżych produktów mlecznych. Barwa charakterystyczna dla danego rodzaju, bez zanieczyszczeń i śladów obcych , o dobrym smaku. bez pleśni. bez śladów uszkodzeń mechanicznych. |
| 13 | Ser twarogowy półtłusty | 250 g – 1 kg | Półtłusty, typ krajanka, wyprodukowany z mleka pasteryzowanego zawierającego żywe kultury bakterii mlekowych, smak czysty łagodny, lekko kwaśny, posmak pasteryzacji zapach charakterystyczny dla świeżych produktów mlecznych ,lekko kwaśny, konsystencja lekka, barwa biała do lekko kremowej, bez zanieczyszczeń i śladów obcych , o dobrym kremowym smaku. |
| 14 | Ser żółty różne rodzaje - np.. Edamski, Masdamer, Salami |  | Wyprodukowany z mleka pasteryzowanego, zawierający żywe kultury bakterii, ser żółty z zawartością 10% tłuszczu, zapach mlekowy ,bez zapachów obcych ,aromatyczny, konsystencja jednolita zwarta , miąższ elastyczny , barwa jednolita, bez śladów zanieczyszczeń i pleśni, bez śladów uszkodzeń mechanicznych |
| 15 | Ser żółty mozzarella różne rodzaje |  | Mleko pasteryzowane sól, bakterie fermentacji mlekowej, zawierająca podpuszczkę mikrobiologiczną, o dobrym smaku , świeżym charakterystycznym dla produktów mlecznych zapachu |
| 16 | Ser żółty wędzony - różne rodzaje |  | Wyprodukowany z mleka pasteryzowanego, zawierający żywe kultury bakterii, ser żółty, smak i zapach charakterystyczny dla sera wędzonego. Bez zapachów obcych ,aromatyczny, konsystencja jednolita zwarta, miąższ elastyczny , barwa jednolita, bez śladów zanieczyszczeń i pleśni. bez śladów uszkodzeń mechanicznych |
| 17 | Serek homogenizowany różne smaki typu Wypasiony, Serek Darek, Serek Danio, Bacoma itp. | 110-400g | Okres przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 7 dni od daty dostawy produktu. Serek homogenizowany - na bazie sera twarogowego lub mleka i śmietanki. Zapach charakterystyczny dla świeżych produktów mlecznych. Barwa charakterystyczna dla danego rodzaju, bez zanieczyszczeń i śladów obcych , o dobrym smaku. bez pleśni. bez śladów uszkodzeń mechanicznych. |
| 18 | Batonik twarogowy - różne rodzaje | 40 g | Batonik twarogowy w polewie - różne rodzaje. Smak i zapach charakterystyczny dla danego rodzaju. Bez zapachów obcych, śladów psucia się, uszkodzeń mechanicznych, zanieczyszczeń. Opakowanie jednostkowe 40g. |
| 19 | Śmietana 18% - karton | 300-500 ml | Smak lekko kwaśny, kremowy, zapach czysty bez śladów zapachów obcych, konsystencja gęsta, kremowa, dopuszcza się lekki podstój tłuszczu, barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego. Bez śladów uszkodzeń mechanicznych |
| 20 | Śmietana 18% kubek | 300-500 ml | Smak lekko kwaśny, kremowy, zapach czysty bez śladów zapachów obcych, konsystencja gęsta, kremowa, dopuszcza się lekki podstój tłuszczu, barwa jednolita, biała z odcieniem jasnokremowym do kremowego. Bez śladów uszkodzeń mechanicznych |
| 21 | Śmietana 30%, 36% | 250 - 1000 ml | Produkt o dobrym smaku, charakterystycznym zapachu dla świeżych produktów mlecznych , opakowanie czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Smak czysty. Niedopuszczalny smak i zapach obcy z wyjątkiem lekkiego zapachu i posmaku pasteryzacji |
| Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | | | |
| Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:  1) posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,  2) posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,  3) posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.  4) Produkty powinny być w nieuszkodzonych opakowaniach. | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Zadanie częściowe nr 3: dostawa mięsa i wędlin** | | |
| **Lp.** | **Nazwa** | **Opis produktu** |
| 1 | Boczek wędzony parzony | Boczek wędzony parzony, bez kości. Wyrób bez konserwantów i glutenu, świeży, bez żeber, bez skóry, mięso schłodzone nie mrożone. Zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego wieprzowego bez oznak zaparzenia. Wygląd ogólny i powierzchnia – kształt – forma zbliżona do prostokąta, bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna. Zapach charakterystyczny dla procesu wędzenia i użytych przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Konsystencja – ścisła, soczysta, krucha. |
| 2 | Filet z indyka | Mięso nie nastrzykiwane. Świeże filety z piersi indyka, pojedynczy, mięśnie piersiowe bez skóry, kości, chrząstek, delikatne, soczyste, jędrne, nie zawierające tłuszczu, schłodzone, nie mrożone, czyste, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Wygląd ogólny i powierzchnia – powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych nacięć, lekko wilgotna. Jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach. Konsystencja – jędrna, elastyczna. Zapach – naturalny, swoisty, naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Bez oznak wcześniejszego mrożenia. |
| 3 | Filet z kurczaka | Mięso nie nastrzykiwane. Świeże filety z piersi kurczaka pojedynczy, mięśnie piersiowe bez skóry, kości i chrząstek, delikatne, soczyste, jędrne, nie zawierające tłuszczu, schłodzone, nie mrożone, czyste, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych nacięć, lekko wilgotna. Konsystencja – jędrna, elastyczna, Zapach – naturalny, swoisty, naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Bez oznak wcześniejszego mrożenia. |
| 4 | Kiełbasa cienka zwyczajna, wiejska - różnego rodzaju | Kiełbasa zwyczajna, wiejska wieprzowa , wieprzowo wołowa lub drobiowa, rozdrobniona. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, krucha, delikatna, osłonka ściśle przylegająca dająca się łatwo ściągnąć, niemrożona, świeży produkt. Kiełbasy najwyższej jakości, świeże. |
| 5 | Kiełbasa szynkowa np. Szynka wieprzowa, 82% mięsa - różne rodzaje. | Wędliny muszą być świeże, chude, ścisłe – nie rozpadające się przy krojeniu na krajalnicy, bez chrząstek. Wędliny nie mogą być żylaste. Niedopuszczalne są wędliny nieświeże, mrożone.  Niedopuszczalna jest oślizgłość oraz nalot pleśni. W składzie wędlin zawartość mięsa powyżej 88%.Wędliny z zawartością 82% mięsa. Wędliny muszą być świeże. Powierzchnia gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku. Smak i zapach – charakterystyczny dla danego rodzaju. Wyrób bez konserwantów i glutaminianu sodu. |
| 6 | Kiełbasa szynkowa np. Szynka drobiowa, 82% mięsa - różne rodzaje. | Wędliny muszą być świeże, chude, ścisłe – nie rozpadające się przy krojeniu na krajalnicy, bez chrząstek. Wędliny nie mogą być żylaste. Niedopuszczalne są wędliny nieświeże, mrożone.  Niedopuszczalna jest oślizgłość oraz nalot pleśni. W składzie wędlin zawartość mięsa powyżej 88%.Wędliny z zawartością 82% mięsa. Wędliny muszą być świeże. Powierzchnia gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku. Smak i zapach – charakterystyczny dla danego rodzaju. Wyrób bez konserwantów i glutaminianu sodu. " |
| 7 | Kiełbasa szynkowa np. Szynka konserwowa 82% mięsa - różne rodzaje | Wędliny muszą być świeże, chude, ścisłe – nie rozpadające się przy krojeniu na krajalnicy, bez chrząstek. Wędliny nie mogą być żylaste. Niedopuszczalne są wędliny nieświeże, mrożone.  Niedopuszczalna jest oślizgłość oraz nalot pleśni. W składzie wędlin zawartość mięsa powyżej 88%.Wędliny z zawartością 82% mięsa. Wędliny muszą być świeże. Powierzchnia gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku. Smak i zapach – charakterystyczny dla danego rodzaju. Wyrób bez konserwantów i glutaminianu sodu. |
| 8 | Kiełbasa szynkowa np. schab pieczony - 82% mięsa - różne rodzaje | Wędliny muszą być świeże, chude, ścisłe – nie rozpadające się przy krojeniu na krajalnicy, bez chrząstek. Wędliny nie mogą być żylaste. Niedopuszczalne są wędliny nieświeże, mrożone.  Niedopuszczalna jest oślizgłość oraz nalot pleśni. W składzie wędlin zawartość mięsa powyżej 88%.Wędliny z zawartością 82% mięsa. Wędliny muszą być świeże. Powierzchnia gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku. Smak i zapach – charakterystyczny dla danego rodzaju. Wyrób bez konserwantów i glutaminianu sodu. |
| 9 | Kiełbasa szynkowa np. Polędwica - 82% mięsa - różne rodzaje | Wędliny muszą być świeże, chude, ścisłe – nie rozpadające się przy krojeniu na krajalnicy, bez chrząstek. Wędliny nie mogą być żylaste. Niedopuszczalne są wędliny nieświeże, mrożone.  Niedopuszczalna jest oślizgłość oraz nalot pleśni. W składzie wędlin zawartość mięsa powyżej 88%.Wędliny z zawartością 82% mięsa. Wędliny muszą być świeże. Powierzchnia gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku. Smak i zapach – charakterystyczny dla danego rodzaju. Wyrób bez konserwantów i glutaminianu sodu |
| 10 | Kiełbasa szynkowa np. z indyka 82% mięsa - różne rodzaje | Wędliny muszą być świeże, chude, ścisłe – nie rozpadające się przy krojeniu na krajalnicy, bez chrząstek. Wędliny nie mogą być żylaste. Niedopuszczalne są wędliny nieświeże, mrożone.  Niedopuszczalna jest oślizgłość oraz nalot pleśni. W składzie wędlin zawartość mięsa powyżej 88%.Wędliny z zawartością 82% mięsa. Wędliny muszą być świeże. Powierzchnia gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku. Smak i zapach – charakterystyczny dla danego rodzaju. Wyrób bez konserwantów i glutaminianu sodu. " |
| 11 | Kiełbasa szynkowa np. wiejska, drobiowa 82% mięsa - różne rodzaje. | Wędliny muszą być świeże, chude, ścisłe – nie rozpadające się przy krojeniu na krajalnicy, bez chrząstek. Wędliny nie mogą być żylaste. Niedopuszczalne są wędliny nieświeże, mrożone.  Niedopuszczalna jest oślizgłość oraz nalot pleśni. W składzie wędlin zawartość mięsa powyżej 88%.Wędliny z zawartością 82% mięsa. Wędliny muszą być świeże. Powierzchnia gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia w miejscu styku. Smak i zapach – charakterystyczny dla danego rodzaju. Wyrób bez konserwantów i glutaminianu sodu. |
| 12 | Korpus drobiowy | Kości kulinarne drobiowe. Świeże nie mrożone, bez podrobów. Niedopuszczalna jest oślizgłość oraz nalot pleśni. Smak i zapach – charakterystyczny dla danego rodzaju. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. |
| 13 | Kości wieprzowe | Kości od schabu wieprzowe, Świeże nie mrożone. Niedopuszczalna jest oślizgłość oraz nalot pleśni. Smak i zapach – charakterystyczny dla danego rodzaju. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. |
| 14 | Mięso wieprzowe b/k - łopatka | Mięso wieprzowe musi być świeże, bez skóry, kości i słoniny, nie mrożone, chude. Zapach swoisty charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa świeżego wieprzowego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Konsystencja mięsa wieprzowego musi być jędrna, elastyczna, odkształcająca się. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso nie nastrzykiwane. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Bez oznak wcześniejszego mrożenia. |
| 15 | Mięso wieprzowe b/k - szynka | Mięso wieprzowe musi być świeże, bez skóry, kości i słoniny, nie mrożone, chude. Zapach swoisty charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa świeżego wieprzowego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Konsystencja mięsa wieprzowego musi być jędrna, elastyczna, odkształcająca się. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso nie nastrzykiwane. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Bez oznak wcześniejszego mrożenia. |
| 16 | Mięso wieprzowe b/k - schab | Mięso wieprzowe musi być świeże, bez skóry, kości i słoniny, nie mrożone, chude. Zapach swoisty charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa świeżego wieprzowego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Konsystencja mięsa wieprzowego musi być jędrna, elastyczna, odkształcająca się. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Mięso nie nastrzykiwane. Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń. Bez oznak wcześniejszego mrożenia. |
| 17 | Parówki cienkie, cienkie z cielęciną. | Parówki cienkie, cienkie z cielęciną np.. : berlinki, JBB z szynki, TAURUS, Tarczyński. Powierzchnia czysta, sucha; powierzchnia parówki barwy różowej do jasnobrązowej z odcieniem złocistym: niedopuszczalna barwa szarozielona. Konsystencja – dość ścisła, elastyczna, soczysta po podgrzaniu. Smak zapach – charakterystyczny dla parówek z mięsa z lekkim wyczuciem przypraw. Niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy zapach. Bez glutaminianów, barwników i fosforanów. |
| 18 | Pasztet wieprzowy - np. DUDA | Pasztet z mięsa, skórek i tłuszczu z przyprawami. Drobno rozdrobniona masa, składniki równomiernie rozprowadzone w całej masie. Konsystencja – zestalona, smarowna, jednorodna; niedopuszczalne wyczuwalne odłamki kości; dopuszczalne sporadyczne grudki o miękkiej konsystencji. Barwa – jasnokremowa do beżowej i różowej z odcieniem brązowym, lekko szklista. Smak zapach – charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| 19 | Pasztet drobiowy - np. DUDA | Pasztet z mięsa, skórek i tłuszczu z przyprawami. Drobno rozdrobniona masa, składniki równomiernie rozprowadzone w całej masie. Konsystencja – zestalona, smarowna, jednorodna; niedopuszczalne wyczuwalne odłamki kości; dopuszczalne sporadyczne grudki o miękkiej konsystencji. Barwa – jasnokremowa do beżowej i różowej z odcieniem brązowym, lekko szklista. Smak zapach – charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| 20 | Pasztet firmowy - np. DUDA | Pasztet z mięsa, skórek i tłuszczu z przyprawami. Drobno rozdrobniona masa, składniki równomiernie rozprowadzone w całej masie. Konsystencja – zestalona, smarowna, jednorodna; niedopuszczalne wyczuwalne odłamki kości; dopuszczalne sporadyczne grudki o miękkiej konsystencji. Barwa – jasnokremowa do beżowej i różowej z odcieniem brązowym, lekko szklista. Smak zapach – charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| 21 | Pasztet pieczony wieprzowy lub drobiowy | Pasztet z mięsa, skórek i tłuszczu drobiowego lub wieprzowego z przyprawami, pieczony. Wyrób w foremkach aluminiowych poddawany procesowi pieczenia. Drobno rozdrobniona masa, składniki równomiernie rozprowadzone w całej masie. Konsystencja – zestalona, smarowna, jednorodna; niedopuszczalne wyczuwalne odłamki kości; Barwa – jasnokremowa do beżowej i różowej z odcieniem brązowym, lekko szklista. Smak zapach – charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| 22 | Porcja rosołowa z kurczaka zagrodowego lub kurczak | Porcja rosołowa z kurczaka zagrodowego lub kurczak drobiowe musi być świeże, nie mrożone. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Elementy mięsa pozbawione mięśnia piersiowego i części udowej o przyjemnym zapachu charakterystycznym dla świeżego mięsa drobiowego, dobrze wykrwawione , bez śladów ciał obcych, sok mięsny przejrzysty , powierzchnia pozbawiona plam i wybroczyn krwistych |
| 23 | Porcja rosołowa z kaczki lub kaczka | Porcja rosołowa z kaczki lub kaczka musi być świeże, nie mrożone. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Elementy mięsa pozbawione mięśnia piersiowego i części udowej o przyjemnym zapachu charakterystycznym dla świeżego mięsa, dobrze wykrwawione , bez śladów ciał obcych, sok mięsny przejrzysty , powierzchnia pozbawiona plam i wybroczyn krwistych |
| 24 | Porcja rosołowa wołowa z kością | Porcja rosołowa wołowa z kością musi być świeże, nie mrożone. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. Elementy mięsa pozbawione mięśnia piersiowego i części udowej o przyjemnym zapachu charakterystycznym dla świeżego mięsa, dobrze wykrwawione , bez śladów ciał obcych, sok mięsny przejrzysty , powierzchnia pozbawiona plam i wybroczyn krwistych |
| 25 | Udko z kurczaka (nie ćwiartka) | Udko z kurczaka – nie ćwiartka. Mięso nie nastrzykiwane. Bez podrobów, schłodzone, nie mrożone, czyste, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. Wygląd i powierzchnia – powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa – barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach – naturalny, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, bez oznak zaparzenia i psucia. Niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. |
| 26 | Udziec wołowy | Nienastrzykiwany, świeży. Niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne. Niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia. Niedopuszczalny zapach obcy. Bez oznak wcześniejszego mrożenia. |
| 27 | Mięso hamburgerowe | Produkt otrzymany z mielonego mięsa z kurczaka, doprawiony, uformowany i usmażony. Waga 1 sztuki nie mniejsza niż 60g. Produkt głęboko mrożony. Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed zniszczeniem, zanieczyszczeniem, wysuszką, powinny być całe (bez uszkodzeń mechanicznych), czyste, bez obcych zapachów oraz wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. |
| Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | | |
| Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:  1) posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,  2) posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,  3) posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.  4) Produkty powinny być w nieuszkodzonych opakowaniach. | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Zadanie częściowe nr 4: dostawa warzyw i owoców** | | |
| **Lp.** | **Nazwa** | **Opis produktu** |
| 1 | Arbuz | Świeże owoce, zdrowy, soczysty, o dobrym smaku, dojrzały, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Cały, czysty, wolny od stłuczeń i pęknięć, bez śladów gnicia i pleśni, kształt symetryczny, równomiernie wybarwiony. |
| 2 | Banany | Owoce świeże, zdrowe ,nienadmarznięte, czyste, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, owoce o jednakowej wielkości. Bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Banany długość owocu, nie mniej niż 140 mm. Bez śladów gnicia i pleśni, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Wiązkę uciętą w prawidłowy sposób (nie na skos i nie rozdartą, bez fragmentów łodygi). |
| 3 | Brzoskwinie | Świeże owoce o jędrnej skórce, bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; nie dopuszcza się brzoskwiń pękniętych w miejscu połączenia łodygi z owocem. |
| 4 | Buraki ćwikłowe | Świeże, całe, zdrowe, bez liści , suche nie nadmarznięte, bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia, czyste, jędrne, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, jednolite pod względem odmiany i wielkości. |
| 5 | Cebula | "Świeże warzywa, bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Zdrowa, czysta ,sucha o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Cała, jędrna, bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięci, dojrzała, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; " |
| 6 | Cebula czerwona | Świeże warzywa, bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Zdrowa, sucha, czysta, bez uszkodzeń mechanicznych . Cała, ścisła, jędrna, bez objawów gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia. Dojrzała, bez objawów wyrośnięcia lub kiełkowania, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. |
| 7 | Cytryny | Zdrowe, świeże, soczyste, czyste ,o dobrym smaku, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Wolne od stłuczeń, bez śladów gnicia i pleśni, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia. |
| 8 | Czosnek Polski | Zdrowy, czysty, suchy, o dobrym smaku, nienadmarznięty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych . Świeże warzywa, bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Główki twarde, zwarte, bez oznak gnicia, śladów pleśni. Odpowiednio regularnym kształcie, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, nieuszkodzone. |
| 9 | Fasola sucha Jaś | Fasola biała, charakteryzująca się dużymi, spłaszczonymi, biało-kremowymi nasionami o nerkowatym kształcie. Czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Bez obcych zapachów, opakowanie czyste bez uszkodzeń mechanicznych. |
| 10 | Groch łuszczony | Produkt wysokiej jakości, spełniający normy dla żywności, bez uszkodzeń mechanicznych, szkodników i oznak pleśnienia. Suszony, bez łuski, w formie połówek. Produkt powinien mieć jednolitą odmianę, być czysty i wolny od obcych zanieczyszczeń. |
| 11 | Gruszki | Zdrowe, świeże, soczyste, nienadmarznięte, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Świeże owoce o jędrnej skórce, bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Całe bez oznak gnicia. Owoce odpowiednio dojrzałe ale nie przejrzałe, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych. |
| 12 | Jabłka | Świeże owoce, zdrowe, soczyste, suche, czyste, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o jędrnej skórce, bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Całe bez oznak gnicia, odpowiednio dojrzałe, wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych. |
| 13 | Jajka świeże - Klasa A, Waga M-L | Każde jajko musi posiadać nadrukowany numer identyfikacyjny, nie dopuszczalne są jajka nieoznakowane, zbite lub popękane, uszkodzone. Zgodne daną z klasą. Towar musi spełniać normy techniczne i jakościowe jakie wynikają z obowiązujących przepisów. |
| 14 | Kalafiory świeży | Świeże warzywa, bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Suchy, zdrowy, biały ,bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych. Czyste bez oznak gnicia, śladów pleśni oraz uszkodzeń takich jak skazy, obicia, bez liści, całe, twarde, o gęstej strukturze, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. |
| 15 | Kapusta biała | Świeże warzywa - zdrowa, czysta, sucha, bez uszkodzeń mechanicznych bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Główki powinny być czyste, bez objawów gnicia, śladów pleśni, zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. |
| 16 | Kapusta czerwona | Świeże warzywa - zdrowa, czysta, sucha, bez uszkodzeń mechanicznych bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Główki powinny być czyste, bez objawów gnicia, śladów pleśni, zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. |
| 17 | Kapusta kiszona | Kapusta kiszona o dobrym smaku, zapachu, , nienadmarznięta w wiaderkach, kiszona nie kwaszona, opakowanie czyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Konsystencja - skrawki jędrne, chrupkie |
| 18 | Kapusta pekińska | Świeże warzywa, bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Świeża, czysta, zdrowa, bez oznak gnicia, śladów pleśni. Wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; |
| 19 | Kiwi | Świeże owoce o jędrnej skórce, bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Soczyste, zdrowe, bez śladów uszkodzeń mechanicznych ,suche, nie zwiędnięte, całe, jędrne - nie mogą być miękkie, zwiędnięte ani nasiąknięte wodą. Bez oznak gnicia, pleśni. Czyste, dobrze wykształcone, wyklucza się owoce złączone podwójnie lub wielokrotnie, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. |
| 20 | Koperek | Świeże warzywa - bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Świeży, zdrowy - bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia. Czysty, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, o odpowiedniej jędrnej barwie Bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych |
| 21 | Mandarynki/ Klementynki | Świeże owoce o jędrnej skórce, bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Zdrowe, świeże, bez pestek, soczyste o dobrym smaku , bez zapachów obcych, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Całe, wolne od stłuczeń, bez śladów gnicia i pleśni, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. |
| 22 | Marchew | Świeże warzywa - bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Bez naci, świeża, czysta, zdrowa, sucha, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia. Bez plam i innych zanieczyszczeń obcych, czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; |
| 23 | Morela | Zdrowe, soczyste, o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Świeże owoce o jędrnej skórce, bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Całe, bez oznak gnicia, pleśni, wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych. |
| 24 | Nektarynki | Świeże owoce o jędrnej skórce, bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Całe, zdrowe, soczyste, świeże, suche, bez przebarwień ,o dobrym smaku, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez oznak gnicia, pleśni. Czyste, skórka owoców bez omszenia, wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych |
| 25 | Ogórki kiszone | Ogórki kiszony o dobrym smaku, zapachu, nienadmarznięte. Barwa oliwkowozielona, kształt możliwie prosty, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych. Ogórki jędrne, chrupkie. Smak i zapach charakterystyczny dla ogórków z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów. |
| 26 | Ogórki świeże | Świeże warzywa o jędrnej skórce, bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Zdrowy, suchy, nienadmarznięty bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Jednolita jędrna barwa czyste, całe, niedopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni. Wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. Kształt: dobrze wykształcone i praktycznie proste. Niedopuszczalny smak gorzki. |
| 27 | Papryka świeża - czerwona, zielona, pomarańczowa, żółta | Świeża, czysta ,zdrowa, bez uszkodzeń mechanicznych , o jednolitej barwie. Warzywa o jędrnej skórce, bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Twarda dobrze rozwinięta, cała, bez objawów gnicia, śladów pleśni. Wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych. Bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce. Szypułka powinna być równo obcięta a kielich nienaruszony. |
| 28 | Pieczarki świeże | Świeża, biała, jędrna , sucha, bez przebarwień, bez śladów uszkodzeń mechanicznych , bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Zdrowe bez objawów gnicia, śladów pleśni, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych. |
| 29 | Pietruszka korzeń | Świeże warzywa, bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Czysta, zdrowa bez śladów uszkodzeń mechanicznych. bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia. Twarde, jędrne, kształtne, bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień, bez stłuczeń, pęknięć, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby szkodniki, nać pietruszki powinna być równo oberwana lub obcięta tuż przy główce, tak aby korzeń był nieuszkodzony. |
| 30 | Pietruszka zielona | Świeże warzywa, czysta, zdrowa bez śladów uszkodzeń mechanicznych, bez zżółknięć, barwa jędrna, w pęczkach bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia, bez plam i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych, wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. |
| 31 | Pomarańcza | Świeże owoce o jędrnej skórce, bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Całe, wolne od stłuczeń, zdrowe, świeże, czyste, suche o dobrym smaku, nienadmarznięta, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Bez śladów gnicia i pleśni, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych., wolne od oznak wysuszenia. |
| 32 | Pomidory | Świeże warzywa o jędrnej skórce, bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Zdrowe, świeże, czyste , bez obcych zapachów, jędrne, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych bez objawów gnicia, śladów pleśni. Całe, wolne od pęknięć, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień. |
| 33 | Pory | Świeże warzywa, bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Zdrowe, bez oznak gnicia, pleśni. Suchy , bez przebarwień, jędrna barwa, bez uszkodzeń mechanicznych. Wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami. Barwa biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej. |
| 34 | Rzodkiewka | Świeże warzywa, bez przebarwień świadczących o braku świeżości, zdrowa, bez oznak gnicia, pleśni, czysta, niepopękana, Sucha w pęczkach, nienadmarznięta. Wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy. |
| 35 | Sałata lodowa | Świeże warzywa bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa, sucha, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych, bez przebarwień, bez oznak gnicia, śladów pleśni. Odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. |
| 36 | Sałata zielona | Świeże warzywa bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa, sucha, nienadmarznięta, bez uszkodzeń mechanicznych, bez przebarwień, bez oznak gnicia, śladów pleśni. Odpowiednio ukształtowana, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki. |
| 37 | Seler | Świeże warzywa bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Świeży, zdrowy ,nieprzemarznięty, czysty, suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Kształtne, twarde, jędrne, bez stłuczeń, bez oznak gnicia, śladów pleśni. Wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego. |
| 38 | Szczypior | Świeże warzywa bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Zdrowy, suchy , jędrny , czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Jędrna jednolita barwa, bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia, bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych. |
| 39 | Śliwki | Świeże owoce o jędrnej skórce, bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Zdrowe, soczyste ,bez obcych, zapachów , o dobrym smaku, bez plam i przebarwień, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Całe, dostatecznie rozwinięte, odpowiednio dojrzałe, bez oznak gnicia i pleśni, czyste, wolne od szkodników i szkód wyrządzonych przez szkodniki i choroby." |
| 40 | Truskawki | Świeże owoce o jędrnej skórce, bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Poszczególne owoce powinny być zdrowe, świeże, suche, o jędrnej barwie bez przebarwień ,soczyste bez śladów uszkodzeń mechanicznych bez oznak gnicia i pleśni. Wolne od szkodników uszkodzeń przez nich wyrządzonych. Poszczególne pojedyncze owoce powinny być całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne. |
| 41 | Winogron czerwony, biały | Świeże owoce, bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Poszczególne grona powinny być zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników uszkodzeń przez nich wyrządzonych, poszczególne pojedyncze owoce powinny być całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne, jędrne. |
| 42 | Limonka | Świeże owoce o jędrnej skórce, bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Całe, wolne od stłuczeń, zdrowe - bez śladów gnicia i pleśni, bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, bez oznak zwiędnięcia i wysuszenia. |
| 43 | Ziemniaki | Świeże warzywa o jędrnej skórce, bez przebarwień świadczących o braku świeżości. Jednolite odmianowo, zdrowe, suche, jednomiarowe o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez uszkodzeń mechanicznych. Dojrzałe, niezazieleniałe, czyste, nie uszkodzone, nie nadmarznięte, nie porośnięte, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany. Nie dopuszcza się bulw: nadmiernie zawilgoconych na powierzchni, zaparzone, zapleśniałe, zamarznięte, zanieczyszczonych. |
| Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:  1) posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,  2) posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,  3) posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.  4) Produkty powinny być w nieuszkodzonych opakowaniach. | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Zadanie częściowe nr 5: dostawa mrożonek** | | |
| **Lp.** | **Nazwa** | **Opis produktu** |
| 1 | Brokuły mrożone | Warzywo mrożone, części róży brokułowej, powstałe przez rozdzielenie na mniejsze. Różyczki zwarte, czyste, barwa jędrno-zielona bez przebarwień, plam , nieoblodzone, niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie , bez obcych zapachów i posmaku. Pakowane hermetycznie przystosowane do niskich temperaturach. Niedopuszczalne przebarwienia np. zżółknięcia lub zbrązowienia pączków kwiatowych. Smak charakterystyczny dla świeżego brokułu. Waga opakowania od 2 - 3 kilogramów. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. |
| 2 | Fasolka szparagowa | Produkt jednolite odmianowo, odcinki strączków z odciętymi końcówkami, sypkie , niezlepione, głęboko mrożone sypki nieoblodzony, nie uszkodzone mechanicznie. Niepołamana pocięte na kawałki około 3 cm - 5 cm, utrwalona poprzez mrożenie. Pakowane hermetycznie przystosowane do niskich temperaturach, waga od 2 - 3 kilogramów. Barwa intensywna zielona lub żółta, nie zbrązowiała, praktycznie jednolita w całej partii. Odcinki strąków zdrowe, bez oznak zapleśnienia, gnicia oraz bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki. Odcinki strąków czyste, wolne od zanieczyszczeń. |
| 3 | Frytki mrożone różne rodzaje (karbowane i cienkie długie) | Warzywo mrożone różne rodzaje karbowane i cienkie długie, pakowane od 2 - 3 kilogramów. Słupki proste lub karbowane o boku ok.10mm. Dopuszcza się nietrwałe zlepieńce rozpadające się przy niewielkim nacisku oraz niewielkie oszronienie. Niedopuszczalne rozmrożenie produktu. Barwa od jasnokremowej do białoszarej, charakterystyczna dla odmiany użytych ziemniaków, wyrównana w opakowaniu jednostkowym. Konsystencja na powierzchni chrupka, wewnątrz miękka, lekko mączysta. Smak i zapach typowy dla ziemniaków podsmażonych, bez obcych smaków i zapachów. |
| 4 | Kalafior mrożony | Warzywo mrożone, części dużej róży kalafiorowej, rozdzielone przez jej rozdzielenie na mniejsze części. Pakowane hermetycznie przystosowane do niskich temperaturach, waga od 2 - 3 kilogramów. Różyczki o barwie białej do kremowo żółtawej, zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki. Smak i zapach charakterystyczny dla świeżego kalafiora, bez zapachów i posmaków obcych. |
| 5 | Marchewka mini | Warzywo mrożone, pakowane hermetycznie przystosowane do niskich temperaturach, waga od 2 - 3 kilogramów. Całe, zdrowe, dobrej jakości , barwa typowa dla marchwi, bez obcych posmaków i zapachu , warzywo sypkie ,nieoblodzone , niezlepione, nieuszkodzone mechanicznie. Bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń, Proste, kształtne bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń, bez uszkodzenia korzenia. Barwa charakterystyczna dla odmiany, jednolita. |
| 6 | Mieszanka warzywna kostka - zupa jarzynowa | Warzywa mrożone, pakowane hermetycznie przystosowane do niskich temperaturach, waga od 2 - 3 kilogramów. Bukiet jarzyn głęboko mrożony, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez plam i przebarwień, wolne od zanieczyszczeń , bez obcych posmaków, sypkie, niepozlepiane, nieoblodzone, bez uszkodzeń mechanicznych. Bez zapachów i posmaków obcych. Warzywa czyste nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych. |
| 7 | Mieszanka warzywna kostka - sałatka jarzynowa | Warzywa głęboko mrożone, pakowane hermetycznie przystosowane do niskich temperaturach, waga od 2 - 3 kilogramów. Warzywa sypkie, nie oblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych. Warzywne zdrowe, praktycznie bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez plam i przebarwień, wolne od zanieczyszczeń , bez obcych posmaków. |
| 8 | Warzywa mrożone ( bukiet kwiatowy) | Warzywa głęboko mrożone, barwa typowa dla poszczególnych warzyw, bez plam i przebarwień, wolne od zanieczyszczeń , bez obcych posmaków, sypkie, niepozlepiane, nieoblodzone, bez uszkodzeń mechanicznych. Pakowane hermetycznie przystosowane do niskich temperaturach, waga od 2 - 3 kilogramów. Warzywne zdrowe, praktycznie bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Zapach charakterystyczny dla warzyw, bez zapachów i posmaków obcych. |
| 9 | Warzywa mrożone włoszczyzna (słupki) | Warzywa głęboko mrożone, włoszczyzna szatkowana ,dobrej jakości nieposklejana, czysta, sypka sucha, nieoblodzona, barwa charakterystyczna dla zdrowego odpowiedniego warzywa, mrożone, pocięte części warzyw w paski, pakowane hermetycznie przystosowane do niskich temperaturach, waga od 2 - 3 kilogramów. Składniki warzywne zdrowe, praktycznie bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki oraz zmian chorobowych. Zapach charakterystyczny dla warzyw, bez zapachów i posmaków obcych. |
| 10 | Szpinak (2-3 kg) | Warzywa głęboko mrożone rozdrobniony, pakowane hermetycznie przystosowane do niskich temperaturach, waga od 2 - 3 kilogramów. Szpinak rozdrobniony, uformowany w jednolitą, kształtną bryłę, dobrej jakości ,o dobrym smaku ,liście bez uszkodzeń o zdrowym jędrnym kolorze charakterystycznym dla młodego liścia szpinaku, sypki, nieoblodzony. Kolor zielona, dopuszcza się punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwy. Zapach charakterystyczny, nieco osłabiony, bez goryczki, nie dopuszcza się posmaku zapleśnienia, fermentacji lub innych obcych smaków i zapachów. Stopień rozdrobnienia zależy od zastosowanych urządzeń; drobno mielony lub przetarty, bez wyczuwalnych włókien. Szpinak bez zmian chorobowych, śladów pleśni i fermentacji. |
| 11 | Śliwki | Owoce mrożone , pakowane hermetycznie przystosowane do niskich temperaturach, waga od 2 - 3 kilogramów. Owoce praktycznie jednolite odmianowo w partii. Owoce całe lub połówki, o zbliżonej wielkości, niepomarszczone, nieoblodzone bez zlepieńców trwałych. Barwa typowa dla danej odmiany. Owoce odpowiednio dojrzałe zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki. Owoce czyste nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych. Zapach charakterystyczny dla danej odmiany, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych. |
| 12 | Wiśnia | Owoce mrożone , pakowane hermetycznie przystosowane do niskich temperaturach, waga od 2 - 3 kilogramów. Owoce praktycznie jednolite odmianowo w partii. Owoce całe lub połówki, o zbliżonej wielkości, niepomarszczone, nieoblodzone bez zlepieńców trwałych. Barwa typowa dla danej odmiany. Owoce odpowiednio dojrzałe zdrowe, praktycznie wolne od oznak zapleśnienia i fermentacji oraz od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki. Owoce czyste nie dopuszcza się zanieczyszczeń obcych. Zapach charakterystyczny dla danej odmiany, nieco osłabiony, bez zapachów i posmaków obcych. |
| 13 | Truskawki mrożone | Owoce mrożone , pakowane hermetycznie przystosowane do niskich temperaturach, waga od 2 - 3 kilogramów. Owoce praktycznie jednolite odmianowo w partii. Owoce bez szypułek, całe, sypkie, nieoblodzone, bez trwałych zlepieńców. Owoce zdrowe, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki. Owoce twarde, bez zapachów i posmaków obcych. |
| 14 | Mieszanka kompotowa | Owoce głęboko mrożone , z dobrej jakości owoców, wolnych od zanieczyszczeń , barwa charakterystyczna dla zdrowego każdego z owoców, zapach typowy dla danego rodzaju owocu, niepozlepiane, nieoblodzone, sypkie, niepomarszczone, bez śladów zapachów obcych, bez obcego posmaku. Pakowane hermetycznie przystosowane do niskich temperaturach, waga od 2 - 3 kilogramów. Mieszanka owoców mrożonych. Brak oznak zapleśnienia, zanieczyszczeń oraz uszkodzeń mechanicznych. |
| 15 | Filet Miruna mrożony | Produkt filet z miruny głęboko mrożony bez skóry, bez dodatków chemicznych. Bez obcych zapachów. Produkt otrzymany z porcji filetów z miruny. Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń. Ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta. Bez dodatków lodu/glazury. Barwa jasna, bez przebarwień, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia. Widoczne oznaki rozmrożenia towaru, zapach świadczący o procesach psucia się. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. patelnia, jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i piekarnika. Pakowane od 6 - 10 kg. |
| 16 | Filet Dorsz mrożony | Produkt filet z dorsza głęboko mrożony bez skóry, bez dodatków chemicznych. Filety całe bez obcych zanieczyszczeń, bez skóry. Ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta. Bez dodatków lodu/glazury. Barwa jasna, bez przebarwień, zapach swoisty, bez oznak rozmrożenia. Widoczne oznaki rozmrożenia towaru, zapach świadczący o procesach psucia się. Gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i piekarnika. Pakowane od 6 - 10 kg. |
| 17 | Paluszki rybne z miruny | Paluszki rybne w złotej, chrupiącej panierce. Wstępnie podsmażone z filetów miruny. Produkt głęboko mrożony. Opakowanie 300 - 450g. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej patelnia, jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i piekarnika. Brak oznak rozmrożenia. |
| 18 | Paluszki rybne z łososia | Paluszki rybne w złotej, chrupiącej panierce. Produkt głęboko mrożony, opiekany. Opakowanie 300 - 450g. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. patelnia, jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i piekarnika. Brak oznak rozmrożenia. |
| 19 | Kostka rybna dorsz | Kostka rybna w złotej, chrupiącej panierce, podsmażane. Wycięta z najgrubszej części dorsza, bez ości, nie mielona. Produkt głęboko mrożony. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, kuchenki mikrofalowej i piekarnika. Brak oznak rozmrożenia. |
| 20 | Zapiekanka z pieczarkami | Produkt głęboko mrożony bez dodatków chemicznych. Bez dodatków lodu/glazury. Dodatki świeże charakterystyczne dla danego rodzaju. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i piekarnika. Zapach swoisty, produkt bez oznak rozmrożenia. Widoczne oznaki rozmrożenia towaru, zapach świadczący o procesach psucia się. Bez obcych zanieczyszczeń. |
| 21 | Kluska śląska | Produkt głęboko mrożony bez dodatków chemicznych. Bez dodatków lodu/glazury. Produkt szczelnie, oryginalnie zapakowany. W opakowaniach 2,00 - 3,00 kg. Zapach swoisty, produkt bez oznak rozmrożenia. Widoczne oznaki rozmrożenia towaru, zapach świadczący o procesach psucia się. Bez obcych zanieczyszczeń. Produkt gotowy do spożycia po ugotowaniu. |
| 22 | Knedle z owocami | Produkt głęboko mrożony bez dodatków chemicznych. Produkt otrzymany z ciasta ziemniaczanego z nadzieniem owocowym np. śliwka, truskawka. Produkt gotowy do spożycia po ugotowaniu. Struktura i konsystencja ciasta jednolita. Wygląd: kształt kulisty, powierzchnia gładka. Produkt sypki nieoblodzony, bez zlepieńców trwałych, bez uszkodzeń mechanicznych i oparzeliny mrozowej. Waga od 1,0 do 2,5 kg. |
| 23 | Nugettsy | Produkt głęboko mrożony bez dodatków chemicznych. Opakowanie 1,00 - 2,50 kg. Bez dodatków lodu/glazury. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i piekarnika. Nuggetsy z fileta kurczaka panierowane. Produkt garmażeryjny drobiowy, z dodatkiem wody, z połączonych kawałków mięsa, panierowany. Panier - panierka krucha, ściśle przylegająca do mięsa. Barwa i konsystencja - barwa złoto-żółta, charakterystyczna dla użytych składników i zastosowanej technologii. Smak i zapach - smak charakterystyczny dla użytych surowców poddanych obróbce termicznej i zastosowanej technologii. Zapach charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalne zapachy obce lub świadczące o zepsuciu. |
| 24 | Stripsy | Produkt głęboko mrożony bez dodatków chemicznych. Opakowanie 1,00 - 2,50 kg. Bez dodatków lodu/glazury. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i piekarnika. Stripsy z fileta kurczaka panierowane. Produkt garmażeryjny drobiowy, z połączonych kawałków mięsa, panierowany. Panier - panierka krucha, ściśle przylegająca do mięsa. Barwa i konsystencja - barwa złoto-żółta, charakterystyczna dla użytych składników. Zapach charakterystyczny dla użytych składników i przypraw, niedopuszczalne zapachy obce lub świadczące o zepsuciu. |
| 25 | Bułka typu hot dog | Produkt głęboko mrożony bez dodatków chemicznych. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i piekarnika. bułki pszenne, głęboko mrożone, które są w pełni wypieczone i wymagają jedynie rozmrożenia i podgrzania. |
| Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | | |
| Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:  1) posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,  2) posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,  3) posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.  4) Produkty powinny być w nieuszkodzonych opakowaniach. | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Zadanie częściowe nr 6: dostawa artykułów ogólnospożywczych** | | | |
| **Lp.** | **Nazwa produktu** | **Gramatura** | **Opis produktu** |
| 1 | Cukier kryształ | 1 kg | Cukier - różne rodzaje, dobrej jakości. Produkt sypki biały kryształ, opakowanie 1 kg. Niedozwolone obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 2 | Cukier trzcinowy | 1 kg | Cukier trzcinowy - różne rodzaje dobrej jakości. Cukier sypki trzcinowy, opakowanie 1 kg. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 3 | Cukier puder | 400 g – 1 kg | Cukier puder - różne rodzaje dobrej jakości. Opakowanie od 400g do 1 kilograma. Produkt drobno granulowany, poddany procesom rozdrabniania kryształów cukru spożywczego. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 4 | Kasza gryczana prażona | 1kg – 5 kg | Kasza gryczana prażona dobrej jakości, różnego rodzaju. Opakowanie od 1 kilograma do 5 kilogramów. Produkt otrzymany z gryki, struktura i konsystencja sypka, bez grudek i oznak wilgotności. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 5 | Kasza jęczmienna gruba | 1kg – 5 kg | Kasza jęczmienna gruba - różne rodzaje dobrej jakości. Kasza jęczmienna o konsystencja sypkiej, barwie kremowo-brązowa, wolna od zanieczyszczeń oraz szkodników mączno-zbożowych, ugotowana powinna zachowywać swoje właściwości. |
| 6 | Kasza kuskus | 1kg – 5 kg | Kasza kuskus opakowanie jednostkowe od 1 kg - 5 kg - różne rodzaje dobrej jakości. Kasza kuskus z pszenicy twardej durum, okrągłe ziarenka. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 7 | Makaron | 400 g – 5 kg | Makaron o różnych kształtach np. łazanka, muszelka drobna, muszelka gruba, penne, spaghetti, świderki, kokardki itp. różne rodzaje dobrej jakości. Opakowanie produktu od 400g do 5 kilogramów. Makarony o intensywnej barwie, niepołamany. Produkt po ugotowaniu powinien zachowywać swoje właściwości i kształt. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 8 | Makaron nitka firmy Goliard | 250 g | Makaron nitka 250g - firmy Goliard. Makaron dobrej jakości. Opakowanie produktu 250g. Makarony o intensywnej barwie, niepołamany. Produkt po ugotowaniu powinien zachowywać swoje właściwości i kształt. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 9 | Makaron bez glutenowy - różne rodzaje i kształty, dobrej jakości | 400 g – 5 kg | Makaron bez glutenowy - różne rodzaje i kształty, dobrej jakości. Produkt bez glutenu, dobrej jakości, niepołamany, ugotowany powinien zachowywać swoje właściwości i kształt. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 10 | Makaron w kształcie ryżu | 250 g | Makaron w kształcie ryżu, opakowanie 250g - różne rodzaje dobrej jakości. Makaron niepołamany, ugotowany powinien zachowywać swoje właściwości i kształt. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 11 | Mąka pszenna różne rodzaje | 1 kg | Mąka pszenna typu 450-550 - różne rodzaje dobrej jakości. Produkt o barwie czysto białej, puszysta, sucha sypka, opakowanie: szczelna torebka papierowa. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 12 | Mąka ziemniaczana | 400 g – 1 kg | Mąka ziemniaczana opakowanie od 400g do 1 kg - różne rodzaje dobrej jakości. Proszek o barwie czysto białej i krystalicznie lśniącym połysku, produkt sypki. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 13 | Ryż biały długoziarnisty | 1 kg – 5 kg | Ryż biały długoziarnisty - różne rodzaje dobrej jakości. Opakowanie od 1 kg do 5 kg. Suchy, barwa biała, nie powinien zawierać ziaren połamanych i mączki, ugotowany na sypko powinien zachowywać swoje właściwości. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 14 | Ryż biały paraboliczny | 5 kg | Ryż biały paraboliczny opakowanie 5 kg - różne rodzaje dobrej jakości. Oczyszczone ziarna ryżu, pozbawione łuski, otrębów i zarodka. Jasne ziarna, zazwyczaj podłużne, o neutralnym, delikatnym smaku. Sypki po ugotowaniu powinien zachowywać swoje właściwości i kształt. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 15 | Sól morska drobnoziarnista jodowana | 1 kg | Sól morska drobnoziarnista jodowana - różne rodzaje dobrej jakości . Sól spożywcza - biała sypka substancja krystaliczna. Opakowanie jednostkowe: torebka foliowa 1000 g. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne |
| 16 | Zacierka Babuni 250g | 250 g | Zacierka Babuni opakowanie 250g - dobrej jakości. Intensywna, żółta barwa, makaron niepołamany, ugotowany powinien zachowywać swoje właściwości i kształt. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 17 | Bazylia suszona | 230g | Bazylia suszona w opakowaniu. Przyprawa bez glutaminianu sodu, bez konserwantów. Produkt suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 18 | Kminek mielony | 300g | Kminek mielony w opakowaniu. Przyprawa bez glutaminianu, bez konserwantów. Produkt suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 19 | Kwasek cytrynowy | 20g | Kwasek cytrynowy - sypkie, drobne kryształki bez grudek i zlepów lub proszek, silnie kwaśny, bezbarwny, Bezwonny. Bez glutaminianu sodu i konserwantów. Niedopuszczalne obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. " |
| 20 | Liść laurowy | 80g | Liść laurowy - liście całe, niepokruszone. Przyprawa bez glutaminianu, bez konserwantów. Produkt suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 21 | Majeranek suszony | 150g | Zapach świeży po otwarciu produktów, intensywny, orzeźwiający, wytrawny, korzenny aromat, o bez oznak spleśnienia, grudek. Przyprawa bez glutaminianu, bez konserwantów. Produkt suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych , 100% oregano. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 22 | Oregano suszone | 200g | Produkt otrzymany z suszonych i rozdrobnionych liści rośliny. Zapach intensywny, orzeźwiający, wytrawny, korzenny aromat. Produkt suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych , 100% oregano Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Przyprawa bez glutaminianu, bez konserwantów. |
| 23 | Papryka słodka, ostra / mielona | 1kg | "Przyprawa w proszku, aromatyczny zapach dla danego rodzaju, wyprodukowana z wysokiej  jakości papryki. Przyprawa bez glutaminianu, bez konserwantów. Produkt suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych . Papryka z atestem dla szkół. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne" |
| 24 | Pieprz czarny, cytrynowy, ziołowy, - mielony | 1kg | Pieprz czarny, cytrynowy, ziołowy - mielony produkt uzyskany przez zmielenie suszonych ziaren pieprzu. Produkt suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Przyprawa bez glutaminianu, bez konserwantów. |
| 25 | Pieprz ziarnisty | 1 kg | Pieprz ziarnisty pełne ziarna nie mieleone. Produkt suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Przyprawa bez glutaminianu, bez konserwantów. |
| 26 | Przyprawa do kurczaka | 600g - 1 kg | Przyprawa bez glutaminianu, bez konserwantów. Produkt otrzymany z mieszanki wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych warzyw, przypraw i ziół, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu potraw z drobiu. Produkt suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne |
| 27 | Przyprawa kebab-gyros | 600g - 1 kg | Przyprawa bez glutaminianu, bez konserwantów. Produkt otrzymany z mieszanki wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych warzyw, przypraw i ziół, przeznaczony do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych. Produkt suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne |
| 28 | Sos sałatkowy | 8g - 1 kg | Sos sałatkowy – różne rodzaje (francuski, włoski, koperkowo ziołowy) itp. Przyprawa bez glutaminianu, bez konserwantów. Produkt suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Sos sałatkowy, produkt sypki, różnego rodzaju. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne |
| 29 | Vegeta/ Kucharek | 1kg | Przyprawa bez glutaminianu, bez konserwantów. Produkt otrzymany przez wymieszanie rozdrobnionych suszonych warzyw. Produkt suchy, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, nie zbrylony, z atestem dla szkół. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. |
| 30 | Ziele angielskie | 600g | Ziele angielskie - wysuszony owoc, całe ziarna, suche, wolne od zanieczyszczeń . Produkt bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Przyprawa bez glutaminianu, bez konserwantów. |
| 31 | Zioła prowansalskie | 300g | Produkt otrzymany z mieszanki wysuszonych , rozdrobnionych i aromatycznych ziół, suchy, sypki, z atestem dla szkół. Produkt bez śladów uszkodzeń mechanicznych. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Przyprawa bez glutaminianu, bez konserwantów. |
| 32 | Żurek w proszku | 40g - 1kg | Sypki ,suchy, nie zbrylony, produkt. Powstały z surowych warzyw i przypraw wysuszony. Bez glutaminianu sodu i bez konserwantów. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. |
| 33 | Baton zbożowy, mussli. | od 40g | Baton zbożowy, musli z różnymi dodatkami o różnych smakach . Zdrowa przekąska na bazie naturalnych składników, bez dodatku cukru. Baton różne rodzaje gramatura od 40g. Dostawa podczas zamówienia jednego rodzaju produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 34 | Baton, wafelek | od 40g | Baton, wafelek typu: Princessa, Prince polo, Góralek bez czekolady. Baton, wafelek o różnym rodzaju i gramaturze od 40g. Wafle o różnym smaku. Dostawa podczas zamówienia jednego rodzaju produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 35 | Herbata granulowana | 90-100g | "Herbata granulowana – czarna. Dobrej jakości , naturalna, bez konserwantów , powstała na bazie dobrej jakości naturalnego suszu z ziół, nie dosładzana, o dobrym ,smacznym zapachu , naturalnie aromatyczna. Opakowanie szczelnie zamykane. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości." |
| 36 | Kakao naturalne | od 100g | Kakao opakowanie od 100g. Kolor ciemny, aromatyczny produkt o obniżonej zawartości tłuszczu 100% naturalne kakao, bez dodatków, o gorzkawym smaku. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 37 | Kawa zbożowa rozpuszczalna typu Inka | 150-300g | Kawa Inka - jasnobrązowy, jednolity, sypki proszek, pakowana hermetycznie, opakowanie od 150g. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 38 | Kubuś Water – napój różne smaki | 500 ml | Napój na bazie krystalicznie czystej wody, wzbogaconych sokiem z owoców, bez dodatku konserwantów, barwników i syropu glukozowo-fruktozowego. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 39 | Płatki czekoladowe, Płatki miodowe | 300-1kg | Płatki struktura i konsystencja sypka, w postaci drobnych, różnokształtnych płatków, bez grudek, płatki niepokruszone. Produkt śniadaniowy o kakaowym lub miodowym smaku, dostępny w różnych formach (np. muszelki, kułeczka, kulki, piegołaki, chrupersy), słodzone miodem. Są produkowane z pełnoziarnistych zbóż, wzbogacone minerałami. Opakowanie szczelnie zamykane. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 40 | Płatki kukurydziane confleks | 250-1kg | Bez glutenu, struktura i konsystencja sypka, w postaci drobnych, różnokształtnych płatków, bez grudek, płatki niepokruszone, barwa złoto-żółta. Opakowanie szczelnie zamykane. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 41 | Płatki mussli różne rodzaje | 500g – 1 kg | Produkt otrzymany z mieszanki płatków zbożowych z dodatkiem suszonych owoców, migdałów, orzechów, rodzynek, nasion słonecznika i innych dodatków przeznaczonych do bezpośredniego spożycia. Opakowanie szczelnie zamykane. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 42 | Sok naturalny | 300 ml - 500 ml | Sok naturalny 300 ml np.: typu Tymbark, Fortuna, Hortex, Tarczyński, kubuś play. Butelka szklana lub plastikowa. Sok owocowy, wyprodukowany z 100% soków zagęszczonych, niegazowany, pasteryzowany, różne smaki. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. Szczelnie zamknięty. |
| 43 | Tuńczyk w sosie własnym | 170 -300 | Produkt otrzymany z mięsa tuńczyka (w ilości nie mniejszej niż 70%) w zalewie z wody i soli, utrwalony termicznie. Barwa mięsa jasnoróżowa. konsystencja dość ścisła, kawałki całe, nie powinny się rozpadać. Konserwy powinny być szczelne i nie wykazywać wad zamknięcia puszki. Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa, z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 44 | Chrzan tarty | 180-270g | Chrzan tarty o wyrazistym smaku. Opakowanie szklane. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 45 | Dżem słoik - różne smaki | 250 – 350g | Produkt o odpowiednio zżelowanej konsystencji. Owoce rozdrobnione w zżelowanej, szklistej masie. Barwa - charakterystyczna dla deklarowanych w nazwie owoców, jednolita w całej masie, nie dopuszcza się zbrunatnienia. Konsystencja - zżelowana, smarowna masa, nie dopuszcza się zbyt twardej lub luźnej konsystencji. Smak dżemu kwaśno-słodki, charakterystyczny dla użytych owoców, bez posmaków obcych. Bez sztucznych barwników, ulepszaczy, konserwantów sztucznych, o dobrym smaku ,charakterystycznym zapachu dla danego owocu, bez obcych zanieczyszczeń , bez śladów uszkodzeń mechanicznych. |
| 46 | Fasola czerwona w puszcze | 400 – 800 g | Fasola czerwona w puszcze 400g – 800g. Zachowany charakterystyczny kształt i forma warzywa. Barwa typowa dla danego składnika. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 47 | Groszek konserwowy – puszka | 340 – 500g | Groszek w puszce - zachowany charakterystyczny kształt i forma warzywa. Barwa typowa dla danego składnika. Konsystencja – miękka. Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych posmaków i zapachów. Bez zanieczyszczeń. |
| 48 | Keczup | 900 – 1 l | Keczup sos pomidorowy na zimno, bez konserwantów, łagodny lub pikantny. Opakowanie jednostkowe butelka. Wyciskany. Smak i zapach charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych posmaków i zapachów. Bez zanieczyszczeń. |
| 49 | Koncentrat pomidorowy - słoik np... Pudliszki | 900g | Koncentrat pomidorowy - ekstraktu z dobrej jakości pomidorów, opak szklane ,czyste, wolne od uszkodzeń mechanicznych ,o charakterystycznym zapachu pomidora, bez glutenu barwników sztucznych, pasteryzowany. Bez konserwantów. Barwa czerwona z odcieniem pomarańczowym do ciemnoczerwonej, charakterystyczna dla przetworów pomidorowych. Wygląd i konsystencja - przetarta, jednorodna masa; niedopuszczalne objawy zapleśnienia i zafermentowania. Smak i zapach - właściwy dla pomidorów poddanych obróbce termicznej, słodko-kwaśny, bez posmaków i zapachów obcych. |
| 50 | Koncentrat z buraków ćwikłowych typu KRAKUS - butelka | 300 ml | Koncentrat z buraków ćwikłowych typu KRAKUS – butelka. Naturalny zakwas buraczany , o dobrym smaku. Charakterystyczny ciemnobordowy kolor. Smak i zapach charakterystyczny dla produktu, bez obcych zapachów i smaków. Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak zapleśnienia, sfermentowania, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych. |
| 51 | Kukurydza konserwowa w puszce | 340-500g | Kukurydza konserwowa dobrej jakości, ziarna młodej kukurydzy w zalewie konserwowej. Ziarna całe nie uszkodzone. Zalewa barwy żółtawej lekko mętna z osadem tkanki roślinnej. Konsystencja miękka - wyrównana, zapach i smak charakterystyczny dla kukurydzy, wolna od zapachów i smaków obcych, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, czyste. |
| 52 | Majonez w słoiku | 250 – 900 g | Majonez o kremowej konsystencji, zawartość tłuszczu 70% słoik. Niedopuszczalne objawy zapleśnienia i zafermentowania. |
| 53 | Miód różne rodzaje - opakowanie szklane | 500 – 1000 | Miód naturalny, opakowanie szklane, bez barwników i domieszek. Konsystencja naturalnie płynna. |
| 54 | Miód mini | 25g – 30 g | Miód mini - różne rodzaje. 25g - 30g np.: Łowicz. Miód pszczeli różne rodzaje w wersji jedno porcjowanej. Wielkość jednej porcji 25g - 30g. Konsystencja naturalnie płynna. |
| 55 | Musztarda | 250g – 1 kg | Musztarda - struktura i konsystencja jednolita, gęsta, smak z wyczuwalnym zapachem przypraw i gorczycy, różne smaki. |
| 56 | Ocet 10% | 500 ml – 1l | Ocet 10% w butelce szklanej lub plastikowej. Bez zanieczyszczeń, zabrudzeń. |
| 57 | Ogórki konserwowe | 800-1l | Produkt otrzymany ze świeżych całych ogórków, przypraw aromatyczno-smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru. Powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych. Kształt możliwie prosty. Ogórki jędrne, chrupkie. |
| 58 | Olej - butelka | 5 litr | Olej jadalny rzepakowy rafirowany z pierwszego tłoczenia. zgodnie z obowiązującymi normami, muszą być wolne od zapachów obcych, zanieczyszczeń, szkodników, nie powinny być uszkodzone. |
| 59 | Oliwa z oliwek | 0,50 – 1 l | Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, tłoczona na zimno. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. |
| 60 | Oliwki czarne, zielone bez pestek. Słoik | 250g – 1 kg | Oliwki zielone, czarne drylowane w zalewie. Smak charakterystyczny dla danej odmany. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, pleśń. |
| 61 | Papryka konserwowa – słoik | 250 – 800g | Produkt otrzymany ze świeżych, dojrzałych strąków papryki półsłodkiej, słodkiej, pozbawionej części niejadalnych. Wygląd papryka świeża- ćwiartki, marynowana, konsystencja papryka jędrna lekko miękka, nierozpadająca się, smak i zapach charakterystyczny dla papryki, kwaśnosłodki. Barwa właściwa dla danej odmiany. |
| 62 | Pieczarki marynowane całe – szklane opakowanie | 280 – 1 kg | Niewielkie, zazwyczaj jasnokremowe i jędrne grzyby umieszczone w słodko-kwaśnej zalewie na bazie octu, z dodatkiem naturalnych przypraw i warzyw. Pasteryzacja, brak sztucznych konserwantów. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 63 | Pomidory krojone w sosie własnym | 1-2 kg | Pomidory dobrej jakości krojone pomidory w zalewie w puszce , bez glutenu, barwników sztucznych, i konserwantów. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 64 | Pomidory w butelce passata | 800-1l | Gęsty przecier z dojrzałych pomidorów, pozbawiony skórek i nasion. Smak charakterystyczny dla danego produktu. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia, objawy pleśnienia, psucia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości. |
| 65 | Seler konserwowy – słoik | 340-1l | Seler konserwoway (drobno cięty), zachowany charakterystyczny kształt i forma warzywa. Barwa typowa dla danego składnika. Konsystencja – miękka. Produkt pasteryzowany. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. |
| 66 | Sos boloński | 45-1kg | Sos boloński w proszku – bez glutaminianu sodu i konserwantów. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. |
| 67 | Sos czosnkowy | 250 – 1000 | Sos czosnkowy w butelce – kremowy, aromatyczny sos o wyrazistym smaku czosnku. Bez glutaminianu sodu, bez konserwantów. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: plastikowa butelka. |
| 68 | Sos do hamburgerów | 250 – 1000 | Sos do hamburgerów – kremowy, aromatyczny sos o wyrazistym smaku. Bez glutaminianu sodu, bez konserwantów. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Opakowanie jednostkowe: plastikowa butelka. |
| 69 | Żur w butelce Krakus 300 ml | 300 ml | Żurek w butelce produkt gotowy. Bez konserwantów, z naturalnych składników. Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, posmaki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. |
| Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:  1) posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,  2) posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,  3) posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.  4) Produkty powinny być w nieuszkodzonych opakowaniach. | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Zadanie częściowe nr 7: dostawa wyrobów garmażeryjnych** | | |
| **Lp.** | **Nazwa** | **Opis produktu** |
| 1 | Gołąbki | Produkt mrożony, różnej wagi. Produkt otrzymany z uformowanego na kształt walca farszu z ryżu i kaszy przypraw aromatyczno-smakowych, zawiniętego w liście kapusty słodkiej lub włoskiej. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego. Niedopuszczalne liście uszkodzone mechanicznie z wydostającym się nadzieniem. Kolor charakterystyczna dla kapusty świeżej. Kolor farszu charakterystyczna dla składników farszu. Konsystencja miękka, elastyczna, nie dopuszcza się kapusty rozgotowanej. Struktura farszu miękka, zwięzła, charakterystyczna dla użytych składników i stopnia ich rozdrobnienia. Smak typowy dla użytych surowców i przypraw. Niedopuszczalny zapach stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy. |
| 2 | Kluski śląskie | Produkt mrożony, pakowany hermetycznie, różnej wagi. Kształt kulisty, z charakterystycznym wgłębieniem na środku, powierzchnia gładka, błyszcząca. Niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni, Kolor od jasnokremowej do kremowej. Smak i zapach charakterystyczny dla ciasta ziemniaczanego. Plastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda. Zapach i smak typowy dla wyrobów z gotowanego ciasta ziemniaczanego, niedopuszczalny zapach i smak stęchły, gorzki lub inny obcy. |
| 3 | Kopytka | Produkty uformowane z ciasta ziemniaczano-pszennego, bez nadzienia, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej patelnia jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego. Kształt rombu, powierzchnia kopytek gładka, błyszcząca. Niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni; Kolor od jasnokremowej do kremowej. Charakterystyczna dla produktów z gotowanego ciasta ziemniaczano-pszennego, elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda. Smak i zapach typowy dla produktów z gotowanego ciasta ziemniaczano-pszennego, niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy. |
| 4 | Krokiety z kapustą i pieczarkami | Produkt mrożony, pakowany hermetycznie, różnej wagi. Płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem o bokach złożonych, zwinięte w rulon, kształt walca, panierowane. Niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta, wyciek nadzienia i odpryski panieru. Kolor - barwa niejednolita, od złocistej do brązowej; charakterystyczna dla wyrobów panierowanych i smażonych. Elastyczna, na powierzchni lekko chrupka, zwarta, miękka, charakterystyczna dla użytych składników i stopnia ich rozdrobnienia. Smak i zapach: typowy dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego oraz rodzaju nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy. |
| 5 | Krokiety z mięsem | Produkt mrożony, pakowany hermetycznie, różnej wagi. Płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem, o bokach złożonych, zwinięte w rulon, kształt walca, panierowane. Niedopuszczalne przypalenia i zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta, wyciek nadzienia i odpryski panieru. Barwa: niejednolita, od złocistej do brązowej, charakterystyczna dla wyrobów panierowanych i smażonych. Elastyczna na powierzchni lekko chrupka, Zwarta, miękka, jednolita, charakterystyczna dla użytych składników. Smak i zapach: typowy dla ciasta naleśnikowego panierowanego i smażonego oraz rodzaju nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki, kwaśny lub inny obcy. |
| 6 | Knedle z owocami. | Produkt mrożony, pakowany hermetycznie, różnej wagi. Produkty uformowane z ciasta ziemniaczanego, z nadzieniem owocowym ( świeże lub mrożone owoce: np. śliwka, truskawka), gotowe do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego. Kształt kulisty, powierzchnia knedli gładka, błyszcząca, niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni. Barwa od jasnokremowej do kremowej. Charakterystyczna dla użytych składników (owoce w całości lub połówki). Konsystencja i struktura: elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda. Smak i zapach charakterystyczny dla gotowanego ciasta ziemniaczanego oraz nadzienia owocowego. Niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy. |
| 7 | Naleśniki z serem | Produkt mrożony, pakowany hermetycznie, różnej wagi. Płaty naleśnikowe posmarowane nadzieniem z sera twarogowego, składane w chusteczkę lub zwinięte w rulon. Niedopuszczalne: zabrudzenia powierzchni, rozerwanie ciasta i wyciek nadzienia. Barwa: złocisto-brązowa, od białej do kremowej. Konsystencja i struktura: miękka, elastyczna, zwarta, zwarta. Smak i zapach: typowy dla ciasta naleśnikowego i nadzienia z sera twarogowego; niedopuszczalny: stęchły, jełki, gorzki lub inny obcy. |
| 8 | Pierogi leniwe | Produkt mrożony, pakowany hermetycznie, różnej wagi. Kształt rombu, powierzchnia pierogów leniwych, błyszcząca niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni. Barwa od jasnokremowej do kremowej - charakterystyczna dla produktów z gotowanego ciasta twarogowo-pszennego. Konsystencja elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda. Niedopuszczalny: stęchły, kwaśny lub inny obcy. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego. |
| 9 | Pierogi ruskie | Produkt mrożony, pakowany hermetycznie, różnej wagi. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego. Kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca. Produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości. Niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia. Kolor od jasnokremowej do kremowej. Ciasto: elastyczne, miękkie. Konstystencja farszu miękka, zwarta. Smak i zapach typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytych składników nadzienia. Niedopuszczalny smak i zapach: stęchły, gorzki lub inny obcy. |
| 10 | Pierogi ze szpinakiem | Produkt mrożony, pakowany hermetycznie, różnej wagi. Kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca, produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości. Niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia. Ciasto elastyczne miękkie, nadzienie: zwarte, miękkie. Smak i zapach: typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytego nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego. |
| 11 | Pierogi z owocami - różne rodzaje | Produkt mrożony, pakowany hermetycznie, różnej wagi. Kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca, produkty niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia, barwa od jasnokremowej do kremowej, charakterystyczna dla użytych składników (owoce w całości lub połówki). Ciasto i konsystencja: Elastyczna, miękka typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem owocowym; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy: Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego. |
| 12 | Pierogi z kapustą | "Produkt mrożony, pakowany hermetycznie, różnej wagi. Kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca, produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia, barwa jasnokremowa do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym. Charakterystyczna dla użytych składników Konsystencja i struktura ciasta - elastyczna, miękka. Nadzienia - zwarta, miękka. Smak i zapach - typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem z kapusty. Niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy." |
| 13 | Uszka z pieczarkami gotowe | Produkt mrożony, pakowany hermetycznie, różnej wagi. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego. Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem. Kształt trójkąta połączonego rogami, powierzchnia gładka, błyszcząca niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia. Barwy od jasnokremowej do kremowej - charakterystyczna dla użytych składników; Konsystencja i struktura : Elastyczna, miękka, jednolita, zwarta, Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego z nadzieniem grzybowym; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy |
| Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. | | |
| Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:  1) posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,  2) posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,  3) posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu.  4) Produkty powinny być w nieuszkodzonych opakowaniach. | | |