Załącznik nr 5 do SWZ

Opis przedmiotu zamówienia

I. Informacje ogólne dotyczące wszystkich części:

1. Dostarczane towary muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne, nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu, w żaden sposób nieukryte, zasłonięte czy przysłonięte innymi drukami czy obrazkami. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.
2. Wymagania jakościowe: Wszystkie objęte zamówieniem produkty mają być dostarczone w pojemnikach plastikowych (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością). Każdy asortyment produktów powinien być dostarczony w oddzielnym pojemniku.
3. Oznakowania opakowania zbiorczego: Nazwa środka spożywczego, dane identyfikujące producenta środka spożywczego, dane identyfikujące miejsce pochodzenia, data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia.
4. Produkty żywnościowe będące przedmiotem zamówienia muszą posiadać na swoich opakowaniach dane o wartości odżywczej w 100 g danego produktu (ilość kalorii, białka, węglowodanów, tłuszczu), listę składników wyszczególniona na opakowaniu (jeżeli takie istnieje) oraz informację o występujących alergenach – dotyczy to szczególnie wędlin.
5. Dostarczany towar musi być wysokiej jakości tj.:

- I – go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu - jeżeli takie istnieje),
- spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, w tym:
  1) wygląd, tekstura i konsystencja ma być charakterystyczna dla danego produktu w zależności od rodzaju produktu,
  2) smak ma być charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków,
  3) zapach ma być swoisty, charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych zapachów,
  4) właściwości fizykochemiczne i biologiczne - brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych,
  5) opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne;
- spełniający wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP w zakładach żywienia zbiorowego. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych;
- posiadające niezbędne dokumenty dotyczące badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami, jak również szczegółowy skład dostarczanych produktów.

6. Wszystkie artykuły muszą jednocześnie spełniać warunki zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach [Dz.U.2016.1154),

II. Informacje szczegółowe dotyczące poszczególnych części:

1. Część nr 1: różne artykuły spożywcze

Kody CPV:
15800000-6 - różne produkty spożywcze
15830000-5 - cukier i produkty pokrewne
15850000-1 - produkty z ciasta makaronowego
15870000-7 - przyprawy i przyprawy korzenne
15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone
15600000-4 - produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych
15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne
15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa
15332000-4 - przetworzone owoce i orzechy

Wykaz produktów:

Lp.	Asortyment (opis, waga opakowania)
1	ananas puszka 2,5 l
2	anyż - opakowanie 700 g
3	bagietka pełnoziarnista 250 g
4	barszcz biały butelka szklana 0,5 l
5	brzoskwinia w puszce kostka 470g
6	bulion w słoiczkach 550g
7	bułka grahamka 70g
8	bułka kajzerka 55g
9	bułka tarta bezglutenowa 350g
10	bułka tarta panko 1 kg
11	bułka tarta, opakowanie 5kg
12	burak wiórki w słoiku 1,700 ml
13	chrzan 1l słoik
14	ciasto do pizzy (skład mąka,woda,sól, drożdże) 260 g
15	ciecierzyca puszka 2,5 kg
16	cieciorka puszka 2,5 kg
17	cukier biały 1 kg
18	cukier brązowy 0,5 kg
19	cukier wanilinowy 32 g
20	cynamon 700g

21	cynamon laska opakowanie 1 kg
22	czosnek granulowany 700 g
23	dynia łuskana 1 kg
24	fasola biała w puszce 2,5kg
25	fasola czarna w puszce 2,5kg
26	fasola czerwona w puszce 2,5kg
27	fasola sucha 5 kg
28	gałka muszkatołowa 700 g
29	goździki 700 g
30	groch łuskany 5kg
31	groszek konserwowy 2,5kg
32	groszek ptysiowy 125g
33	grzanki 1kg
34	herbata ekspresowa czarna 100%, opakowanie 100 saszetek
35	herbata ekspresowa owocowa, torebki, opakowanie 20-25 sztuk, różne smaki do wyboru: leśna, owocowa, malinowa, żurawinowa.
36	herbata miętowa 100 x 2g
37	jabłko prażone w słoiku 900g
38	jaja kurze klasa A (waga 63-73) naświetlane z atestem , sposób chowu kod 0/1
39	kapusta czerwona w słoiku 2,5 kg
40	kasza bulgur, opakowanie 5 kg
41	kasza gryczana niepalona 5kg
42	kasza gryczana palona, opakowanie 5kg
43	kasza jaglana 1 kg
44	kasza jęczmienna biała/perłowa łamana średnia 5kg
45	kasza kuskus perłowa 5kg
46	kasza kuskus, opakowanie 5 kg
47	kasza manna 5kg
48	kasza pęczak, opakowanie 5kg
49	ketchup łagodny (pomidor, ocet, aromat naturalny, przyprawy, zioła) 480 g
50	kiełbaska wegańska 180g
51	kiełki w puszce 800g
52	kminek suszony 700g
53	kolendra 700 g
54	koncentrat pomidorowy 455g
55	koncentrat pomidorowy słoik 900g
56	koper suszony 700g
57	kotlet wegański opakowanie 1 kg
58	kukurydza puszka 250g -300g

59	kumin suszony 700g
60	kurkuma 700g
61	liść laurowy 700g
62	lubczyk 700g
63	makaron bezglutenowy nitki, opakowanie 400-500g
64	makaron bezglutenowy spaghetti, opakowanie 400-500g
65	makaron bezglutenowy świderki, opakowanie 400-500g
66	makaron bezjajeczny pełnoziarnisty 400 g
67	makaron bezjajeczny z mąki orkiszowej 180g
68	makaron czarny,(makaron pszenny, czarny makaron zawdzięcza swoją barwę naturalnemu barwnikowi pochodzącemu z atramentu (sepii) mątwy)
69	makaron gniazda 5kg (100% z pszenicy Durum)
70	makaron kolanka 5kg (100% z pszenicy Durum)
71	makaron nitki (100% z pszenicy Durum)
72	makaron orzo 5 kg
73	makaron spaghetti , opakowanie 5 kg (100% z pszenicy Durum)
74	makaron spaghetti , opakowanie 5 kg pełnoziarnisty
75	makaron świderki pełnoziarnisty, opakowanie 5kg
76	makaron tagliatella 5kg
77	makaron wstążki, opakowanie 5kg (100% z pszenicy Durum)
78	makaron z czerwonej soczewicy 5kg
79	makaron z zielonego groszku 5kg
80	makaron zacierka, opakowanie 200-250g
81	mąka gryczana 1kg
82	mąka kukurydziana, opakowanie 1kg
83	mąka orkiszowa 1 kg
84	mąka owsiana 1kg
85	mąka pszenna pełnoziarnista 1kg
86	mąka pszenna, typ 450 opakowanie 1kg
87	mąka z semoliny 1 kg
88	mąka ziemniaczana, opakowanie 1 kg
89	mieszanka mąk bezglutenowych 1 kg
90	mieszanka studencka 40g
91	migdały 100g
92	mini wafle kukurydziane 15 g
93	miód pszczeli 1,4 kg

94	mleko kokosowe 1 l
95	musztarda łagodna 1kg
96	nasiona chia 1 kg
97	nasiona czarnuszki 1 kg
98	ocet jabłkowy .05 l szklana butelka
99	ogórki konserwowe 900g
100	olej 250 ml z czosnkiem (szklana butelka)
101	olej 250ml z orzechami (szklana butelka)
102	olej rzepakowy (z pierwszego tłoczenia, opakowanie 5 litr, rzepakowy 100%)
103	olej rzepakowy 3 ziarna 1l
104	oliwa z oliwek 1l
105	oliwki czarne drylowane 1l
106	orzech nerkowca 100g
107	orzech włoski 100g
108	owoce liofilizowane 30g 100%owoca
109	panierka kukurydziana 300g
110	panierka Panko 1kg
111	papier ryżowy 22cm
112	passata pomidorowa 720 ml
113	pasta curry czerwone 400g
114	pasta curry zielone 400g
115	pasta curry żółte 400g
116	patison słoik 500g
117	pestki dyni 1 kg bez substancji konserwujących
118	pestki słonecznika 1 kg bez substancji konserwujących
119	pesto bazyliowe ok. 1 kg (oliwa z oliwek 25%, bazylia 23%, olej słonecznikowy, orzechy nerkowca, ser grana padano , sól, orzeszki piniowe, czosnek)
120	pistacje łuskane 1 kg, nie solone
121	płatki drożdżowe 250g
122	pomidory suszone w zalewie 2,5l bez substancji konserwujących
123	przecier pomidorowy 500 ml
124	przyprawa do kurczaka 800g (bez konserwantów, soli i polepszaczy smaku, bez glutaminianu sodu)
125	przyprawa do ryb 800g (bez konserwantów, soli i polepszaczy smaku, bez glutaminianu sodu)
126	przyprawa imbir 800g
127	przyprawa Vegeta (sól morska, suszone warzywa ,marchew, cebula, seler, por, pomidor, pasternak, pietruszka i lubczyk)3 kg
128	przyprawy do gyros 700g (bez konserwantów, soli i polepszaczy smaku, bez glutaminianu sodu)
129	przyprawy oregano 700g
130	przyprawy papryka słodka 700g
131	przyprawy papryka wędzona słodka 700g

132	przyprawy pieprz biały 700g
133	przyprawy pieprz cytrynowy 700g
134	przyprawy pieprz czarny 700g
135	przyprawy pieprz ziołowy 700g
136	pulpa mango 3kg
137	pulpa pomidorowa puszka 4 kg
138	ryż biały jaśminowy opakowanie 5 kg
139	ryż biały paraboliczny 5kg
140	ryż brązowy 5 kg
141	ryż do risotto 5kg
142	seler paski w słoik 2,5
143	sezam łuskany 350 g
144	snack popkornowy 35g
145	soczewica czerwona 1kg
146	soczewica czerwona 5kg
147	soczewica zielona 5kg
148	sok owocowo-warzywny 5l
149	sok z kiszonego buraka butelka 700 ml
150	sos pomidorowy do pizzy w woreczku 5kg
151	sos sojowy butelka szklana 625 ml
152	sól himalajska
153	sól jodowana, opakowanie 1kg
154	sól morska 1kg
155	szczaw konserwowy w słoiku 2,5 kg
156	tymianek suchy 700g
157	woda gazowana 5l
158	ziele angielskie 700g
159	zioła prowansalskie 700g
160	żur w butelka szklana 0,5l

Minimalne wymagania:

- Jaja mają być świeże i dobrej jakości, skorupka nieuszkodzona, wielkość L; Termin przydatności do spożycia 28 dni
- Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane w języku polskim: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia;
- Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego;
- Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor;

- Przyprawy – mają mieć zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek, szkodników;
- Mieszanki przyprawowe z suszonych przypraw i ziół bez dodatku soli, cukru oraz glutaminianu sodu, niezawierające dodatku substancji konserwujących i barwników oraz bez oznak spleśnienia, grudek, szkodników;
- Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe, bez szkodników;
- Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się;
- Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji, puszka nienaruszona (brak wgnieceń i pęknięć)
- Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego);

Wymagania dotyczące pieczywa:

- kajzerka pszenna/ pszenna graham : powinna być wyprodukowana z mąki pszennej typ 500/ mąki pszennej graham typ 1850 bez środków spulchniających i konserwantów. Bułka ma być okrągła o wadze netto ok 50 g. Informacje o składzie pieczywa oraz o dacie przydatności muszą być umieszczone na opakowaniu. Nie mogą być przyklejone do pieczywa. Struktura i konsystencja: wszystkie składniki równomiernie wymieszane, konsystencja sprężysta barwa: jasna, charakterystyczna dla wyrobu skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka , błyszcząca od złocistej do jasnobrązowej – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny, swoisty dla tego rodzaju pieczywa, miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury.
  Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, pieczywo o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraz nie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawami pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecnością szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.
- Asortyment ma być dostarczany środkiem transportu spełniającym wymagania określone w rozdziale IV załącznika nr II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r, z późn. zm.) w związku z ustawą z dnia 10.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności żywienia oraz zatwierdzonym do transportu żywności przez właściwą inspekcję.

2. Część nr 2: świeże warzywa i owoce:

Kody CPV:
15300000-1 – (Owoce, warzywa i podobne produkty)
03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa
03212100-1 - ziemniaki
03221000-6 - warzywa
03222000-3 - owoce

Wykaz produktów:

Lp.	Asortyment (opis, waga opakowania)
1.	ananas miodowy
2.	ananas
3.	ananas dekoracyjny
4.	arbuz
5.	bakłażan
6.	banan
7.	batat
8.	bazylia
9.	borówki 0,25
10.	botwina
11.	bób - sezon
12.	brokuł
13.	brzoskwinie
14.	brzoskwinie ufo
15.	burak
16.	burak wiórki
17.	cebula
18.	cebula czerwona
19.	cebula dymka
20.	cebula szalotka
21.	cukinia zielona
22.	cukinia żółta
23.	cytryna
24.	czosnek
25.	figi
26.	granat
27.	grejpfrut czerwony
28.	grejpfrut pomarańczowy
29.	gruszki
30.	imbir
31.	jabłko
32.	kaki sharon

33.	kalafior
34.	kalarepa
35.	kapusta biała
36.	kapusta biała młoda
37.	kapusta czerwona
38.	kapusta kiszona biała
39.	kapusta pekińska
40.	kapusta kiszona czerwona
41.	kiwi
42.	kolba kukurydzy
43.	kolendra świeża
44.	koper
45.	koper włoski
46.	mandarynki
47.	mango
48.	marchew
49.	marchew kolorowa
50.	melisa świeża
51.	melon
52.	mięta świeża
53.	mini marchew
54.	mix sałat
55.	morela
56.	natka pietruszki
57.	nektarynki
58.	ogórek świeży
59.	ogórek gruntowy - sezonowo
60.	ogórek kwaszony
61	ogórek małosolny
62	oregano
63	papryka świeża czerwona
64	papryka świeża zielona
65	papryka świeża żółta
66	pasternak
67	pieczarki
68	pietruszka

69	pomarańcz
70	pomidor czarny
71	pomidor malinowy poza sezonem
72	pomidor malinowy sezonowo
73	pomidor polny - sezonowo
74	pomidor żółty
75	pomidory cherry
76	pomidor paprykowy
77	por
78	rzodkiewka
79	roszpunka
80	rukola
81	rzodkiew biała
82	sałata lodowa
83	sałata masłowa
84	grejpfrut zielony
85	sałata rzymska
86	seler
87	szczypior drobny
88	szparagi sezonowe
89	szpinak baby
90	śliwki
91	truskawki sezon
92	tymianek świeży
93	ziemniak
94	ziemniak grillowany
95	ziemniak obrany

Minimalne wymagania:

• Dostarczane owoce i warzywa muszą być dobrej jakości, świeże, o regularnym kształcie właściwym dla danego gatunku, wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak więdnięcia, wyschnięcia, gnicia, bez uszkodzeń zewnętrznych, pozbawione oznak niewłaściwego przechowywania i transportu.

• Warzywa nie mogą być zaparzone, zamarznięte, zapleśniałe.

• Warzywa korzenne – korzenie mają być jędrne, niepopękane, niesparciałe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.

• Ziemniaki – mają być zdrowe, kształtne, suche, czyste i bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny, bez wyrośniętych pędów.

• Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.

• Owoce: skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

• Cechy dyskwalifikujące: mocne zniekształcenia, oznaki choroby, zaparzenie, zgnicie, obce zapachy, pozostałości środków ochrony roślin, oznaki bytowania szkodnika.

• Wykonawca wraz z dostawą dostarczy etykietę zawierającą informacje o nazwie producenta, kraju pochodzenia i klasie jakości dostarczanych owoców i warzyw.

• Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

• Asortyment ma być dostarczany środkiem transportu spełniającym wymagania określone w rozdziale IV załącznika nr II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r, z późn. zm.) w związku z ustawą z dnia 10.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności żywienia oraz zatwierdzonym do transportu żywności przez właściwą inspekcję.

3. Część nr 3: mięso i przetwory mięsne

Kody CPV:
5112100-7 – drób świeży
15113000-3 – wieprzowina
15111100-0 – wołowina
15131130-5 – wędliny
15131400-9 – produkty wieprzowe

Wykaz produktów:

Lp.	Asortyment (opis, waga opakowania)
1	Boczek wędzony surowy chudy
2	Boczek wędzony parzony chudy
3	Filet z indyka świeży w kawałku kl. A 1. Wygląd: mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca. Mięso o delikatnej strukturze włókien mięśniowych. 2. Barwa jasnoczerwona, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach 3. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

4	Filet z kurczaka świeży w kawałku kl. A 1. Wygląd: mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca 2. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach 3. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu
5	Karkówka b/k ekstra 1. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień , głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. 2. Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń 3. Barwa: mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, tłuszczu- biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym 4. Konsystencja jędrna i elastyczna 5. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy
6	Kiełbasa biała surowa, zawartość mięsa nie mniej niż 85% nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu
7	Kiełbasa biała parzona, zawartość mięsa nie mniej niż 85% nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu
8	Kiełbasa cienka wieprzowa, wędzona zawartość mięsa nie mniej niż 85%
9	Kiełbasa cienka wieprzowa, wędzona zawartość mięsa nie mniej niż 85%
10	Mięso wołowe b/k, gat. I, mięso wołowe- extra, barwa czerwona, bez znacznego przerostu tłuszczu
11	Mięso wołowe b/k, gat. I, mięso wołowe- extra, barwa czerwona, bez znacznego przerostu tłuszczu, pokropjone na kawałki
12	Noga z kaczki
13	Kura rosołowa
14	Kurczak cały

15	Łopatka wieprzowa ekstra oczyszczona, gat. I, 1. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków w kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni 2. Czystość: mięso czyste, bez s śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń 3. Konsystencja jędrna i elastyczna 4. Barwa: mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie; niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy; tłuszczu - biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym 5. Zapach swoisty, świeży, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy
16	Mięso wołowe extra b/k
17	Polędwica wołowa , barwa czerwona, bez przyrostu
18	Polędwiczki w/p extra oczyszczone
19	Pręga wołowa
20	Salami (kiełbasa pepperoni) 1. Kiełbasa dojrzewająca wieprzowa lub wieprzowo-wołowa drobno rozdrobniona wędzona, suszona, krojona w drobne plastry. Wysoka zwartość mięsa (do wyprodukowania 100 g wyrobu gotowego należy użyć co najmniej 120-135 g surowego mięsa), 2. Smak charakterystyczny dla salami z wyraźną, pikantną nutą papryki 3. Bez obcych zapachów i posmaku – barwa jednolita, właściwa dla mięsa peklowanego z widocznymi drobnymi oczkami tłuszczu. Plastry czyste, łatwo oddzielające się od siebie.
21	Schab wieprzowy b/k gat. I 1. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień , głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni. 2. Czystość: mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń 3. Barwa: mięśni - jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy, tłuszczu- biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym 4. Konsystencja jędrna i elastyczna 5. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy
22	Skrzydło indyka
23	Szynka wieprzowa typu kulka odtłuszczona b/k, b/s,
24	Udziec z kurczaka b/k z/s
25	Wołowe z kością - szponder
26	Żeberka wieprzowe - paski

Minimalne wymagania:

- Mięso ma być najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Pierwsza klasa jakości mięsa oznacza: mięso chude, nie ścięgniste o zawartości tłuszczu 7%, bez tłuszczu zewnętrznego, nie zawierające skórek, chrząstek, ścięgien nie konsumpcyjnych i powięzi.

- Wędliny mają być najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądzie.
- Wędliny mają być pakowane w atmosferze chronionej.
- Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być bladoróżowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej.
- Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być bladoróżowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
- Wędliny, szynki i kiełbasy – mają być wytwarzane bez MOM (mięsa od kostnego mechanicznie), preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność, glutenu, glukozy i cukru, smak i zapach charakterystyczny.
- Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kiełbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.
- Dostawy produktów muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
- Asortyment ma być dostarczany środkiem transportu spełniającym wymagania określone w rozdziale IV załącznika nr II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych i 853/2004 w sprawie higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r, z późn. zm.) w związku z ustawą z dnia 10.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności żywienia oraz zatwierdzonym do transportu żywności przez właściwą inspekcję.

4. Część nr 4: mrożonki

Kody CPV:
15800000-6 – Różne produkty spożywcze
15331170-9 – Warzywa mrożone

Wykaz produktów:

Lp.	Asortyment (opis, waga opakowania)
1	barszcz ukraiński 2,5 kg
2	bób
3	brokuł 2.5 kg
4	brukselka 2,5 kg
5	brzoskwinia 2,5 kg
6	buraki miazga 1 kg
7	buraki wiórki 1 kg

8	cebula kostka 2,5 kg
9	cukinia kolorowa 2,5 kg
10	cukinia kostka 2,5 kg
11	dynia 2,5 kg
12	Edamame fasola soi łuskana 1 kg
13	falafel orientalny (29% ciecierzyca, 29% bób, 23% ziemniaki gotowane, błonnik grochowy, cebula, natka pietruszki, przyprawy naturalne, sól, czosnek.)
14	falafel z cieciorki i kukurydzy 1 kg (Warzywa 77%: cieciorka 50,5%, słodka kukurydza w ziarnach 12,5%, cebula 9%, cukinia wstępnie podsmażana 5% (cukinia zielona, olej słonecznikowy), olej słonecznikowy, gluten pszenny 5,8%, mąka lniana, natka pietruszki, kolendra, sól, kumin, czosnek suszony, kolendra mielona, papryka.)
15	fasola mamut 2,5 kg
16	fasola szparagowa zielona 2,5 kg
17	fasola szparagowa żółta 2,5 kg
18	grillowana cukinia
19	grillowany bakłażan
20	jagody 2,5 kg
21	kalafior 2,5 kg
22	kalafior ramonesko 2,5 kg
23	kluski śląskie kolorowe 2,5 kg
24	kluski szpicle
25	maliny 2,5 kg
26	marchew junior 2,5 kg
27	marchew kolorowa w talarkach 2,5 kg
28	marchew z groszkiem 2,5 kg
29	mieszanka chińska 2,5 kg
30	mieszanka europejska 2,5 kg
31	mieszanka kompotowa 2,5 kg
32	mieszanka leczo 2,5 kg
33	mieszanka warzywna trio (kalafior, brokuł, marchew) 2,5 kg
34	owoce leśne 2,5 kg
35	pieczarki 2,5 kg
36	pietruszka 2,5 kg
37	purée z selera 2,5 kg
38	seler 2,5 kg
39	szparagi mrożone
40	truskawki 2,5 kg
41	włoszczyzna paski 2,5 kg
42	zupa jarzynowa 2,5 kg

Minimalne wymagania :

- Warzywa/produkty mrożone muszą mieć cechy produktu świeżego i zawierać smak i zapach nie zmieniony, bez oznak rozmrożenia, przy dotknięciu twarde. Nie mogą zawierać zamrożonego soku.
  Cechy dyskwalifikujące: Widoczne oznaki rozmrożenia towaru, zapach świadczący o procesach psucia się, obecne zanieczyszczenia (np. liście itp.)., oznaki gnicia.
- Asortyment ma być dostarczany środkiem transportu spełniającym wymagania określone w rozdziale IV załącznika nr II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r, z późn. Zm.) w związku z ustawą z dnia 10.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności żywienia oraz zatwierdzonym do transportu żywności przez właściwą inspekcję.

5. Część nr 5: nabiał

Kody CPV:
15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał
15530000-2 – masło

Wykaz produktów:

Lp.	Asortyment (opis, waga opakowania)
1	burrata
2	halloumi
3	jogurt naturalny 5l
4	jogurt owocowy bez cukry ,125
5	jogurt sojowy naturalny (odtłuszczona mąka sojowa nie-GMO)
6	jogurt typu greckiego 5l
7	majonez (skład : olej rzepakowy, woda, musztarda , żółtka jaj kurzych oraz ocet, cukier, sól i przyprawy) 5l
8	mascarpone 0,5 kg
9	masło 200g (zawartość tłuszczy 82%)
10	masło bez laktozy
11	mleko 2% 1l
12	mleko bez laktozy 1l
13	mleko kokosowe (ekstrakt z kokosa, woda zawartość ekstraktu np. 55% (mleko kokosowe o obniżonej zawartości tłuszczu) /85%) 1 l
14	ricotta
15	ser feta -mleko pasteryzowane, sól, kultury.
16	ser gouda bez laktozy

17	ser gouda wiórki -dojrzewający tłusty
18	ser grano padana
19	ser kozi - rolada
20	ser Lazur Srebrzysty blok 0,9-1,2 kg
21	ser mozzarella kulka mini
22	ser mozzarella b/laktozy
23	ser mozzarella wiórki
24	ser parmezan - twardy zawartość tłuszczy min 32%
25	ser tofu, np. naturalny, marynowany (nasiona soi, woda, sok z cytryny, przyprawy naturalne, np. zioła, pieprz, oleje roślinne, sól, sos sojowy)
26	śmietana 18% 1kg (śmietanka pasteryzowana i kultury bakterii mlekowych)
27	śmietana 12%
28	śmietana wegańska, np. owsiana, sojowa, ryżowa (baza np. owies, soja, ryż, ekstrakt z kokosa, migdały, oleje roślinne (np. rzepakowy, słonecznikowy), sól, kultury bakterii)
29	śmietanka 30% 1l
30	twaróg krajanka 1 kg

Minimalne wymagania

- Przy każdej dostawie ma być dołączony Handlowy Dokument Identyfikacyjny, opakowanie – (wytłoczki 10 szt.) zbiorczo zapakowane w czyste zamykane skrzynki lub pudełka kartonowe.
- Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbrylone sery naturalne, gęste jogurty.
- Mleko musi mieć barwę białą z lekkim odcieniem kremowym, być nieprzezroczyste, i mieć przyjemny, słodkawy smak i swoisty zapach.
  Cechy dyskwalifikujące wspólne dla wyrobów mleczarskich: obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne; objawy pleśnienia, psucia; uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane; obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań .
- Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach;
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż:
  - 14 dni od dnia dostawy dla produktów: twaróg, kefir, maślanka,
  - 21 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, mix śmietankowy, jogurty, śmietany, sery żółte, serki twarogowe do smarowania, pozostałe sery,
  - 4 miesiące od daty dostawy dla następujących produktów: mleko krowie UHT, ser topiony, masło klarowane.
- Dostawy produktów muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mleka i przetworów mlecznych oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
- Asortyment ma być dostarczany środkiem transportu spełniającym wymagania określone w rozdziale IV

załącznika nr II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych i 853/2004 w sprawie higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r, z późn. zm.) w związku z ustawą z dnia 10.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności żywienia oraz zatwierdzonym do transportu żywności przez właściwą inspekcję.

6. Część nr 6: wyroby garmażeryjne

Kody CPV: 15894300 Dania gotowe

Wykaz produktów:

Lp.	Asortyment (waga)
1	gołąbki vege z kasza gryczana 120g.
2	pierogi ruskie
3	pierogi ruskie bezglutenowe
4	pierogi z kapusta i pieczarkami
5	pierogi z mięsem
6	pierogi z mięsem bezglutenowe
7	pierogi z owocami
8	pierogi z owocami bezglutenowe
9	pierogi z serem
10	pierogi z serem bezglutenowe
11	pierogi z soczewicą
12	gołąbki z mięsem 120 g.
13	pierogi z soczewicą bezglutenowe
14	pierogi ze szpinakiem i serem fetą
15	pierogi ze szpinakiem i serem fetą bezglutenowe
16	placki z jabłkiem 80g
17	placki ziemniaczane 80 g
18	placki ziemniaczane 80 g bezglutenowe
19	pyzy z mięsem
20	pyzy z mięsem bezglutenowe
21	kluski śląskie bezglutenowe
22	kopytka

23	naleśniki meksykańskie jarskie
24	naleśniki z serem
25	pierogi Calzone - mięsne
26	pierogi Calzone- jarskie
27	kluski leniwe
28	kluski leniwe bezglutenowe
29	kluski śląskie (ziemniaki, mąka ziemniaczana, jaja, olej rzepakowy, sól,)
30	naleśniki z serem bezglutenowe (jak niżej z wyłączeniem glutenu)
31	naleśniki bez nadzienia (same blaty)- bezglutenowe

Opis

Minimalne wymagania:

- Pierogi z mięsem

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem zawierającym nie mniej niż 68% mięsa wieprzowo-wołowego, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie.
Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej
np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.
Skład: mięso wieprzowe i/lub wołowe, cebula, bułka tarta, przyprawy, mąka pszenna, olej roślinny, sól, przyprawy naturalne. Zawartość farszu min. 40%.

- Pierogi z serem

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.
Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej
np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.
Skład mąka pszenna, woda, ser twarogowy, cukier, olej rzepakowy, cukier waniliowy.

- Pierogi ze szpinakiem i serem Feta

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.
Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej
np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.
Skład: mąka pszenna, woda, olej roślinny, szpinak, ser miękki solankowy, sól przyprawy
Zawartość farszu min. 40%

- Pierogi z kapustą i pieczarkami

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.
Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej
np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

Skład: mąka pszenna, woda, olej roślinny, pieczarki, kapusta kiszona, sól przyprawy
Zawartość farszu min. 40%

- Pierogi ruskie

Produkty uformowane z ciasta pierogowego, z nadzieniem, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.
Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, kuchenki mikrofalowej.
Skład: mąka pszenna, woda, ziemniaki, ser biały, cebula, olej rzepakowy, sól, pieprz. Zawartość farszu min. 40%

Wymagania organoleptyczne:

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Kształt półkolisty, powierzchnia gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, wyciek nadzienia
2	Barwa - ciasta - nadzienia	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym Charakterystyczna dla użytych składników
3	Konsystencja i struktura - ciasta - nadzienia	Elastyczna, miękka Miękka, zwarta
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z ciasta pierogowego i użytych składników nadzienia; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy

- Kopytka

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczano-pszennego (zawierającego w składzie 19% płatków ziemniaczanych), bez nadzienia, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.
Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.
Skład: ziemniaki, mąka pszenna, mąka ziemniaczana lub kukurydziana, jaja, olej rzepakowy, sól.

Wymagania organoleptyczne:

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Kształt rombu, powierzchnia kopytek gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni

2	Barwa	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym
3	Konsystencja i struktura	Charakterystyczna dla produktów z gotowanego ciasta ziemniaczano-pszennego, elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda
4	Smak i zapach	Typowy dla produktów z gotowanego ciasta ziemniaczano-pszennego, niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy

- Kluski śląskie bezglutenowe

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczanego (zawierającego w składzie co najmniej 19% płatków ziemniaczanych), bez nadzienia, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.
Skład: ziemniaki, mąka ziemniaczana, jaja, olej rzepakowy, sól.

Wymagania organoleptyczne:

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Kształt kulisty, powierzchnia gładka, błyszcząca; wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni
2	Barwa	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym,
3	Konsystencja i struktura	Charakterystyczna dla ciasta ziemniaczanego, elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z gotowanego ciasta ziemniaczanego, niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy

- Kluski leniwe:

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczano-serowo-pszennego, bez nadzienia, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.
Skład: ser twarogowy półtłusty, mąka pszenna pełnoziarnista, jaja, olej rzepakowy, sól, cukier, cukier waniliowy. Zawartość twarogu co najmniej 80%.

Wymagania organoleptyczne:

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Kształt rombu, powierzchnia klusek gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni

2	Barwa	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym
3	Konsystencja i struktura	Charakterystyczna dla produktów z gotowanego ciasta ziemniaczano-pszennego, elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda
4	Smak i zapach	Typowy dla produktów z gotowanego ciasta ziemniaczano-serowo-pszennego, niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy

- Naleśniki z serem
  Skład: mąka pszenna - pełnoziarnista, jaja, mleko, ser półtłusty, cukier, śmietanka, wanilia, smażone na oleju rzepakowym. Zawartość farszu powinna stanowić 40%-50% całkowitej masy produktu. Zawartość sera powinna wynosić 32%-47% procent farszu.

Wymagania organoleptyczne:

Lp.	**Cechy**	**Wymagania**
1	Wygląd	Płaty naleśnikowe cienkie, okrągłe o średnicy ok24 cm
2	Barwa ciasta	Złocisto-brązowa
3	Konsystencja i struktura ciasta	Miękka, elastyczna, zwarta
4	Smak i zapach	Typowy dla ciasta; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy

- Blaty naleśnikowe:

Wymagania organoleptyczne:

Lp.	**Cechy**	**Wymagania**
1	Wygląd	Płaty naleśnikowe cienkie, okrągłe o średnicy ok24 cm
2	Barwa ciasta	Złocisto-brązowa
3	Konsystencja i struktura ciasta	Miękka, elastyczna, zwarta
4	Smak i zapach	Typowy dla ciasta; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy

- Pyzy z mięsem:

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczano-pszennego, z nadzieniem, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

Wymagania organoleptyczne:

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Kształt kulisty, powierzchnia gładka, błyszcząca; wyroby wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne: uszkodzenia, popękanie, zabrudzenie powierzchni
2	Barwa	Od jasnokremowej do kremowej, wyrównana w opakowaniu jednostkowym,
3	Konsystencja i struktura	Charakterystyczna dla ciasta ziemniaczanego, elastyczna, miękka, niedopuszczalna luźna, rozpadająca się lub zbyt twarda
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z gotowanego ciasta ziemniaczanego, niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy

- Placki ziemniaczane:

Produkty uformowane z ciasta ziemniaczano-pszennego, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu.
Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

Wymagania organoleptyczne:

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Kształt okrągły, powierzchnia gładka, błyszcząca; produkty wyrównane w opakowaniu jednostkowym pod względem kształtu i wielkości; niedopuszczalne zabrudzenie powierzchni, pęknięcia ciasta, gramatura ok.80/90 g
2	Barwa	Złocisto-brązowa
3	Konsystencja i struktura	Miękka, zwarta
4	Smak i zapach	Typowy dla wyrobów z ciasta ziemniaczano-pszennego ; niedopuszczalny: stęchły, gorzki lub inny obcy

- Gołąbki z mięsem:

Wymagania organoleptyczne:

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Regularne, formowane gołąbki zbliżonej wielkości, gramatura 100/120 gr
2	Farsz	Zawartość mięsa (np. wieprzowego, wołowego lub drobiowego) w farszu nie mniejsza niż **40-50%**. Pozostałą część farszu stanowi ugotowany ryż oraz przyprawy naturalne. Niedopuszczalny jest dodatek mięsa oddzielonego mechanicznie

3	Konsystencja	Kapusta miękka, ale nierozpadająca się, farsz zwięzły
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych posmaków i zapachów

Minimalne wymagania

- W specyfikacji technicznej każdego dostarczanego produktu garmażeryjnego (np. pierogi, naleśniki, kopytka, kotlety) należy wprowadzić sztywne limity zgodne z nowymi wytycznymi:

1. **Sól:** Maksymalnie **1 g** na 100 g gotowego produktu.
2. **Tłuszcz:** Maksymalnie **10 g** na 100 g gotowego produktu.
3. **Cukry:** Maksymalnie **10 g** na 100 g gotowego produktu (szczególnie istotne przy garmażu na słodko, np. leniwe, naleśniki z twarogiem).

- Asortyment ma być dostarczany środkiem transportu spełniającym wymagania określone w rozdziale IV załącznika nr II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r, z późn. Zm.) w związku z ustawą z dnia 10.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności żywienia oraz zatwierdzonym do transportu żywności przez właściwą inspekcję.

Część nr 7: ryby i przetwory rybne

Kody CPV:
15220000-6 - Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb
15200000-0 - Ryby przetworzone i konserwowane

Wykaz produktów:

Lp.	Asortyment (opis)
1	Dorsz filet b/sk 8-16 SHP Płat mięsa z dorsza atlantyckiego (Gadus morhua) o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony, pokryty glazurą. Wymagania organoleptyczne opisane w tab.1
2	Dorsz polędwiczki 180/200 Element mięsa z dorsza atlantyckiego (Gadus morhua) o nieregularnej wielkości i kształcie (kształt zbliżony do prostopadłościanu), oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle i prostopadle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte. Wymagania organoleptyczne opisane w tab.4

3	Filet rybny w chrupiącej panierce 100 g Produkt otrzymany z porcji filetów z ryb białych ciętych z bloku (zawartość ryby co najmniej 70%), przyprawionych, panierowanych, wstępnie podsmażonych, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowy do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, kuchenki mikrofalowej i piekarnika. Wymagania organoleptyczne opisane w tab.3
4	Filet z miętusa b/sk 8-16 SHP Płat mięsa z miętusa o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry i wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, zamrożony, pokryty glazurą. Wymagania organoleptyczne opisane w tab.1
5	Nuggets rybny (60g) z fileta Nuggetsy rybne z mintaja, ,% fileta , przyprawionych, panierowanych, wstępnie podsmażonych, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowy do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, kuchenki mikrofalowej i piekarnika. Wymagania organoleptyczne opisane w tab.3
6	Paluszki rybne (60g) z fileta mintaja Paluszki rybne z Mintaja 57% fileta , przyprawionych, panierowanych, wstępnie podsmażonych, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowy do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, kuchenki mikrofalowej i piekarnika. Wymagania organoleptyczne opisane w tab.3
7	Panierowane filety z morszczuka Produkt otrzymany z porcji filetów z morszczuka ciętych z bloku (zawartość ryby co najmniej 65%), przyprawionych, panierowanych, wstępnie podsmażonych, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18°C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowy do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, kuchenki mikrofalowej i piekarnika. Wymagania organoleptyczne opisane w tab.3

8	Płat z łososia świeży Porcje z łososia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielony od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa, bez skóry, bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błony otrzewnej, żeber, płetw. Wymagania organoleptyczne opisane w tab.1
9	Burgery rybne z fileta 90g Produkt o kształcie okrągłym, otrzymany z połączonych kawałków fileta ryb białych, panierowany, wstępnie podsmażony, utrwalony przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do uzyskania temperatury -18^{o}C lub niższej w każdym punkcie produktu, gotowy do spożycia po podgrzaniu. Odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego, kuchenki mikrofalowej i piekarnika. Wymagania organoleptyczne opisane w tab.3

Wymagania organoleptyczne i fizyczne dla ryb mrożonych i po rozmrożeniu:
Tab.1

Lp.	**Cechy**	**Wymagania**
1	Wygląd	Filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, niedopuszczalna obecność pasożytów; w stanie zamrożonym - całkowicie pokryte glazurą, niedopuszczalna wysuszka powierzchniowa, oznaki rozmrożenia
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć równe, gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności, kości, ości, skrzepów krwi
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Sprężysta do osłabionej; niedopuszczalna zbyt miękka i mazista
4	Barwa tkanki mięsnej	Tkanka mięsna jasna (bez przekrwień i przebarwień), o naturalnej barwie charakterystycznej dla danej ryby
5	Zapach	Charakterystyczny dla dorsza niedopuszczalny obcy lub świadczący o zepsuciu
6	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla świeżego dorsz; nie dopuszcza się smaku obcego lub gorzkiego i zapachu obcego
7	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla ryby świeżej; dopuszcza się lekko miękką
8	Masa pojedynczego fileta, nie mniej niż, g	110

Wymagania chemiczne:
Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Wymagania mikrobiologiczne:
Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

Trwałość:
Okres minimalnej trwałości deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

Filety ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiających łatwe oddzielenie każdego fileta tzw. shatter pack, zapakowane w pudła kartonowe. Dopuszcza się pojedyncze przypadki filetów przymarzniętych krawędziami, ale dających się łatwo rozdzielić.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Ryba (tusza):

Tab. 2

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	bez obcych zanieczyszczeń, niedopuszczalna obecność pasożytów; w stanie zamrożonym - całkowicie pokryte glazurą, niedopuszczalna wysuszka powierzchniowa, oznaki rozmrożenia
2	Oprawienie	prawidłowe dla danego sposobu, cięcia równe, powierzchnie cięć gładkie, nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności
3	Barwa mięsa wzdłuż kręgosłupa	naturalna, charakterystyczna dla mięsa
4	Sprężystość	tkanka mięsna sprężysta, kręgosłup pęka przy próbie oderwania go od mięsa, niedopuszczalna mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej,
5	Zapach	swoisty, charakterystyczny dla karpia, niedopuszczalny , kwaśny, gnilny, inny obcy,
6	Uszkodzenia	ryby zdrowe, bez widocznych oznak chorobowych skóry i mięsa, powierzchnia ryb bez uszkodzeń skóry i tkanki mięsnej, dopuszcza się do 2% masy ryb z uszkodzeniami skóry i powierzchniowymi uszkodzeniami tkanki mięsnej
7	Smak i zapach	swoisty, charakterystyczny dla danej ryby, niedopuszczalny jełki, kwaśny, gorzki i inny obcy,
8	Tekstura mięsa	charakterystyczna, mięso zwarte, kruche, delikatne, soczyste

Wymagania chemiczne: Zawartość zanieczyszczeń zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Wymagania mikrobiologiczne:

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

Trwałość:

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Ryby panierowane:
Tab.3

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Powierzchnia całkowicie pokryta panierem, wielkość i kształt wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym (masa 1szt ok. 150g±5g); niedopuszczalne zabrudzenia, zapleśnienia, zdeformowania oraz rozmrożenie produktu
2	Barwa	Barwa powierzchni złocista, wyrównana w opakowaniu jednostkowym; niedopuszczalna barwa świadcząca o przypaleniu
3	Wygląd (po podgrzaniu)	Zachowany kształt produktu; powierzchnia całkowicie pokryta panierem
4	Barwa (po podgrzaniu)	Barwa powierzchni złocisto-brązowa do brązowej; barwa mięsa ryb jasna, typowa dla użytego gatunku ryby; niedopuszczalna nietypowa barwa mięsa ryby na przekroju
5	Konsystencja i struktura (po podgrzaniu)	Ryby – delikatna, soczysta, niedopuszczalna twarda, gąbczasta, niedopuszczalne ości Panieru – chrupiąca
6	Smak i zapach (po podgrzaniu)	Typowy dla użytych surowców, wyczuwalny smak i zapach ziół, bez obcych smaków i zapachów

Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż	1
2	Zawartość panierki, %(m/m), nie więcej niż	30

Wymagania mikrobiologiczne:

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

Trwałość:

Okres minimalnej trwałości deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Tab.4

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Polędwice całe, bez skóry, o w miarę wyrównanej wielkości, (kształt zbliżony do prostopadłościanu), bez obcych zanieczyszczeń; niedopuszczalna obecność pasożytów;
2	Oprawienie	Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi; nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności, skrzepów krwi, łusek, ości, skóry
3	Sprężystość tkanki mięsnej	Tkanka mięsna sprężysta, niedopuszczalna zbyt miękka, mazista lub wysuszona, dopuszczalne nieznaczne rozwarstwienie mięsa
4	Barwa tkanki mięsnej	Jasna, kremowa, o naturalnej barwie charakterystycznej dla dorsza; niedopuszczalne zmiany naturalnej barwy spowodowane np. przekrwieniami, siniakami lub z innych powodów

5	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla świeżej ryby, niedopuszczalny, kwaśny, gnilny i inny obcy,
6	Zapach i smak po ugotowaniu	Swoisty, właściwy dla świeżej ryby, niedopuszczalny smak: kwaśny, gorzki i inny obcy i zapach: kwaśny, gnilny i inny obcy,
7	Tekstura po ugotowaniu	Zwarta, krucha, soczysta, charakterystyczna dla dorsza, dopuszcza się lekko miękką

Wymagania chemiczne:

Zawartość zanieczyszczeń zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Wymagania mikrobiologiczne:

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.
Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

Trwałość:

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.
Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

- Dostawy produktów muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.
- Asortyment ma być dostarczany środkiem transportu spełniającym wymagania określone w rozdziale IV załącznika nr II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych i 853/2004 w sprawie higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r, z późn. zm.) w związku z ustawą z dnia 10.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności żywienia oraz zatwierdzonym do transportu żywności przez właściwą inspekcję.