

**Zestawienie wymagań minimalnych przedmiotu zamówienia**

**Fasola sucha „Jaś”**

Fasola sucha „ Jaś”

**wymagania klasyfikacyjne:**

- barwa ziaren- biała,
- smak i zapach – charakterystyczny dla fasoli,

**dopuszczalne tolerancje:**

niewielka różnica w wielkości ziaren

**cechy dyskwalifikujące:**

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

**opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 5 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

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

**inne wymagania:**

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

## **Groch łuszczony połówki**

Groch łuszczony połówki

### **wymagania klasyfikacyjne:**

- barwa – żółta do pomarańczowej
- połówki ziaren grochu bez okrywy zewnętrznej
- smak i zapach – charakterystyczny dla grochu,

### **dopuszczalne tolerancje:**

niewielka różnica w wielkości ziaren

### **cechy dyskwalifikujące:**

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

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 5 kg,

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

## **Groch łuszczony cały**

Groch łuszczony cały

### **wymagania klasyfikacyjne:**

- barwa – żółta do pomarańczowej
- całe ziarna grochu bez okrywy zewnętrznej
- smak i zapach – charakterystyczny dla grochu,

### **dopuszczalne tolerancje:**

niewielka różnica w wielkości ziaren

### **cechy dyskwalifikujące:**

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

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 5 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

24

## **Kasza jęczmienna**

Kasza jęczmienna perłowa

### **wymagania klasyfikacyjne:**

- produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie ziaren jęczmienia,
- struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek,
- barwa - biała z odcieniem żółtawym,
- smak i zapach – charakterystyczny dla kaszy jęczmiennej,

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

### **cechy dyskwalifikujące:**

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

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 1 kg lub torba papierowa 1 kg,  
opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa - 10 kg

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

zh

## **Makaron jajeczny**

Makaron jajeczny typu Lubella - nitki, kolanka, muszle, wstążki grube, łazanki, kokardki, rurki, świderki, spaghetti,

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany z pszenicy durum ,  
barwa - biała z odcieniem żółtym,  
smak i zapach – charakterystyczny dla makaronu,  
-wartości odżywcze w 100g:

Wartość energetyczna 190 kcal, tłuszcz-0,7g; węglowodany-38g; białko-6,6g; błonnik-2,8g; sól-0,00g.

### **cechy dyskwalifikujące:**

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

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 0.4 kg – do 1 kg

opakowanie zbiorcze – pudła kartonowe

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych kształtów makaronu, wybór kształtu makaronu zależy od Zamawiającego,  
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

20h

## **Mąka pszenna typ 500**

Mąka pszenna typ 500

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie oczyszczonych ziaren pszenicy zwyczajnej, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa - biała z odcieniem żółtym, smak i zapach – charakterystyczny dla mąki pszennej,

### **cechy dyskwalifikujące:**

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

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba papierowa 1 kg  
opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

## **Miód porcyjny**

Miód porcyjny

### **wymagania klasyfikacyjne:**

Miód o konsystencji gęstego płynu lub stałej, i barwie od jasnożółtej do brunatnobrazowej, w zależności od surowca z jakiego powstał ( nektarowy, spadziowy i mieszany).

### **cechy dyskwalifikujące:**

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

### **Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – opakowanie małe, termoformowalne od 25g do 30g.

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe od 3 do 5 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny, termin przydatności do spożycia dla miodu min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,

## **Olej rzepakowy**

Olej rzepakowy typu Kujawski

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany z tłoczenia ziaren rzepaku,  
struktura i konsystencja – w temperaturze 20 °C - płynna, przejrzysta, klarowna bez osadu  
barwa – jasnożółta, jednolita,  
zawartość tłuszczu w 100g produktu- 100g; zawartość kwasów Omega3- 8g, wartość energetyczna 900kcal,  
100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia.

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu  
zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne  
objawy psucia, zmętnienie,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

### **Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe - butelka plastikowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 0.5l i 1l,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa lub karton tekturowy

oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,  
wybór pojemności butelki zależy od Zamawiającego,  
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

2d



## **Oliwa z oliwek - extra virgin**

Oliwa z oliwek

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany w wyniku tłoczenia na zimno oliwek,  
struktura i konsystencja – w temperaturze 20 °C - płynna, przejrzysta, klarowna bez osadu  
barwa – złocistożółta do żółtozielonej, jednolita,  
liczba kwasowa nie przekracza 0,8,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu  
zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne  
objawy psucia, zmętnienie,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

### **Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe - butelka szklana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 0.5l i 1l,

opakowanie zbiorcze - zgrzewa termokurczliwa lub karton tekturowy

oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,  
wybór pojemności butelki zależy od Zamawiającego,  
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

## **Płatki kukurydziane**

Płatki kukurydziane typu Lubella ( płatki zwykłe kukurydziane, kulki czekoladowe, płatki kukurydziane z miodem itp.)

### **wymagania klasyfikacyjne:**

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

barwa - złotożółta z różnymi odcieniami,

smak i zapach – charakterystyczny dla płatków kukurydzianych lekko słodki,

płatki kukurydziane – płatki zwykłe kukurydziane, kulki czekoladowe, płatki kukurydziane z miodem itp.

-wartości odżywcze w 100g:

Wartość energetyczna 380 kcal, tłuszcz-3,7g; węglowodany-75g; białko-8,5g; błonnik-6,2g; sól-0,40g.

Zawartość mąko 70%

### **cechy dyskwalifikujące:**

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

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 0.5 kg – 1 kg

opakowanie zbiorcze- karton tekturowy,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

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

e.) warunki przechowywania,

### **inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny,

wybór rodzaju płatków zależy od Zamawiającego,

## **Ryż biały długoziarnisty**

Ryż biały długoziarnisty

### **wymagania klasyfikacyjne:**

- produkt spożywczy
- struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek,
- barwa - biała,
- smak i zapach – charakterystyczny dla ryżu,

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielkie łatwo rozsypujące się zbrylenia,

### **cechy dyskwalifikujące:**

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

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba papierowa 1 kg,  
opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa od 10 kg

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

## **Ziele angielskie**

Ziele angielskie

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez wysuszenie ziela angielskiego ( Pimenta diolican) , przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw,  
barwa naturalna, ciemnobrązowa,  
smak i zapach – gorzki, aromatyczny, ostry,

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielką ilość zanieczyszczeń organicznych,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,  
zanieczyszczenia mechaniczne,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torebka polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 20g,  
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

## **Chrzan tarty**

Chrzan tarty typu Victus

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasu cytrynowego z dodatkiem soli i cukru.

struktura – przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzeni chrzanu

smak i zapach – charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnosłodki,

barwa biała lub biało kremowa,

wartości odżywcze w 100g:

tluszcz-5,3g; węglowodany-15g; białko-2,2g; sól-0,73g.

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się rozwarstwienie przetartego chrzanu oraz barwę o odcieniu szarawym

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,

objawy zapleśnienia, psucia,

obecność zanieczyszczeń mechanicznych

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

### **Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o poj. 160g , opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) pojemność opakowania,

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

e.) warunki przechowywania,

### **inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od momentu dostarczenia do odbiorcy,

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

## **Brzoskwinie w syropie**

Brzoskwinie w syropie.

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy : brzoskwinie w połówkach, lekko słodzone – poddane procesowi pasteryzacji,  
wygląd – połówki owoców, zalewa klarowna, konsystencja owoców miękka,  
smak i zapach – smak słodki, charakterystyczny dla brzoskwiń w syropie,  
masa owoców odciekniętych z zalewy min. 50 %,

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się obecność owoców z niewielkimi deformacjami kształtu i odbarwieniami,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak stęchły,

objawy zanieczyszczenia, psucia,

obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli

obecność zanieczyszczeń mechanicznych

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne (bombaż, zdeformowane puszki itp.),  
zabrudzenia,

Opakowanie i oznakowanie dostawy

opakowanie jednostkowe – puszki o poj. od 820g do 850g z zamknięciem przystosowanym do  
jednorazowego otwarcia z zawleczką

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) pojemność opakowania,

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

e.) warunki przechowywania,

### **inne wymagania:**

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

## **Bulion drobiowy w kostkach**

Bulion drobiowy w kostkach typu Winiary

Bulion uformowany w kostki o barwie żółtej.

Skład: sól, wzmacniacze smaku (glutaminian monosodowy, 5-rybonukleotydy disodowe), olej palmowy, skrobia ziemniaczana, aromaty (z pszenicą, selerem), całkowicie utwardzony tłuszcz palmowy, cukier, tłuszcz drobiowy min. 2%, przyprawy, liść pietruszki, suszone warzywa (cebula, marchew), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), suszone mięso z kury min.0,1%, przeciwutleniacz (lecytyny),

Wartości odżywcze w 100g produktu: tłuszcz-0,4g; węglowodany-0,4g, białko-0,2g,sól-1g.

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się barwę od żółtej do pomarańczowej,

### **cechy dyskwalifikujące:**

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

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – kartonik tekturowy 60g i 120g ( kostka o wadze 10g)

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

## **Cukier kryształ**

Cukier kryształ

### **wymagania klasyfikacyjne:**

- produkt spożywczy ,
- struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek,
- barwa – biała,
- smak i zapach – charakterystyczny dla cukru,
- opakowanie jednostkowe – cukier należy pakować w worki papierowe wielowarstwowe

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

### **cechy dyskwalifikujące:**

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

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – w worki papierowe wielowarstwowe 1 kg

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę produkcji
- e.) warunki przechowywania,

### **inne wymagania:**

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny



## **Czosnek suszony**

Czosnek suszony- granulowany

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez wysuszenie czosnku , przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw,  
barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom,  
smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników,

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenie,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,  
zanieczyszczenia mechaniczne,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torebka polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 20g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

26

## **Dżem porcyjny wysokosłodzony**

Dżem wysokosłodzony o różnych smakach - porcyjny typu Jagr

### **wymagania klasyfikacyjne:**

dżem otrzymany z owoców : śliwek, wiśni, truskawek, porzeczek, moreli, malin, ananasów, produkt o odpowiedniej żelowanej konsystencji, wynik gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych lub pulpy) z dodatkiem cukru, kwasów spożywczych, syropu skrobiowego, pektyny, kwasu L-askorbinowego i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe.

konsystencja – żelowana, smarowna masa,

wygląd – całe owoce lub ich fragmenty w żelowanej, szklistej masie

barwa – charakterystyczna dla użytych składników, możliwie wyrównana dla owoców i galaretki,

smak i zapach – charakterystyczny dla owoców – śliwek,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp.,

zanieczyszczenia mechaniczne,

objawy psucia, zafementowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia,

uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność

obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników .

### **Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – w opakowaniach małych termoformowalnych 25g ,

opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe od 2 do 5 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) pojemność opakowania,

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

e.) warunki przechowywania,

### **inne wymagania:**

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 3 różnych smaków,

wybór smaku dżemu zależy od Zamawiającego,

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny,

termin przydatności do spożycia dla dżemu w opakowaniach małych 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,

## **Dżem niskokosłodzony**

Dżem niskosłodzony o różnych smakach typu Łowicz

### **wymagania klasyfikacyjne:**

dżem otrzymany z owoców: śliwek, wiśni, truskawek, porzeczek, moreli, malin, ananasów, produkt o odpowiedniej żelowanej konsystencji, wynik gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych lub pulpy) z dodatkiem cukru, kwasów spożywczych, syropu skrobiowego, pektyny, kwasu L-askorbinowego i innych substancji dopuszczonych przez ustawodawstwo krajowe.

konsystencja – żelowana, smarowna masa,

wygląd – całe owoce lub ich fragmenty w żelowanej, szklistej masie

barwa – charakterystyczna dla użytych składników, możliwie wyrównana dla owoców i galaretki,

smak i zapach – charakterystyczny dla owoców użytych do produkcji dżemu,

wartości odżywcze w 100g;

wartość energetyczna 136 kcal, tłuszcz-0,5g; węglowodany-32g; białko<0,5g; sól 0g

zawartość owoców min. 35%

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp.,

zanieczyszczenia mechaniczne,

objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia,

uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność

obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników ,

### **Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe –słoik o poj. 280g

opakowanie zbiorcze- zgrzewy termokurczliwe,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) pojemność opakowania,

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

e.) warunki przechowywania,

### **inne wymagania:**

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków,

wybór smaku dżemu zależy od Zamawiającego,

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny,

termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,

## **Fasola czerwona konserwowa**

Fasolka czerwona konserwowa.

### **wymagania klasyfikacyjne:**

Ziarna fasoli czerwonej luzem w zalewie konserwującej,  
ziarna całe nieuszkodzone, zalewa barwy czerwonej, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania,  
Konsystencja miękka – wyrównana  
Smak i zapach – charakterystyczny dla fasoli bez obcych smaków i zapachów  
Zawartość ziarna fasoli czerwonej min. 60%

### **dopuszczalne tolerancje:**

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

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, bombaż puszek,  
objawy zapleśnienia, psucia,  
obecność zanieczyszczeń mechanicznych  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

### **Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – puszki o poj. 0.4 kg z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką  
opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

### **oznakowanie powinno zawierać:**

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

### **inne wymagania:**

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

## **Fasolka szparagowa konserwowa**

Fasola szparagowa konserwowa - cięta

### **Wymagania klasyfikacyjne:**

Fasola szparagowa zielona lub żółta, konserwowa w postaci strąków ciętych, zalewa barwy lekko zielonkawej lub żółtej, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, smak i zapach - typowy dla fasoli ciętej konserwowej, całkowicie wolny od obcego smaku i zapachu

### **dopuszczalne tolerancje:**

zawartość strąków uszkodzonych mechanicznie nie więcej niż - 5 %,

ze skazami nie więcej niż - 3 %,

zawartość strąków o barwie zmienionej na powierzchni przekroju cięcia, sztuk na 500g, nie więcej niż 3,

Zawartość fasola szparagowej min. 50%

### **cechy dyskwalifikujące:**

strąki uszkodzone mechanicznie, odcinki strąków nacięte, częściowo połamane,

strąki niekształtne,

strąki młode, o ziarnach słabo zaznaczonych, niewyrośnięte nie oddzielające się od miąższu strąka,

strąki dojrzałe, z pełni wyrośniętymi ziarnami, niejednolite pod względem przekroju, o rozjaśnionej barwie,

strąki włókniste, zawierające niepożądane łyko,

niejadalny koniec strąka,

### **Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o pojemności 470g do 700 g.

opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) pojemność opakowania,

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

e.) warunki przechowywania,

f.) masę netto po odcieku

### **inne wymagania:**

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

## **Galaretka owocowa wysokosłodzona**

Galaretka owocowa wysokosłodzona.

Galaretka - deser przyrządzany na gorąco (porzeczkowa, truskawkowa, malinowa, wiśniowa, ananasowa, agrestowa, cytrynowa, pomarańczowa)

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem substancji słodzących (lub bez dodatku) kwasów spożywczych i innych substancji (zgodnie z zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej w sprawie wykazu substancji dodatkowych dozwolonych i zanieczyszczeń w środkach spożywczych), które po przyrządzeniu stanowią galaretkę - deser gotowy do spożycia,

struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek

barwa dla galaretki owocowej zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie,

smak i zapach – charakterystyczny dla owocu lub deklarowanego dodatku aromatycznego

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torebka polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 75g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

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

e.) warunki przechowywania,

### **inne wymagania:**

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków,

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

wybór smaku zależy od Zamawiającego,

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

## **Groszek zielony konserwowy**

Groszek zielony konserwowy.

### **wymagania klasyfikacyjne:**

ziarna młodego groszku w zalewie konserwującej

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

Smak i zapach – charakterystyczny dla groszku bez obcych smaków i zapachów

Zawartość ziarna min 60%.

### **dopuszczalne tolerancje:**

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

### **cechy dyskwalifikujące:**

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

objawy zapleśnienia, psucia,

obecność zanieczyszczeń mechanicznych

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

### **Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – puszki o poj. 400g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

### **oznakowanie powinno zawierać:**

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) pojemność opakowania,

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

e.) warunki przechowywania,

f.) datę załadowania do transportu,

g.) masa netto produktu po odcieku.

### **inne wymagania:**

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

## **Grzyby suszone krojone**

Grzyby suszone krojone klasa I (koźlarze, podgrzybki lub borowiki)

### **cechy dyskwalifikujące:**

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

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 100g do 250g.

opakowanie zbiorcze – karton tekturowy

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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



## **Kapusta czerwona konserwowa**

Kapusta czerwona konserwowa.

### **wymagania klasyfikacyjne:**

kapusta czerwona konserwowa, szatkowana w zalewie octowej, barwa zalewy czerwona, poddana procesowi pasteryzacji, smak i zapach charakterystyczny dla kapusty czerwonej, całkowicie wolny od obcego smaku i zapachu

Skład produktu: kapusta czerwona 66 %, woda 18 %, cukier 10 %, ocet 2 %, sól 2 %, przyprawy 1 %  
Zawartość kapusty czerwonej po odcieku min 52 %

### **dopuszczalne tolerancje:**

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

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły,  
objawy zepszczenia, psucia,  
obecność zanieczyszczeń mechanicznych  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

### **Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o poj. od 680g do 900g.

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

## **Ketchup**

Ketchup typu Pudliszki - łagodny i pikantny

### **wymagania klasyfikacyjne:**

struktura i konsystencja – jednolita, półpłynna do gęstej, bez rozdziału składników,  
barwa – czerwona, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo  
smakowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików pochodzących od zastosowanych  
przypraw, jednolita w całej masie,  
smak i zapach – kwaśny, lekko piekący, słonawy, właściwy dla ketchupu z wyczuwalnym zapachem i  
smakiem pomidorów,  
wartości odżywcze w 100g;  
wartość energetyczna 148 kcal, tłuszcz-0,1g; węglowodany-35g; białko-1,4g; błonnik-0,9g ; sól-3,2g.  
Zawartość pomidorów 198g na 100g ketchupu.

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieznaczną ilość większych cząstek przypraw,  
smak charakterystyczny dla rodzaju ketchupu.

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,  
trwale rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia,  
zanieczyszczenia mechaniczne, zapleśnienie,  
brak oznakowania ketchupu, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – butelki plastikowe z silikonowy zaworkiem o poj. 480g .

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,  
Wybór pojemności butelki zależy od Zamawiającego, do każdej dostawy dostarczony handlowy  
dokument identyfikacyjny

## **Kisiel owocowy**

Kisiel owocowy - deser przyrządzany na gorąco w różnych smakach

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem substancji słodzących (lub bez dodatku) kwasów spożywczych i innych substancji, które po przyrządzeniu stanowią kisiel - deser gotowy do spożycia,  
struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek  
barwa dla kisielu owocowego zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie,  
smak i zapach – charakterystyczny dla owocu (ananas, pomarańcza, truskawka, malina itp.)

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana od 20g do 60g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków,  
termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

## **Śliwki suszone**

śliwki suszone

### **wymagania klasyfikacyjne:**

śliwki- owoce jednej odmiany śliwek zaklasyfikowane do procesu suszenia, całe, bez pestek, dostarczane w stanie suszu,  
smak i zapach – charakterystyczny dla owoców suszonych, aromatyczny, słodko – kwaśny,  
konsystencja – lekko elastyczna, lekko łamiwa, nie zlepiająca się przy nacisku, cząstki jablek i gruszek sypkie, nie pozlepiane,

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się zawartość zanieczyszczeń mineralnych nie więcej niż 0,05 %,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, spaleniżna,  
uszkodzenia spowodowane przez choroby, owady i szkodniki,  
objawy pleśnienia, psucia, stęchłość,  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, (mole, rozkruszki, muchówki),  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

### **Opakowanie**

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 500g – 1000g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

### **Koncentrat buraczany (barszcz)**

Koncentrat buraczany (barszcz)- w płynie typu Krakus

#### **wymagania klasyfikacyjne:**

koncentrat barszczu czerwonego wyprodukowany z wody, zagęszczonego soku z buraków ćwikłowych ,  
cukru soli, kwasu cytrynowego, przypraw,  
struktura i konsystencja – jednolita, płynna,  
barwa ciemnoczerwona do bordowej,  
smak i zapach – czysty, mocny, charakterystyczny dla buraków,  
wartości odżywcze w 100g:  
wartość energetyczna 206 kcal, tłuszcz < 0,5g; węglowodany-43g; białko-6,6g; sól-6,3g.  
zawartość soku z buraków-59,3%.

#### **dopuszczalne tolerancje:**

niewielki osad wyrobu,

#### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy - zmętnienie,  
zanieczyszczenia mechaniczne,  
sztuczne dodatki aromatyczno – smakowe,  
brak oznakowania butelek , ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

#### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – przyprawa pakowana w butelki szklane z nakrętką o pojemności 300 ml,  
opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

#### **inne wymagania:**

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

## **Koncentrat pomidorowy**

Koncentrat pomidorowy 30% typu Pudliszki

### **wymagania klasyfikacyjne:**

struktura i konsystencja – jednolita, gęsta, bez rozdziału składników,  
barwa – czerwona, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo  
smakowych, jednolita w całej masie,  
smak i zapach – kwaśny, lekko piekący, z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów,  
wartość odżywcza w 100g:  
wartość energetyczna 104 kcal, tłuszcz-0,8g; węglowodany-18g; białko-4,9g; błonnik-2,5g; sól-0,1g.  
zawartość ekstraktu 30% +/-2%

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieznaczne przebarwienia,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,  
trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia,  
zanieczyszczenia mechaniczne, konsystencja płynna,  
brak oznakowania koncentratu, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – słoik szklany o pojemności 200g,

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, wybór pojemności słoika należy do zamawiającego, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

## **Kukurydza konserwowa**

Kukurydza konserwowa.

### **wymagania klasyfikacyjne:**

ziarna młodej kukurydzy w zalewie konserwującej,  
ziarna całe nieuszkodzone, zalewa barwy żółtawej i żółta, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania,  
Konsystencja miękka – wyrównana  
Smak i zapach – charakterystyczny dla kukurydzy bez obcych smaków i zapachów  
Zawartość ziaren kukurydzy po odcieku min 83%

### **dopuszczalne tolerancje:**

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

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,  
objawy zapleśnienia, psucia,  
obecność zanieczyszczeń mechanicznych  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

### **Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – puszki o poj. 400g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką  
opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,  
oznakowanie powinno zawierać:  
a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,  
b.) nazwę produktu,  
c.) pojemność opakowania,  
d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),  
e.) warunki przechowywania,  
f.) datę załadowania do transportu,  
g.) masa netto produktu po odcieku.

### **inne wymagania:**

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

24

## **Majeranek**

Majeranek suszony.

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez wysuszenie ziela majeranku, otartego, odsianego od łodyżek, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw,

barwa szarzielona,

smak i zapach – silny, aromatyczny,

### **dopuszczalne tolerancje:**

niewielka ilość wysuszonych łodyżek,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,

zanieczyszczenia mechaniczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 20 g do 50g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

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

e.) warunki przechowywania,

### **inne wymagania:**

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



## **Majonez dekoracyjny**

Majonez dekoracyjny typu Winiary

### **wymagania klasyfikacyjne:**

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

barwa jasnokremowa do żółtej, jednolita w całej masie,

smak i zapach – czysty, łagodny, charakterystyczny dla majonezu

wartości odżywcze w 100g:

wartość energetyczna 704kcal, tłuszcz-76,3g; węglowodany-2,9g; białko 1,5g; sól-0,6g.

składniki: olej rzepakowy, żółtko jaja 6,0%, ocet, musztarda, cukier, sól, przyprawy, regulator kwasowości.

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieznaczne przebarwienia pochodzące z rozdrobnionych przypraw,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,

trwale rozwarstwienie lub obecność widocznych kropeł oleju, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia,

zaniżona zawartość tłuszczu,

zanieczyszczenia mechaniczne,

brak oznakowania majonezów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – słoik szklany 400g

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

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

e.) warunki przechowywania,

**inne wymagania:** minimalny termin przydatności do spożycia -3 miesiące od daty dostarczenia do Odbiorcy.

Wybór pojemności słoika zależy od Zamawiającego, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

## **Marchew konserwowa**

Marchew konserwowa.

### **wymagania klasyfikacyjne:**

Marchew rozdrobniona w kostkę, w zalewie konserwującej  
Kostki całe nieuszkodzone, zalewa bezbarwna lekko pomarańczowa, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania,  
Konsystencja miękka – wyrównana  
Smak i zapach – charakterystyczny dla marchewki bez obcych smaków i zapachów  
Zawartość marchewki po odcieku min. 55%

### **dopuszczalne tolerancje:**

niewielkie uszkodzenia kostki

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły,  
objawy zamięśnienia, psucia,  
obecność zanieczyszczeń mechanicznych,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

### **Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o poj.500g i 700g.

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,  
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny,  
wybór pojemności słoika zależy od Zamawiającego,

## **Ogórki konserwowe całe**

Ogórki konserwowe całe

**Skład:** ogórek 51 %, ocet 10 %, cukier 5 %, sól 2 %, woda 22 %, przyprawy 1 %

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno – smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

struktura – dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona,

ogórki powinny być proste w kształcie foremnym zbliżonym do walca o długości od 6,0 do 8,0cm,

smak i zapach – charakterystyczny dla ogórków konserwowych słodko – kwaśny z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw

wygląd zalewy – jasnożółta, klarowna z lekką opalizacją, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, itp.),

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się stosowanie nasion kminku, kopru, kolendry, chrzanu, gorczycy, czosnku, dopuszcza się ogórki z wadami kształtu w stosunku do ilości ogórków nie przekraczającej 15 %,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – ogórki należy pakować w słoiki szklane o poj.680g do 900g.

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny, wybór pojemności słoika zależy od Zamawiającego,

206

## Owoce suszone

Owoce suszone – mieszanka owoców (jabłka, gruszki, śliwki, morele)

### wymagania klasyfikacyjne:

jabłka – owoce jednej odmiany jabłek zaklasyfikowane do procesu suszenia, krojone w cząstki, pierścienie, paski lub kostki ze skórą lub bez, pozbawione gniazd nasiennych, dostarczane w stanie suszu,

gruszki- owoce jednej odmiany gruszek zaklasyfikowane do procesu suszenia, krojone w cząstki, ze skórą, pozbawione gniazd nasiennych, dostarczane w stanie suszu,

śliwki- owoce jednej odmiany śliwek zaklasyfikowane do procesu suszenia, całe, bez pestek, dostarczane w stanie suszu,

morele – owoce zaklasyfikowane do procesu suszenia, całe, bez pestek, dostarczane w stanie suszu,

smak i zapach – charakterystyczny dla owoców suszonych, aromatyczny, słodko – kwaśny,

konsystencja – lekko elastyczna, lekko łamiwa, nie zlepiająca się przy nacisku, cząstki jabłek i gruszek sypkie, nie pozlepiane,

### dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się zawartość zanieczyszczeń mineralnych nie więcej niż 0,05 %,

### cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy, spaleniźna,

uszkodzenia spowodowane przez choroby, owady i szkodniki,

objawy pleśnienia, psucia, stęchłość,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, (mole, rozkruszki, muchówki),

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

### Opakowanie

Opakowanie jednostkowe – torebka foliowa termozgrzewalna 500g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) pojemność opakowania,

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

e.) warunki przechowywania,

### inne wymagania:

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

## **Papryka konserwowa połówki**

Papryka konserwowa połówki

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany z papryki świeżej półsłodkiej, słodkiej, pozbawionej gniazd nasiennych i innych części niejadalnych w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno - smakowych i poddany procesowi pasteryzacji.

wygląd – papryka świeża, połówki, marynowana,

konsystencja – papryka jędrna lekko miękka, nie rozpadająca się,

smak i zapach – charakterystyczny dla papryki, kwaśnosłodki, złagodzony dodatkiem oleju,

zawartość soli kuchennej nie więcej niż – 1,0 %

Zawartość papryki po odcieku min. 44%

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się obecność zanieczyszczeń organicznych w ilości nie większej niż 0,2 %,

dopuszcza się osad na dnie opakowania,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, rozpadająca się papryka

objawy zapeśnienia, psucia,

obecność zanieczyszczeń mechanicznych

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

### **Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o poj. 680g do 900g.

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) pojemność opakowania,

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

e.) warunki przechowywania,

f.) masę netto papryki po odcieku

### **inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny,

wybór pojemności słoika zależy od Zamawiającego,

## **Pieczarka marynowana**

Pieczarka marynowana.

### **wymagania klasyfikacyjne**

pieczarki całe o średnicy kapelusza min. 1cm z ogonkiem w zalewie octowej, zawartość pieczarek 45%.

### **dopuszczalne tolerancje:**

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

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, objawy zapaśnienia, psucia, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

### **Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o poj. 760g do 900g.

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

## **Przyprawa do zup w płynie**

Przyprawa do zup w płynie typu Winiary

### **wymagania klasyfikacyjne:**

przyprawa do zup wyprodukowana- z wody, soli, substancji wzmacniających smak i zapach, struktura i konsystencja – jednolita, klarowna, płynna  
barwa ciemnobrązowa,  
smak i zapach – czysty, mocny, zbliżony do sosu sojowego,  
wartość odżywcza w 100g:  
wartość energetyczna 18kcal, węglowodany-2,2g; białko-2,4g; sól-22,5g.

### **dopuszczalne tolerancje:**

niewielki osad wyrobu,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy - zmętnienie,  
zanieczyszczenia mechaniczne,  
brak oznakowania butelek , ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – przyprawa pakowana w butelki szklane z nakrętką o pojemności – od 210ml do 1000ml.

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

## **Przyprawa gyros**

Przyprawa gyros

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych rozdrobnionych surowców takich jak: sól czosnek, kolendra, gorczyca, papryka, chili, cukier, kozieradka, rozmaryn, tymianek oregano, cebula, pieprz czarny przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu potraw

struktura i konsystencja – sypka

barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom

smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników,

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia,

### **cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 20g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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



## **Przyprawa warzywna do potraw**

Przyprawa warzywna do potraw typu Podravka-Vegeta

### **wymagania klasyfikacyjne:**

przyprawa z suszonych warzyw oraz glutaminianu sodu w postaci sypkiej,

wartości odżywcze w 100g:

wartość energetyczna 164kcal, tłuszcz- <0,5 g; węglowodany-32g; białko-8,5g; sól-56,9g.

zawartość suszonych warzywa 15.5% (marchew. pasternak. ziemniaki. cebula. seler. natka pietruszki)

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się barwę od złocistej do pomarańczowej,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torebka z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 200g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

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

e.) warunki przechowywania,

### **inne wymagania:**

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

## **Fix Spaghetti Bolognese**

Fix Spaghetti Bolognese typu Knorr – kompozycja ziół i przypraw

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez wymieszanie wysuszonych, rozdrobnionych surowców takich jak: koncentrat pomidorowy(37%),cukier,skrobia modyfikowana, sól, tłuszcz palmowy, mąka pszenna, pomidory(3,4%),papryka, cebula(2,3%),oregano,natka pietruszki, bazylia, czosnek(0,7%),skrobia, pieprz, pasta pomidorowa (0,4%) suszony burak czerwony,aromaty, przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu potraw, struktura i konsystencja – sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników, Wartość odżywcza w 100g: wartość energetyczna 329 kcal, tłuszcze 5,7%, węglowodany 59g w tym cukry 35g, błonnik 9,3g, białko 7,9g, sól 9,9g

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia,

### **cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 44g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

2/16

## **Rosół z makaronem**

Rosół z makaronem typu Winiary

### **wymagania klasyfikacyjne:**

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw i makaronu
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw,
- wartości odżywcze w 100g:  
tłuszcz-0,1g; węglowodany-0,3g; białko-0,2g; sól-0,85g

### **dopuszczalne tolerancje:**

- dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców

### **cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torebka polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 48g do 1000g

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

1/2h

## **Sałatka szwedzka**

Sałatka szwedzka

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymany z krojonych w plastry świeżych ogórków i cebuli, w zalewie z dodatkiem kwasów spożywczych, soli, cukru, przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji.

wygląd – plastry, talarki, ogórków i cebuli zanurzone w lekko żółtawej, klarownej, opalizującej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw,  
konsystencja – ogórki i cebula lekko miękkie, nie rozpadające się, konsystencja wyrównana,  
smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśno-słodki,  
stosunek masy warzyw odciekniętych do deklarowanej masy netto opakowania sałatki  
nie mniej niż 58 %

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się obecność zanieczyszczeń organicznych w ilości nie większej niż 0,3 %  
dopuszcza się osad na dnie opakowania

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak stęchły,  
objawy zamięśnienia, psucia,  
obecność zanieczyszczeń mechanicznych  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

### **Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane 900g.

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe, oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

204

## **Sok owocowy – syrop**

Sok owocowy- syrop zagęszczony typu Herbapol

### **wymagania klasyfikacyjne:**

syrop o różnych smakach np. cytrynowy, pomarańczowy, wiśniowy, malinowy, porzeczkowy, truskawkowy, aronia itp., niegazowany, niesfermentowany otrzymany przez dodanie wody, cukrów, syropu glukozowo-fruktozowego, soku właściwego,

konsystencja – płynna,

skład: zawartość ekstraktu min. 56,0, woda, cukier, syrop glukozowo – fruktozowy, zagęszczony sok danego smaku, kwas cytrynowy,

barwa – charakterystyczna dla użytych składników,

smak i zapach – charakterystyczny dla owoców, smak świeży, orzeźwiający,

-wartości odżywcze w 100g: wartość energetyczna 315 kcal, węglowodany-79g; wit.C-60mg.

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się stosowanie dodatków słodzących, oraz kwasu cytrynowego

dopuszczalny minimalny osad pochodzący z tkanki owocowej

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły itp.,

zanieczyszczenia mechaniczne,

objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, silne zmętnienie, zmiana zabarwienia,

brak oznakowania, nieszczelność,

### **Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – butelki szklane o pojemności 0,42 l do 0,5 l

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa na podkładce tekturowej,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) pojemność opakowania,

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

e.) warunki przechowywania,

### **inne wymagania:**

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków (wybór smaków zależy od Zamawiającego),

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

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

## Sos myśliwski

### Sos myśliwski typu Winiary

#### wymagania klasyfikacyjne:

- produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych (pieczarki 4,6%, koncentrat pomidorowy suszony 1,8%, sok z ogórka kiszzonego suszonego 1,7%, zwierzęcych lub ich mieszanin (boczek wędzony prażony 5,4%), z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw - barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw,

-wartości odżywcze w 100g;

Wartość energetyczna 62 kcal, tłuszcz-3g; węglowodany-7,1g; białko-1,7g; błonnik-0,5g; sól-0,93g.

#### dopuszczalne tolerancje:

- dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców

#### cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

#### opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 30g do 1,1kg.

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

#### inne wymagania:

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

## **Sos pieczeniowy**

Sos pieczeniowy typu Winiary

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych (suszone warzywa 10,2% - pomidory, cebula 3,6%, czosnek 2,1%), zwierzęcych lub ich mieszanin, z dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych, struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki bez grudek, barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw, wydajność z 1 kg koncentratu – 6,5 litra gotowego sosu.

Wartości odżywcze w 100g:

Wartość energetyczna 37kcal, Tłuszcz-0,9g; węglowodany-6,2g; białko-0,9g; błonnik-0,2g; sól-1,2g.

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców

### **cechy dyskwalifikujące:**

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

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 30g.

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

2/2

## **Kasza gryczana prażona**

Kasza gryczana prażona

### **wymagania klasyfikacyjne:**

- produkt spożywczy wytwarzany z obłuskiwanych nasion gryki zwyczajnej
- struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek,
- barwa - ciemnobrązowa,
- smak i zapach – charakterystyczny dla kaszy gryczanej,

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

### **cechy dyskwalifikujące:**

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

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 1 kg lub torba papierowa 1 kg, opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa - 10 kg

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

26



## Oregano

Oregano

### wymagania klasyfikacyjne:

struktura i konsystencja – sypka  
barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom  
smak i zapach – charakterystyczny dla tej przyprawy

### dopuszczalne tolerancje:

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia,

### cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 20g,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

### inne wymagania:

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,  
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny,  
wybór rodzaju zamawianej papryki należy do Zamawiającego,

## Zupa brokułowa

Zupa brokułowa typu Winiary

### wymagania klasyfikacyjne:

produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, a dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych, który po przyrządzeniu stanowi zupełę – I danie obiadowe gotowe,

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw (brokuły 3%).

- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji brokuł, warzyw i przypraw,

- wartości odżywcze w 100g:

wartość energetyczna 30 kcal, tłuszcz-0,8g; węglowodany-5g; białko-0,8g; błonnik-0,2g; sól-0,8g.

### dopuszczalne tolerancje:

- dopuszcza się niewielkie łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców

### cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,

- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne

- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,

- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) lub pojemnik plastikowy do 1300g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

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

e.) warunki przechowywania,

### inne wymagania:

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

201

## **Zupa pieczarkowa**

Zupa pieczarkowa typu Winiary

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, a dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych, który po przyrządzeniu stanowi zupełne I danie obiadowe gotowe,

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych pieczarek,

- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników (pieczarek i warzyw) oraz przypraw,

-wartości odżywcze w 100g:

Wartość energetyczna 436 kcal, tłuszcz-20,1g; węglowodany-50,9g; białko-11,2g; błonnik-2,3g; sól-10,3g.

zawartość suszonych pieczarek (w tym koncentrat ) 7,5%, suszonych warzyw 3,1%

### **dopuszczalne tolerancje:**

- dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców

### **cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy,

- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne

- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,

- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) lub pojemnik plastikowy do 1 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

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

e.) warunki przechowywania,

### **inne wymagania:**

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

## **Żelatyna spożywcza wieprzowa**

Żelatyna spożywcza wieprzowa.

### **wymagania klasyfikacyjne:**

skład – żelatyna spożywcza, wieprzowa,  
struktura i konsystencja – sypka  
barwa naturalna, jasno szara, niejednolita, właściwa użytym składnikom  
smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia,

### **cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 50g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

2/1

## **Koncentrat żurku w płynie**

Koncentrat żurku w płynie typu Krakus

### **wymagania klasyfikacyjne:**

Koncentrat żurku. Produkt pasteryzowany. Składniki: woda, przeciera warzywne w zmiennych proporcjach (10%) (z cebuli, ziemniaków), naturalny zakwas żytni (2,8%), sól, tłuszcz wieprzowy, serwatka (mleko, laktoza), mąki: żytnia, pszenna, ekstrakt grzybowy, przyprawy i ekstrakty przypraw, regulatory kwasowości - kwas mlekowy i kwas cytrynowy, majeranek (0,12%), aromaty dymu wędzarniczego.

Wartość odżywcza w 100 g:

Energia: 265 kJ/ 64 kcal, Tłuszcz : 3,5 g, w tym kwasy nasycone : 1,3 g, Węglowodany : 5,4 g  
w tym cukry : 3,4 g, Białko : 1,7 g, Sól : 4,7 g

### **dopuszczalne tolerancje:**

niewielki osad wyrobu,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy  
zanieczyszczenia mechaniczne,  
sztuczne dodatki aromatyczno – smakowe,  
brak oznakowania butelek , ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – przyprawa pakowana w butelki szklane z nakrętką o pojemności 300 ml,  
opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

## **Żurek**

Żurek typu Winiary

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymywany z odwodnionych, zagęszczonych lub przetworzonych surowców roślinnych, zwierzęcych lub ich mieszanin, a dodatkiem naturalnych przypraw roślinnych, spożywczych dodatków smakowo – zapachowych, substancji wzmacniających smak i zapach, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych lub identycznych z naturalnymi barwników organicznych ,który po przyrządzeniu stanowi zupełny – I danie obiadowe gotowe,

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw,

- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw,

-wartości odżywcze w100g:

tłuszcz-4,7g; węglowodany-57,1g; białko-11,5g; błonnik-3,1g; sól-12,3g.

zawartość mąki żytniej 34,7%, odtłuszczonego mleka w proszku 20,0%, suszone warzywa 10,8%.

### **dopuszczalne tolerancje:**

- dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców

### **cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy,

- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne

- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,

- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) lub pojemnik plastikowy do 1000g.

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

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

e.) warunki przechowywania,

### **inne wymagania:**

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

## **Pomidory bez skóry krojone**

Pomidory bez skóry krojone typu Pudliszki

### **wymagania klasyfikacyjne:**

pomidory bez skóry 60% w zalewie soku pomidorowego 39,9% ,  
pomidory krojone, nieuszkodzone w zalewie pomidorowej barwy czerwonej.

**Smak i zapach** – charakterystyczny dla pomidorów bez obcych smaków i zapachów

### **dopuszczalne tolerancje:**

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

### **cechy dyskwalifikujące:**

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

objawy zapleśnienia, psucia,

obecność zanieczyszczeń mechanicznych

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

### **Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – puszki 400g z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

### **oznakowanie powinno zawierać:**

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

### **inne wymagania:**

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

24

## **Batony czekoladowe z karmelem**

Batony czekoladowe typu Mars .

### **wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób cukierniczy, którego rdzeń – nadzienie z masy nugatowej oblane karmelem - pokryty jest mleczną czekoladą,  
struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamiwa,  
barwa naturalna, jasnobrązowa rdzenia i ciemnobrązowa pokrywy czekoladowej, przełom matowy  
niejednorodny na przekroju widoczna pokrywa z kuwertury czekoladowej i wewnętrzny rdzeń z nadzienia,  
powierzchnia pokrywy – z połyskiem, bez plam, zasiwień, zadrapań, pęknięć, z wyraźnie odcisniętym  
wzorem formy cukierniczej,  
smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej,  
kształt – regularny, zbliżony do równych prostopadłościanów, bez nadłamań, batonik całkowicie obłany  
polewą czekoladową,  
zawartość polewy czekoladowej 35 %, nugatowego nadzienia 32%,karmelu 27%  
opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać batoniki,

Wartość odżywcza na 100g: Wartość energetyczna 452 kcal, Tłuszcz 17g-w tym tłuszcze nasycone 9,9g, Węglowodany 70,3g-w tym cukry 62,2g, Białka 3,7g, Sól 0,39g

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,  
zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne,  
rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęłczenia, psucia,  
zaniżona zawartość kuwertury,  
uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo od 47- 50 g ,  
opakowanie zbiorcze – kartonik od 1 kg do 5 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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



## **Batony czekoladowe z orzeszkami i karmelem**

Batony czekoladowe z orzeszkami i karmelem typu Snickers

### **wymagania klasyfikacyjne:**

wyrób cukierniczy, którego rdzeń – nadzienie z masy karmelowej z dodatkiem orzechów pokryty jest kuwerturą z masy czekoladowej,

struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa,

barwa naturalna, jasnobrązowa rdzenia i ciemnobrązowa pokrywy czekoladowej, przełom matowy niejednolity na przekroju widoczna pokrywa z kuwertury czekoladowej i wewnętrzny rdzeń z nadzienia, powierzchnia pokrywy – z połyskiem, bez plam, nasiwień, zadrapań, pęknięć, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy cukierniczej,

smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej,

kształt – regularny, zbliżony do równych prostopadłościanów, bez nadłamań, batonik całkowicie obłany polewą czekoladową,

zawartość mlecznej czekolady min. 35%, nugatowego nadzienia min. 16%, orzeszków ziemnych min. 22%, karmelu min. 27%.

Wartość odżywcza w 100g produktu: 483 kcal, tłuszcz 22,6 g, węglowodany 60,7g, w tym cukry 51,2g, białko 8,6g, sól 0,06g.

opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać batoniki,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,

zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne,

rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęłczenia, psucia,

zaniżona zawartość kuwertury,

uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – pakowane jednostkowo 50 g ,

opakowanie zbiorcze – kartonik od 1 kg do 5 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

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

e.) warunki przechowywania,

### **inne wymagania:**

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

24

## **Curry**

Curry- mieszanka przypraw

### **wymagania klasyfikacyjne:**

curry- mieszanka przyprawowa w której skład może wchodzić od kilku do kilkunastu ziół i przypraw, z których istotną rolę odgrywa kurkuma ( sproszkowane indyjskie kłącze o żółtej barwie), przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw,  
skład- kolendra, kurkuma, kozieradka, pieprz czarny, kmin rzymski, imbir, cynamon, goździki, gałka muszkatołowa, koper włoski, gorczyca, kardamon,  
barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom,  
smak i zapach – aromatyczny, słodko- ostry

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenie,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,  
zanieczyszczenia mechaniczne,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torebka polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 20g do 50 g,  
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

## **Czekolada mleczna z orzechami**

Czekolada mleczna z bakaliami typu Goplana

### **wymagania klasyfikacyjne:**

opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać wyrób, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, barwa naturalna, brązowa, jednolita w całej masie, przełom matowy niejednolity z wyraźnymi kawałkami orzechów lub bakalii, smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej, z dodatkiem orzechów lub bakalii,

kształt – regularny, bez nadłamań, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy, o powierzchni dolnej gładkiej lub nierównej z wypukłościami spowodowanymi użytymi do produkcji orzechami lub bakaliami,

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

Wartości odżywcze w 100 g :

Tłuszcz-33,8g; węglowodany-52,2g; białko-8,2g; błonnik- 6g; sól-0,25g.

Masa mleczna min 15%, kakaowa min. 29%, kawałki orzechów laskowych min. 12%.

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się 2 % ilościowo wyrobów częściowo odwiniętych lub nieznacznie uszkodzonych w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny wyrobu,

dopuszcza się 2 % tabliczek niedokładnie uformowanej,

za wady nie uważa się niewielkich prześwitów dodatków niecałkowicie pokrytych masą czekoladową

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość,

zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne,

rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia,

wyrób czekoladopodobny

brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – tabliczka 100 g zawinięta w folię aluminiową lakierowaną

opakowanie zbiorcze – kartonik 2 – 5 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

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

e.) warunki przechowywania,

### **inne wymagania:**

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

## **Czekolada pełna mleczna**

Czekolada pełna mleczna typu Goplana

### **wymagania klasyfikacyjne:**

opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać wyrób  
struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa  
barwa naturalna, jasnobrązowa brązowa, jednolita w całej masie, przełom matowy jednolity  
smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej,  
kształt – regularny, bez nadłamań, z wyraźnie odcisniętym wzorem formy, o powierzchni  
dolnej gładkiej lub lekko falistej (wynikającej z techniki formowania wyrobu),  
czekolada formowana w tabliczki, opakowane w papier pergaminowy lub aluminiową  
laminowaną (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).  
Wartości odżywcze w 100g:  
Tłuszcz-30g; węglowodany-56g; białko-8g; sól-0,2g.  
Masa kakaowa min. 30%.

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się 2 % ilościowo wyrobów częściowo odwiniętych lub nieznacznie uszkodzonych  
w stopniu nie wpływającym na zmiany jakościowe i stan higieniczny wyrobu,  
dopuszcza się 2 % czekolady niedokładnie uformowanej,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,  
zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne,  
rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, zasiwienie,  
produkt czekoladopodobny,  
brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – tabliczka 90 g zawinięta w folię aluminiową lakierowaną,  
opakowanie zbiorcze – kartonik 2 – 5 kg,  
oznakowanie powinno zawierać:  
a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,  
b.) nazwę produktu,  
c.) masę netto produktu,  
d.) datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do ... miesiąc, rok),  
e.) warunki przechowywania,

### **inne wymagania:**

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

## **Herbata czarna granulowana**

Herbata czarna granulowana typu Saga

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez wysuszenie liści jednogatunkowej herbaty,  
struktura i konsystencja – sypka, granulata,  
barwa charakterystyczna – czarna,  
smak i zapach – charakterystyczny dla smaku herbaty naturalnej,  
wartość odżywcza w 100ml: poniżej 4 kcal, zawartość białka poniżej 0,5g.

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia granulatu ,

### **cechy dyskwalifikujące:**

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

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie spawana - 90 g

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

## **Kakao naturalne**

Kakao naturalne typu Deco Morreno

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy otrzymywany uzyskany przez sproszkowanie puchu kakaowego,  
struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek bez grudek,  
barwa – jasnobrązowa,  
smak i zapach – charakterystyczny dla kakao,  
kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%)  
Wartość odżywcza w 100g :  
Tłuszcz-10,5g; węglowodany-13g; białko -23,5g; sól-0,06g.

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

### **cechy dyskwalifikujące:**

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

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa hermetycznie spawana od 100 g-200g (w pudełku)

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

## **Kawa rozpuszczalna naturalna**

Kawa rozpuszczalna naturalna typu Nestle

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez wysuszenie metodą rozpyłową wyciągu wodnego mieszanek różnych gatunków kawy naturalnej palonej, poddany lub nie procesowi granulacji, struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty lub granulaty bez grudek, barwa naturalna dla kawy, brązowa, smak i zapach – charakterystyczny dla ekstraktu kawy naturalnej, 100% kawy naturalnej

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, słaba rozpuszczalność w wodzie,

zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,

objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zwiędzenie,

obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – kawa pakowana w słoiki szklane od 0,1kg- 0,2 kg,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa,

#### oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

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

e.) warunki przechowywania,

### **inne wymagania:**

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

## **Kwasek cytrynowy spożywczy**

Kwasek cytrynowy spożywczy

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt spożywczy,  
struktura i konsystencja – sypka, drobne kryształki bez grudek i zlepieńców lub proszek  
barwa – bezbarwne kryształki lub biały proszek,  
smak – silnie kwaśny,  
zapach – bezwonny,

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,  
zanieczyszczenia mechaniczne,  
objawy zawilgocenia, trwałe zbrylenia,  
obecność kwasu szczawiowego,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torebka pergaminowa lub z tworzywa sztucznego (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 20g do 50g,  
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

### oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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



## **Liść laurowy**

Liść laurowy

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt otrzymany przez wysuszenie liści laurowych, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw,  
barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom,  
smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników,

### **dopuszczalne tolerancje:**

brak tolerancji,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy,  
zanieczyszczenia mechaniczne,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia,  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) do 50g,  
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

### oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

7/24

## **Musztarda**

Musztarda delikatesowa – stołowa i sarepska typu Pegaz

### **wymagania klasyfikacyjne:**

struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, gęsta  
barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo smakowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików w przypadku stosowania gorczycy czarnej, jednolita w całej masie,  
smak i zapach – piekący, słonawy, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw, gorczycy,  
wartości odżywcze w 100g produktu:  
tłuszcz-3,5g; węglowodany-8,7g; białko-5,1g; sól-1,8g.

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieznaczną ilość cząstek gorczycy i przypraw,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność,  
trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia,  
zanieczyszczenia mechaniczne,  
brak oznakowania musztardy, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o pojemności 0.2 kg ,  
opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,  
wybór pojemności słoika zależy od Zamawiającego,  
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

## **Ocet spirytusowy 10 %**

Ocet spirytusowy 10 %

### **wymagania klasyfikacyjne:**

ocet wyprodukowany w wyniku fermentacji octowej alkoholu pochodzenia rolniczego,  
struktura i konsystencja – jednolita, klarowna, płynna  
barwa naturalna, przeźroczysta,  
smak i zapach – czysty, mocno - kwaśny

### **dopuszczalne tolerancje:**

bez tolerancji,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy - zmętnienie,  
zanieczyszczenia mechaniczne,  
pozostałości po destylacji, pozostałości po fermentacyjnej i ich produkty uboczne, sztuczne dodatki  
aromatyczne – smakowe,  
brak oznakowania butelek octu, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – ocet pakowany w butelki szklane lub plastikowe z nakrętką o pojemności 0,5l  
opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

#### oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę produkcji
- e.) warunki przechowywania,

### **inne wymagania:**

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

2/2

## **Papryka mielona ostra i słodka**

Papryka mielona

### **wymagania klasyfikacyjne:**

struktura i konsystencja – sypka

barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom

smak i zapach – aromatyczny zapach i ostry, piekący smak dla papryki ostrej, oraz łagodny dla papryki słodkiej

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia,

### **cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torebka polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 20g .

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6-miesiący od momentu dostarczenia do odbiorcy, do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny, wybór rodzaju zamawianej papryki należy do Zamawiającego,

## **Bazylia**

Bazylia

### **wymagania klasyfikacyjne:**

struktura i konsystencja – sypka  
barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom  
smak i zapach – charakterystyczny dla tej przyprawy

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia,

### **cechy dyskwalifikujące:**

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torebka polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 20g,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,  
do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny,  
wybór rodzaju zamawianej papryki należy do Zamawiającego,

## **Pieprz czarny mielony**

Pieprz czarny mielony

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt uzyskuje się poprzez zbiór z niedojrzałych owoców krzewu, suszonych i fermentowanych a następnie suszonych,  
struktura i konsystencja – sypka,  
barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom,  
smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny smak pieprzu pochodzi od zawartej w nim piperyny,

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia,

### **cechy dyskwalifikujące:**

#### **obce posmaki, zapachy,**

zanieczyszczenia mechaniczne,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 20g,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

## **Sól kamienna jodowana**

Sól kamienna jodowana

### **wymagania klasyfikacyjne:**

- produkt spożywczy ,
- struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek,
- barwa – biała,
- skład - chlorek sodu min. 99,8 %, substancja przeciwzbrylająca, dodatek wzbogacający jodan potasu
- smak i zapach – charakterystyczny dla soli,

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

### **cechy dyskwalifikujące:**

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

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

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

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa od 10 kg do 15kg,

#### oznakowanie powinno zawierać:

- a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,
- b.) nazwę produktu,
- c.) masę netto produktu,
- d.) datę produkcji,
- e.) warunki przechowywania,

### **inne wymagania:**

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

## Zupa błyskawiczna z makaronem

Zupa błyskawiczna z makaronem – danie gotowe

### wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw i makaronu
- barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw,
- zupa błyskawiczna o różnych smakach: pomidorowa, rosół, grzybowa, barszcz itp.,  
Zawartość makaronu (klusek) 91,7%

### dopuszczalne tolerancje:

- dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców

### cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
- objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia,
- obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
- brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – kubek styropianowy lub plastikowy o pojemności około 500 ml (od 50 do 60 g) hermetycznie zamknięty, opakowania zbiorcze – kartony tekturowe, opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe,

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

### inne wymagania:

jednorazowa dostawa powinna składać się z co najmniej 2 różnych smaków (wybór smaków zależy od Zamawiającego)

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

2d



**Wafle w czekoladzie Jm.- kg,**

**Wafle w czekoladzie kakaowe, orzechowe ,toffi i gofree typu Grzesiek**

**wymagania klasyfikacyjne:**

wafle przełożone masą mleczną, orzechową lub kakaową oblane polewą czekoladową lub toffi uformowane w prostokątne batoniki,

zawartość czekolady min. 30,6%,

wartość odżywcza w 100g: wartość energetyczna 522 kcal, tłuszcze 29g, węglowodany 54g w tym cukry 32g, białko 10g, sól 0,28g.

**cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęlczenia, psucia, brak oznakowania wafli, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – wafelki pakowane jednostkowo od 36 g do 48g,

opakowanie zbiorcze – kartonik 1 – 2 kg,

oznakowanie powinno zawierać:

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

**częstotliwość dostaw:**

Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia do Zamawiającego.

Wybór smaku należy do zamawiającego, każda dostawa składa się z min. dwóch smaków.

Do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny.

## **Pieczarka krojone marynowana w zalewie naturalnej**

Pieczarka krojone marynowana w zalewie naturalnej

### **wymagania klasyfikacyjne**

Pieczarki naturalne sterylizowane krojone to kawałki pieczarek w lekko słonej zalewie

Zawartość pieczarek po odcieku min 58%

### **dopuszczalne tolerancje:**

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

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły,

objawy zanieczyszczenia, psucia,

obecność zanieczyszczeń mechanicznych

brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

### **Opakowanie i oznakowanie dostawy**

opakowanie jednostkowe – słoiki szklane o poj. 340g do 900g.

opakowanie zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) pojemność opakowania,

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

e.) warunki przechowywania,

f.) datę załadowania do transportu,

g.) masa netto produktu po odcieku.

### **inne wymagania:**

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

## **Pieprz cytrynowy**

Pieprz cytrynowy

### **wymagania klasyfikacyjne:**

Pieprz cytrynowy to gruboziarnista mieszanka między innymi pieprzu czarnego mielonego oraz startej skórki cytrynowej. Skład; sól, pieprz czarny, czosnek, cebula, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, cukier, skórka cytrynowa, kurkuma. Produkt uzyskuje się poprzez zbiór z niedojrzałych owoców krzewu, suszonych i fermentowanych a następnie suszonych  
struktura i konsystencja – sypka,  
barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom,  
smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny smak pieprzu pochodzi od zawartej w nim piperyny,

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia,

### **cechy dyskwalifikujące:**

#### **obce posmaki, zapachy,**

zanieczyszczenia mechaniczne,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie,  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania przypraw, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba polietylenowa spawana (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 20g,

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

## **Sos sojowy ciemny**

Sos sojowy ciemny

### **wymagania klasyfikacyjne:**

Ciemny sos o charakterystycznym smaku i aromacie. Sos sojowy wytwarzany z fermentowanego ziarna soi i pszenicy przy pomocy szczególnego gatunku mikroorganizmów – *Aspergillus oryzae*. Zawiera również dodatek cukru lub melasy, dzięki czemu ma słodkawy smak. Polecany jest do duszonych dań z wołowiny lub wieprzowiny. Skład: nasiona soi (26%), woda, sól, mąka pszenna, cukier

struktura i konsystencja – jednolita, płynna,  
barwa ciemnobrązowa  
smak i zapach – czysty, mocny, charakterystyczny  
wartości odżywcze w 100g:  
tłuszcz-0,0g; węglowodany-31,6g; białko-6,7g; sól-17,3g.

### **dopuszczalne tolerancje:**

niewielki osad wyrobu,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy - zmętnienie,  
zanieczyszczenia mechaniczne,  
sztuczne dodatki aromatyczno – smakowe,  
brak oznakowania butelek , ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – przyprawa pakowana w butelki szklane z nakrętką o pojemności 150 ml – 1 l  
opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

## **Kawa zbożowa**

Kawa zbożowa typu inka

### **wymagania klasyfikacyjne:**

Rozpuszczalna kawa zbożowa naturalnie uzyskana esencja jęczmienia, żyta, cykorii i buraków cukrowych. Składniki: zboża 72% (jęczmień, żyto), cykoria, burak cukrowy - prażone  
struktura i konsystencja – sypka, bez grudek  
barwa naturalna dla kawy, brązowa,  
smak i zapach – charakterystyczny dla ekstraktu kawy zbożowej,

### **dopuszczalne tolerancje:**

dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, słaba rozpuszczalność w wodzie,  
zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,  
objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zwiędzenie,  
obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,  
brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – kawa pakowana w karton, puszkę lub słoik od 0,1kg- 0,2 kg,  
opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe lub zgrzewa termokurczliwa,

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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

## **Zaprawa cytrynowa**

Zaprawa cytrynowa w płynie.

### **wymagania klasyfikacyjne:**

zaprawa wyprodukowana z wody, soku cytrynowego (min. 10 %), cukru, kwasu cytrynowego, struktura i konsystencja – jednolita, klarowna, płynna

barwa - żółta

smak i zapach – czysty, mocny, kwaśny,

dopuszczalny jest niewielki osad wyrobu,

### **dopuszczalne tolerancje:**

niewielki osad wyrobu,

### **cechy dyskwalifikujące:**

obce posmaki, zapachy, zmiana barwy - zmętnienie,

zanieczyszczenia mechaniczne, sztuczne dodatki aromatyczno – smakowe,

brak oznakowania butelek , ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – przyprawa pakowana w butelki z tworzyw sztucznych z nakrętką (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) o pojemności od 0,5 l do 1 l.

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa,

oznakowanie powinno zawierać:

a.) nazwę dostawcy – producenta, adres,

b.) nazwę produktu,

c.) masę netto produktu,

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

e.) warunki przechowywania,

### **inne wymagania:**

Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia do odbiorcy,

do każdej dostawy dostarczony handlowy dokument identyfikacyjny

## **Mąka ziemniaczana**

Mąka ziemniaczana

### **wymagania klasyfikacyjne:**

produkt zawierający około 84% skrobi, uzyskiwany z bulw pędowych ziemniaków,  
struktura i konsystencja – sypka, matowy proszek  
barwa – czysto biała  
smak i zapach – charakterystyczny dla mąki ziemniaczanej,

### **cechy dyskwalifikujące:**

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

### **opakowanie i oznakowanie dostawy:**

opakowanie jednostkowe – torba papierowa 1 kg  
opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 kg,

#### oznakowanie powinno zawierać:

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

### **inne wymagania:**

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