

CZĘŚĆ III SIWZ: OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Nazwa zamówienia:	„Sukcesywna dostawa artykułów żywnościowych do 105. Kresowego Szpitala Wojskowego z Przychodnią Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej w Żarach”
Zamawiający:	105. Kresowy Szpital Wojskowy z Przychodnią Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
Numer referencyjny:	105.KSzWzP SP ZOZ - DZP-2612-44-2020
Zadanie nr 2:	„Dostawa warzyw przetworzonych, tłuszczu, produktów przemiału, ziaren”

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Zamawiający wymaga dostawy asortymentu w ilościach określonych w formularzu asortymentowo - cenowym stanowiącym załącznik nr 4 do Instrukcji dla Wykonawców – I części SIWZ oraz zgodnie z niniejszym opisem przedmiotu zamówienia.

a) Każde opakowanie musi być oryginalne z nadrukiem zawierającym następujące dane:

- nazwę środka spożywczego
- dotyczące składników występujących w środku spożywczym
- datę minimalnej trwałości albo termin przydatności do spożycia
- sposób w jaki należy przygotować lub zastosować dany produkt
- dane identyfikujące:
 - producenta środka spożywczego
 - kraj w którym wyprodukowano środek spożywczy
- zawartość netto lub liczbę sztuk środka spożywczego w opakowaniu
- warunki przechowywania (w przypadku gdy jakość produktu zależy od jego przechowywania)
- oznaczenie partii produkcji
- klasę jakości handlowej

b) Każdy produkt:

- wytwarzany będzie zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006r. wraz z późniejszymi zmianami i podległymi mu aktualnymi Rozporządzeniami i aktami wykonawczymi Dz. U. z dnia 27.09.2006 nr171 poz.1225,
- Realizowany będzie zgodnie z normami jakościowymi GHP i GMP lub systemem HACCP

c) Cechy dyskwalifikujące produkt:

- obce posmaki i zapachy,
- smak stęchły,
- niedostateczna ocena organoleptyczna produktu,
- objawy zapeśnienia i psucia,
- obecność zanieczyszczeń mechanicznych,
- brak oznakowania opakowania,
- zabrudzenia i uszkodzenia mechaniczne opakowania np. pęknięcia,

— opakowanie zastępcze z naklejoną etykietą.

d) Każdy dostarczony produkt ma być I kl. i zgodny z polską normą.

2. Wymagania szczegółowe dla pewnych grup produktów

Nazwa towaru	Wymagania
Barszcz biały (żurek)	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania: jednostkowe -torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 50-70g, 1000g zbiorcze - zgrzewy termokurczliwe lub karton — Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja -sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, smak-kwaśny z posmakiem wędzonki, barwa -kremowobeżowa z widocznymi cząstkami przypraw, zapach-lekko przyprawowy — Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, zbrylenie, obecność szkodników lub ich pozostałości
Bazylia	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania: jednostkowe torebka papierowa 5g-20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: zapach- silny bez zapachów obcych, barwa -szarozielonooliwkowa, właściwa użytym składnikom, zawartość- wody nie więcej niż 12%, — Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości
Chrzan konserwowy tarty produkt otrzymywany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasu cytrynowego z dodatkiem soli i cukru.	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania: jednostkowe słoik 300g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała lub biało kremowa, smak lekko piekący, kwaśno słodki. — Cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony, kolor ciemny, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko)
Cukier kryształ biały produkt krystaliczny, wysokiej czystości	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania: jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze:10kg zgrzewy termokurczliwe lub papier — Wymagania klasyfikacyjne: zawartość sacharozy nie mniej niż 98,5%, barwa- biała, konsystencja sypka, kryształki bez grudek — Cechy dyskwalifikujące: objawy zwilgocenia, obecność szkodników lub ich pozostałości
Cukier wanilinowy produkt otrzymany z cukru z waniliną lub z etylowaniliną	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania: jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 10-50g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub karton — Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja -sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, smak, barwa, zapach- charakterystyczny dla wanilli

	— Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości
Cynamon produkt otrzymany z wysuszonych i zmielonych kawałków kory drzewa Cinnamomum	— Opakowania: jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub karton — Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja -sypka, jednolity proszek, smak, barwa, - jasnobrązowa do brunatnej, jednolita — Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, trwałe zbrylenie, obecność szkodników lub ich pozostałości
Ćwikła marynowana produkt otrzymany z przetartych buraków ćwikłowych oraz świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, kwasku cytrynowego z dodatkiem soli i cukru	— Opakowania : jednostkowe słoik 300g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: smak lekko piekący, kwaśno słodki, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 2,0 % wagi. — Cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony, kolor ciemny, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), obecność zanieczyszczeń mechanicznych
Dżem (truskawkowy, porzeczkowy, brzoskwiniowy, wiśniowy) otrzymany z owoców – typowych dla danego smaku o odpowiedniej żelowanej konsystencji, wyniku gotowania owoców świeżych, (mrożonych pasteryzowanych lub pulpy) z dodatkiem cukru	— Opakowania : jednostkowe słoik 250-300g, zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: zawartość ekstraktu ogólnego nie mniej niż 45% , żelowany, zapach i smak owoców — Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), gorzki smak
Fasola biała drobna	— Opakowani : jednostkowe- torebka foliowe 500-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała, — Cechy dyskwalifikujące: przesuszona i zawilgocona, obecność szkodników lub ich pozostałości
Groch łuskany	— Opakowania : jednostkowe- torebka foliowe 400-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: smak i zapach charakterystyczny dla produktu. — Cechy dyskwalifikujące: przesuszony i zawilgocony, obecność szkodników lub ich pozostałości

<p>Groszek konserwowy produkt otrzymywany ze świeżego groszku, przypraw aromatyczno –smakowych zalanym zalewą, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania: jednostkowe, puszka 200-400g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: ziarna jędrne, drobne, chrupkie bez plam chorobowych — Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, smak mocno słony lub stęchły, nadmierna miękkość ziaren
<p>Herbata granulo</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania: jednostkowe woreczki foliowe 100g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub kartonik — Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja -sypka, wilgotność suchej herbata nie więcej niż 7,8% — Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie, zwiędnięcie, obce posmaki ,zapachy,
<p>Herbata owocowa produkt wytworzony naturalnego suszu.(mięta, hibiskus, malina truskawka, wiśnia)</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania : jednostkowe - saszetki 2g kartonik po 20szt zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub kartonik — Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja -sypka, wilgotność suchej herbata nie więcej niż 7,8% — Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie, zwiędnięcie, obce posmaki ,zapachy,
<p>Kasza gryczana prażona produkt otrzymywany z oczyszczonego, obluszczonego i rozdrobionego ziarna gryki.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania: jednostkowe torebka papierowa 500-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: barwa żółtawa lub brązowobiała, przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek: 2,4 mm, 90% co najmniej. — Cechy dyskwalifikujące: smak kwaśny, gorzki , niedopuszczalny zapach spalenizny, stęchlizny
<p>Kasza jęczmienna łamana produkt otrzymywany z oczyszczonego, obluszczonego i pokrojonego ziarna jęczmienia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek: 2,2 mm, 80% co najmniej i 1,8mm, 20% najwyżej — Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki , niedopuszczalny zapach spalenizny, nieswoisty
<p>Kasza manna produkt otrzymywany przez rozdrobienie ziaren przenicy</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania: jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała z odcieniem żółtawym, konsystencja sypka, drobnoziarnista bez grudek — Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki , objawy zwilgocenia, obecność szkodników lub ich pozostałości

<p>Kawa zbożowa produkt otrzymany z prażonego żyta, jęczmienia, cykorii i buraka cukrowego</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania: jednostkowe torebka papierowa 500-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: barwa brązowa, konsystencja sypka, drobnoziarnista bez grudek, — Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenia, obecność szkodników lub ich pozostałości, słaba esensjonalność
<p>Ketchup produkt otrzymywany z koncentratu pomidorowego, cukru, octu, naturalnych przypraw i zagęstników, konserwowany chemicznie</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowani : jednostkowe słoik lub butelka plastikowa 500g, zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: struktura - jednolita, lekko kremowa, bez rozdziału składników, smak i zapach – kwaśny, lekko piekący, słonawy, właściwy dla ketchupu z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów, zawartość substancji suchej nie mniej niż 20% — Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), zmiana barwy, jej jednolitości trwałe rozwarstwienie składników, objawy fermentacji psucia, zaniżona zawartość masy suchej
<p>Kisiel produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem substancji słodzących (lub bez dodatku)</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania: jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 40g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe lub karton — Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja -sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, smak, barwa, zapach- charakterystyczny dla owocu — Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości
<p>Kompot (truskawkowy, wiśniowy, z aronii, porzeczkowy) produkt otrzymywany za świeżych, zdrowych owoców- poddanych procesowi pasteryzacji.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania: jednostkowe słoik 900-1000g, zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: ekstrakt ogólny nie mniej niż 20%,masa owoców odcięniętych z zalewy mni.45%,smak słodki, zalewa klarowna, widoczne całe owoce z tendencją do skupiania się w górnej części słoika — Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko)
<p>Koncentrat pomidorowy 30% produkt otrzymywany w wyniku konfekcjonowania pasty pomidorowej o wyższej zawartości ekstraktu , w opakowaniu hermetycznie zamkniętym, utrwalony termicznie w</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania : jednostkowe słoik 200-1000g , zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: konsystencja - jednolita gęsta przetarta masa, barwa- od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej z brunatnym odcieniem, smak- słodkawo-kwaskowy, dopuszcza się posmak słonawy, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 4% wag

procesie pasteryzacji , bez zagęszczaczy	— Cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony, kwaśny, gorzkawy, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko)
Kukurydza konserwowa produkt otrzymywany ze świeżej kukurydzy, przypraw aromatyczno - smakowych, zalanych zalewą, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym.	— Opakowania: jednostkowe, puszka 200-500g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: ziarna jędrne, drobne, chrupkie bez plam chorobowych — Cechy dyskwalifikujące: obce zapachy, smak mocno słony lub stęchły, nadmierna miękkość ziaren
Kwasek cytrynowy	— Opakowania: jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, proszek lub drobne kryształki bez grudek i zlepów, smak- silnie kwaśny, zawartość kwasu cytrynowego nie mniej niż 99,5 % — Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie ,trwałe zbrylenie, obecność kwasu szczawiowego, żelazocyjanku potasu
Liść Laurowy	— Opakowania: jednostkowe torebka papierowa 10-20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: zapach- silny bez zapachów obcych, smak- korzenny, ostry, gorzkawy barwa - szarozielonooliwkowa, właściwa użytym składnikom — Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości
Majeranek	— Opakowania: jednostkowe torebka papierowa 10-20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: zapach- silny bez zapachów obcych, smak- korzenny, gorzkawy barwa - szarozielonooliwkowa, właściwa użytym składnikom, zawartość- wody nie więcej niż 12%, — Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości
Majonez Produkt otrzymywany przez zemulgowanie oleju roślinnego w fazie wodnej w obecności jaj żółtka kurzego, konserwowany chemicznie, bez zagęszczaczy mącznych.	— Opakowania : jednostkowe słoik 400g ,700g, 900 g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: barwa –jasnokremowa do żółtej, jednolita w całej masie, zapach i smak – łagodny, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50,5%-78,5%, zawartość żółtka jaja kurzego nie mniej niż 6%, zawartość wody i substancji lotnych nie więcej niż 50%

	<ul style="list-style-type: none"> — Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), zmiana barwy, trwałe rozwarstwienie lub obecność widocznych kropli oleju, objawy zjełczenia psucia
Makaron - świderki, kolanka produkt wytwarzany z mąki wody i jaj	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania : jednostkowe- torebka foliowe 1-5kg zbiorcze: 10-25kg zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: po przygotowaniu produkt o odpowiedniej konsystencji i sprężystości, zwiększający swoją objętość barwa jasnokremowa — Cechy dyskwalifikujące: opakowania uszkodzone, produkt zabrudzony, po przygotowaniu produkt nie zwiększający swojej objętości lub rozpadający się
Margaryna mleczna produkt otrzymany z mieszaniny tłuszczów roślinnych i olejów surowych, przeznaczony do smażenia lub pieczenia	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania: kostka w papierze pergaminowym lub folii aluminiowej 200g, 250 g zbiorcze: karton 10kg — Wymagania klasyfikacyjne: barwa – kremowa, żółta , jednolita w całej masie, zawartość: soli nie więcej niż 0,6%, tłuszczu minimalnie 60% — Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienie składników
Masło roślinne produkt otrzymany z mieszaniny tłuszczów roślinnych i olejów surowych, przeznaczony do smarowania	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania: kostka w papierze pergaminowym lub folii aluminiowej 200g, 250 g zbiorcze: karton 10kg — Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja w tem.200Cstała lekko mazista, barwa – kremowa, żółta ,jednolita w całej masie, zawartość: tłuszczu minimalnie 55% — Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienie składników
Mąka pszenna typ 500 produkt otrzymany z rozdrobnionych ziaren pszenicy	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała z odcieniem kremowym, zawartość mokrego glutenu 25%, wilgotność nie większa niż 14% — Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki, kwaśny, nieswoisty, objawy zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości
Mąka ziemniaczana produkt otrzymany przez mechaniczne oddzielenie ziaren skrobi od pozostałych części składowych ziemniaka	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania : jednostkowe torebka papierowa 500-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała z krystalicznie lśniącem połyskiem, bez śladów obcych zapachów i posmaków. — Cechy dyskwalifikujące: nieswoisty, objawy zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości

<p>Miód produkt wytwarzany przez pszczoły z nektaru roślin, spadzi lub nektaru roślin i spadzi</p>	<p>— Opakowania: jednostkowe słoik 300-500g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe</p> <p>— Wymagania klasyfikacyjne: Barwa: od prawie bezbarwnej do ciemnobrązowej Konsystencja: płynna, lepka, częściowo lub całkowicie skryształizowana</p>
<p>Musztarda przyprawa otrzymywana z jednego gatunku ziarna gorczycy, wody, soli, octu i składników smakowo-zapachowych.</p>	<p>— Opakowania : jednostkowe słoik lub butelka plastikowa 150g 200g, zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe</p> <p>— Wymagania klasyfikacyjne: struktura - jednolita, kremowa, gęsta, smak i zapach – piekący, słonawy, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw, gorczycy, zawartość soli nie więcej niż 3-5%</p> <p>— Cechy dyskwalifikujące: rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko), zmiana barwy, jej jednolitości trwałe rozwarstwienie składników, objawy fermentacji psucia, zaniżona zawartość masy suchej</p>
<p>Ocet spirytusowy rektyfikowany 10% wyprodukowany z przedestylowanego alkoholu pochodzenia rolniczego</p>	<p>— Opakowania : jednostkowe butelka plastikowa 500-1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe</p> <p>— Wymagania klasyfikacyjne; ocet spirytusowy rektyfikowany 10%, wyprodukowany z przedestylowanego alkoholu pochodzenia roślinnego</p> <p>— Cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczenia mechaniczne.</p>
<p>Ogórek konserwowe całe produkt otrzymywany ze świeżych ogórków przypraw aromatyczno - smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym</p>	<p>— Opakowania : jednostkowe słoik 900g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe</p> <p>— Wymagania klasyfikacyjne: smak słodko – kwaśny, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 1,5% wagi.</p> <p>— Cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony stęchły, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, nadmierna miękkość, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko)</p>
<p>Olej uniwersalny produkt otrzymywany z oleju rzepakowego, który został poddany procesom rafinacyjnym</p>	<p>— Opakowania : jednostkowe butelka plastikowa 1L zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe</p> <p>— Wymagania klasyfikacyjne: olej o obniżonej zawartości kwasu erukowego nie więcej niż 8%, rafinowany, konsystencja w temp.200C – płynna, przejrzysty, klarowny</p> <p>— Cechy dyskwalifikujące: mętny, uszkodzone opakowanie.</p>
<p>Papryka marynowana produkt otrzymywany z papryki świeżej półsłodkiej,</p>	<p>— Opakowania: jednostkowe słoik 900g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe</p>

słodkiej, pozbawionej gniazd nasiennych i innych części niejadalnych w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, olejów jadalnych oraz roślinnych przypraw aromatyczno- smakowych i poddanych procesowi pasteryzacji.	<ul style="list-style-type: none"> — Wymagania klasyfikacyjne: papryka jędra lekko miękka smak słodko kwaśny złagodzony olejem, zawartość soli kuchennej nie więcej niż 1, % wagi. — Cechy dyskwalifikujące: smak mocno słony stęchły, uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia, nadmierna miękkość, rozhermetyzowanie słoika (wypukłe wieczko)
Papryka mielona słodka	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania: jednostkowe torebka papierowa 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, barwa niejednolita, właściwa użytym składnikom, zawartość wody nie więcej niż 11%, nie więcej niż 0,5% popiołu nierozpuszczalnego — Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości, konsystencja - zbrylona
Pieprz czarny mielony przyprawa sporządzona z owoców pieprzu czarnego	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania: jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, proszek o ciemnoszarym kolorze, smak- palący — Cechy dyskwalifikujące: zwilgotnienie, zwierzały
Pieprz ziołowy produkt w którego skład wchodzi sproszkowana kolendra, gorczyca biała, kminek, pieprz turecki, cząber, bazylia, majeranek	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania: jednostkowe torebka papierowa 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, barwa niejednolita, właściwa użytym składnikom, zawartość wody nie więcej niż 11%, nie więcej niż 0,5% popiołu nierozpuszczalnego — Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości, konsystencja - zbrylona
Płatki owsiane produkt otrzymany poprzez zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna owsa i poddanie go obróbce hydrotermicznej	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania: jednostkowe torebka papierowa 500g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: barwa szarawobiaława o różnych odcieniach, smak swoisty lekko orzeszkowy — Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki , niedopuszczalny zapach spalenizny, nieswoisty
Przyprawa do flaków Przyprawa do gyrosa Przyprawa do kurczaka Przyprawa do ryb	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania: jednostkowe torebka papierowa 20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe

	<ul style="list-style-type: none"> — Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, barwa niejednolita, właściwa użytym składnikom, zawartość wody nie więcej niż 12%, oleju w mieszankach (ml/100g) nie więcej niż 0,2, popiołu nierozpuszczalnego , produkt otrzymywany przez wymieszanie wysuszonych i rozdrobnionych surowców przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu potraw do jakich jest przeznaczony — Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości
Przyprawa w płynie (Maggi) aromatyczna przyprawa w płynie	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania: jednostkowe butelka plastikowa lub szklana 500g -1000g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne; barwa- brązowa, zapach intensywny charakterystyczny dla lubczyka ogrodowego — Cechy dyskwalifikujące: zanieczyszczenia mechaniczne, zwiędziały smak i zapach
Ryż biały długoziarnisty	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania: jednostkowe torebka papierowa 1kg zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała , ziarno całe, brak obcych zapachów — Cechy dyskwalifikujące: objawy zwilgotnienia, połamane ziarna, obecność szkodników lub ich pozostałości
Sól	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania: jednostkowe- torebka foliowa 1kg , zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe — Wymagania klasyfikacyjne: barwa biała, zapach wolny od obcych , konsystencja sypka — Cechy dyskwalifikujące: smak gorzki,
Szpinak mrożony produkt uzyskany przez zamrożenie zblanszowanych, mechanicznie rozdrobnionych liści szpinaku	<ul style="list-style-type: none"> — Opakowania: Opakowania jednostkowe — torby foliowe termozgrzewalne od 1kg do 2,5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością zbiorcze — pudła tekturowe lub worki od 10kg do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. — Wymagania klasyfikacyjne: Wygląd — w stanie zamrożonym: rozdrobniony, uformowany w jednolitą, kształtną bryłę, bez przestrzeni powietrznych wewnątrz bloku — w stanie rozmrożonym: jednolita masa nie rozdzielająca się Barwa — w stanie zamrożonym: zielona na powierzchni i przekroju bloku lub porcji — w stanie rozmrożonym: zielona, dopuszcza się punktowe ściemnienie lub rozjaśnienie barwy

	<ul style="list-style-type: none"> Rozdrobnienie: stopień rozdrobnienia zależy od zastosowanych urządzeń; drobno mielony lub przetarty, bez wyczuwalnych włókien Smak i zapach: w stanie rozmrożonym charakterystyczny, nieco osłabiony, bez goryczki Cechy dyskwalifikujące: zmiany chorobowe, ślady pleśni i fermentacji, nie dopuszcza obcych smaków i zapachów. Opakowania brudne, zapleśniałe, uszkodzone mechanicznie
Ziele angielskie	<ul style="list-style-type: none"> Opakowania: jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 10-20g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe Wymagania klasyfikacyjne: zapach korzenny, zbliżony do zapachu gorczycy, gałki muszkatołowej i goździków, a smak ostry, lekko palący, w postaci całych ziarenek Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie, zwierzały
Żelatyna naturalna substancja białkowa pozyskiwana z kości i chrząstek.	<ul style="list-style-type: none"> Opakowania: jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 20-100g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, proszek lub drobne kryształki bez grudek i zlepów, Cechy dyskwalifikujące: zwilgocenie, trwałe zbrylenie,
Przyprawa uniwersalna (typu vegeta, warzywko) mieszanka suszonych warzyw i przypraw	<ul style="list-style-type: none"> Opakowania: jednostkowe torebka papierowa wielowarstwowa z wkładem z folii 100-150g zbiorcze: zgrzewy termokurczliwe Wymagania klasyfikacyjne: struktura i konsystencja – sypka, barwa niejednolita, właściwa użytym składnikom, produkt otrzymywany przez wymieszanie wysuszonych i rozdrobnionych surowców przeznaczony do poprawienia smaku, zapachu i wyglądu potraw do jakich jest przeznaczony- zawartość suszonych warzyw 15,5% Cechy dyskwalifikujące: objawy psucia, zwilgotnienia, obecność szkodników lub ich pozostałości
Truskawki mrożone	<ul style="list-style-type: none"> Opakowania: Opakowania jednostkowe torby foliowe termozgrzewalne od 1kg do 2,5kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. zbiorcze – pudła tekturowe lub worki od 10kg do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wymagania klasyfikacyjne: owoce barwy czerwonej, bez szypulek, średnicy minimalnej 22 mm, nie oblodzone.

	<p>— Cechy dyskwalifikujące: owoce uszkodzone mechanicznie, ze zmianami chorobowymi, śladami pleśni i fermentacji, z widocznymi ciemnobrązowymi plamami, rozmrożone. Opakowania brudne, zapleśniałe, uszkodzone mechanicznie</p>
--	---

3. Dodatkowe wymagania:

Dostawa odbywać się będzie w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Średnia częstotliwość dostawy wynosi **co najmniej 2 razy w tygodniu od poniedziałku do piątku, w tym także w dni wolne kalendarzowo od pracy z wyjątkiem niedzieli w godzinach: od 7:00 do 12:00. rano** (wyłączając soboty, niedziele i święta). Zamówienie będzie składane telefonicznie, faxem lub/i e-mailem z podaniem dokładnej ilości towaru, najpóźniej w dzień poprzedzający dostawę.

Zamawiający wymaga oznakowania produktów zgodne z aktualnym rozporządzeniem w sprawie oznakowania środków spożywczych, z tym specyfikacją do każdego produktu.