Lp.	**ARTYKUŁY SPOŻYWCZE – I PÓŁROCZE 2027** **Przedmiot zamówienia, nazwa artykułu (asortyment),jego dane identyfikacyjne- określone przez Zamawiającego**
1.	**2.**
I.	**Skrobia i produkty skrobiowe** (CPV 15620000-0)
1.	Mąka ziemniaczana. Opakowanie max. 1 kg. Produkt spożywczy otrzymywany z bulw ziemniaczanych, zgodnie z recepturą przemysłową. **Wymagania klasyfikacyjne :** struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnisty proszek bez grudek, barwa biała, smak i zapach charakterystyczny dla mąki ziemniaczanej. **Dopuszczalne tolerancje :** dopuszcza się występowanie pojedyńczych łatwo rozsypujących się zbryleń. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, obecność szkodników żywych i martwych oraz ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie, brak oznakowania produktu.
II.	**Olej roślinny** (CPV 15411100-3)
2.	**Olej jadalny roślinny uniwersalny rzepakowy. Opakowanie od 1 l do 3 l**. **Wymagania klasyfikacyjne :** Olej jadalny roślinny uniwersalny, jest to produkt otrzymywany z oleju rzepakowego poddanego procesom rafinacji : odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji), odbarwieniu (bieleniu) oraz odwadnianiu (dezodoryzacji), struktura i konsystencja w temp. 20ºC – płynna, przejrzysta klarowna bez osadu, smakowitość dobra, barwa – odcień żółty, przeznaczony do sosów, majonezów oraz smażenia, duszenia i pieczenia. **Cechy dyskwalifikujące :** niedostateczna ocena organoleptyczna, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zmętnienie, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.
III.	**Oliwa z oliwek** (CPV 15411110-6)
3.	Oliwa z oliwek Virgin olive oil. Opakowanie 0,5 – 0,75 l. butelka szklana **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt spożywczy otrzymany z oliwek, z pierwszego tłoczenia, zawartość wolnych kwasów tłuszczowych w przeliczeniu na kwas oleinowy nie mniejszy niż 2g/100g. Struktura i konsystencja w temp. 20°C – płynna, przejrzysta, klarowna bez osadu, smakowitość – dobra, charakterystyczna dla oliwy z oliwek. **Cechy dyskwalifikujące** : niedostateczna ocena organoleptyczna, obce posmaki, obce zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zmętnienie, niespełnianie norm dotyczących zawartości kwasów tłuszczowych, metali szkodliwych dla zdrowia oraz substancji dodatkowych, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzenie
IV.	**Pasztet** (CPV 15131310-1)
4.	**Pasztet drobiowy, w opakowaniu hermetycznym. Opakowanie/kubek (foremka) 131 g**. **Wymagania klasyfikacyjne :** opakowanie hermetyczne (opakowanie, kubek (foremka) z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia), wyprodukowany z mięsa drobiowego, z dodatkiem wody, soli oraz substancji dodatkowych dozwolonych. Konsystencja smarowna. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki i zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zmiana barwy, zanieczyszczenia obce, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników, brak oznakowania, zabrudzone.
V.	**Produkty przemiału ziarna** (CPV 15610000-7)
5.	**Kasza manna. Opakowanie 1 kg**. **Wymagania klasyfikacyjne :** Produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie ziaren pszenicy, struktura I konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa biała z odcieniem żółtawym, smak i zapach – charakterystyczny dla kaszy manny. **Dopuszczalne tolerancje :** dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia. **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, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia, brak oznakowania produktu.

6.	Kasza jęczmienna, średnia. Opakowanie 1kg. **Wymagania klasyfikacyjne :** Produkt otrzymany z nasion jęczmienia, struktura i konsystencja sypka, smak i zapach charakterystyczny dla kaszy jęczmiennej. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych i martwych oraz ich pozostałości, uszkodzenie mechaniczne opakowań, zabrudzenie, brak oznakowania produktu.
7	Kasza jęczmienna pęczak. Opakowanie 1kg. **Wymagania klasyfikacyjne :** Produkt otrzymany z dokładnie wyselekcjonowanych nasion jęczmienia , struktura i konsystencja sypka, smak i zapach charakterystyczny dla kaszy jęczmiennej pęczak. **Cechy dyskwalifikujące : o**bce posmaki, zapachy np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych i martwych oraz ich pozostałości, uszkodzenie mechaniczne opakowań, zabrudzenie, brak oznakowania produktu.
8.	Kasza gryczana prażona. Opakowanie 1kg. **Wymagania klasyfikacyjne** : Produkt otrzymany z dokładnie wypolerowanych całych ziaren gryki. Struktura i konsystencja sypka, smak i zapach charakterystyczny dla kaszy gryczanej. **Cechy dyskwalifikujące : o**bce posmaki, zapachy np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych i martwych oraz ich pozostałości, uszkodzenie mechaniczne opakowań, zabrudzenie, brak oznakowania produktu.
9.	Płatki owsiane górskie. Opakowanie 500g. **Wymagania klasyfikacyjne :** Płatki owsiane górskie – produkt spożywczy, otrzymany przez przetworzenie oczyszczonego ziarna owsa (pokrojonego ziarna), poddanego płatkowaniu, zabiegom hydrotermicznym oraz obłuszczeniu. Konsystencja sypka bez grudek, w postaci drobnych płatków, barwa szarobiała z różnymi odcieniami, smak I zapach charakterystyczny dla płatków owsianych, lekko orzechowy. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia i psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie , brak oznakowania produktu.
10.	**Mąka pszenna typ 500. Opakowanie 1 kg.** Produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie oczyszczonych ziaren pszenicy. **Wymagania klasyfikacyjne :** 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 kąkolu, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie, brak oznakowania produktu.
11.	Ryż biały długoziarnisty, Opakowanie 1 kg. Wymagania klasyfikacyjne : Ziarna zdrowe czyste, dobrze wykształcone, dojrzałe, jednolite pod względem długości, smak i zapach – dla ryżu surowego, oraz w czasie i po ugotowaniu smak i zapach swoisty dla ryżu, barwa biała lub kremowa prawie jednolita, ziarna ryżu nie obłuszczonego nie więcej niż 0,1%, zawartość ryżu brązowego nie więcej niż 0,5%, ziarna z czerwonym prążkiem nie więcej niż 2%, ziarna łamane nie więcej niż 5%, ziarna kredowe nie więcej niż 3%. Opakowanie czyste, bez uszkodzeń mechanicznych. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapach. np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie, brak oznakowania produktu.
12.	Płatki kukurydziane. Opakowanie/torba 250 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt spożywczy, zawierający m.in. Emulgator, kukurydzę, cukier, sól, ekstrakt słodowy jęczmienny. **Cechy dyskwalifikujące :** zawilgocenie, objawy pleśnienia, psucia, obce zapachy i posmaki, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
VI.	**Owoce, warzywa i podobne produkty (CPV 15300000-1)**

13.	**Dżem niskosłodzony – truskawkowy. Opakowanie/słoik 280 g..** **Wymagania klasyfikacyjne :** dżem otrzymany z owoców truskawki, z min. 40g owoców/100 g produktu, jest to produkt z odpowiedniej zżelowanej konsystencji i wynik gotowania owoców świeżych (mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy), z dodatkiem syropów, kwasów spożywczych, pektyny, cukru i innych substancji dozwolonych, konsystencja – zżelowana smarowna masa, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach charakterystyczny dla truskawki. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, brak szczelnego zamknięcia słoika, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.
14.	Dżem niskosłodzony – morelowy. Opakowanie/słoik 280 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** dżem otrzymany z owoców moreli, z min. 40g owoców/100 g produktu, jest to produkt z odpowiedniej zżelowanej konsystencji i wynik gotowania owoców świeżych (mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy), z dodatkiem syropów, kwasów spożywczych, pektyny, cukru i innych substancji dozwolonych, konsystencja – zżelowana smarowna masa, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach charakterystyczny dla moreli. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, brak szczelnego zamknięcia słoika, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.
15.	Dżem niskosłodzony – brzoskwiniowy. Opakowanie/słoik 280 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** dżem otrzymany z owoców brzoskwini, z min. 44g owoców/100 g produktu, jest to produkt z odpowiedniej zżelowanej konsystencji i wynik gotowania owoców świeżych (mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy), z dodatkiem syropów, kwasów spożywczych, pektyny, cukru i innych substancji dozwolonych, konsystencja – zżelowana smarowna masa, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach charakterystyczny dla brzoskwini. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, brak szczelnego zamknięcia słoika, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.
16.	Dżem niskosłodzony – wiśniowy. Opakowanie/słoik 280 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** dżem otrzymany z owoców wiśni, z min. 40g owoców/100 g produktu, jest to produkt z odpowiedniej zżelowanej konsystencji i wynik gotowania owoców świeżych (mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy), z dodatkiem syropów, kwasów spożywczych, pektyny, cukru i innych substancji dozwolonych, konsystencja – zżelowana smarowna masa, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach charakterystyczny dla wiśni. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, brak szczelnego zamknięcia słoika, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.
17.	Dżem niskosłodzony – czarna porzeczka. Opakowanie/słoik 280 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** dżem otrzymany z owoców czarnej porzeczki, z min. 30g owoców / 100 g produktu, jest to produkt z odpowiedniej zżelowanej konsystencji i wynik gotowania owoców świeżych (mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy), z dodatkiem syropów, kwasów spożywczych, pektyny, cukru i innych substancji dozwolonych, konsystencja – zżelowana smarowna masa, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach charakterystyczny dla czarnej porzeczki. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, brak szczelnego zamknięcia słoika, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.
18.	Powidła śliwkowe (węgierkowe). Opakowanie 300 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** powidła otrzymane z owoców – śliwek (węgierek), z min. 182g owoców / 100 g produktu, produkt o odpowiedniej zżelowanej konsystencji, wynik gotowania owoców świeżych (mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy), z dodatkiem cukru, kwasów spożywczych, syropów, pektyny i innych substancji dozwolonych, konsystencja – zżelowana smarowna masa, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach charakterystyczny dla śliwek. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, objawy zapleśnienia, psucia, brak szczelnego zamknięcia słoika, brak oznakowania produktu, opakowanie uszkodzone mechanicznie i zabrudzone.

19.	Groszek konserwowy. Opakowanie puszka metalowa /400 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** ziarna młodego groszku luzem w zalewie konserwującej, ziarna całe nieuszkodzone, zalewa barwy żółto-zielonej, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie puszki, konsystencja miękka – wyrównana, smak i zapach charakterystyczny dla groszku, opakowanie szczelnie zamknięte. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna, objawy zapleśnienia, psucia, uszkodzone opakowanie i zabrudzone, oznaki korozji.
20.	**Papryka konserwowa.** Opakowanie/słoik 900 ml. **Wymagania kwalifikacyjne :** produkt spożywczy, otrzymany z płatów świeżej papryki słodkiej, półsłodkiej, pozbawionych gniazd nasiennych i innych części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu (słoik) szczelnie zamkniętym, wygląd – płaty papryki marynowane, konsystencja – papryka jędrna lekko miękka, nierozpadająca się, smak i zapach – charakterystyczny dla papryki, kwaśno-słodki. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, rozpadająca się papryka, objawy pleśnienia, psucia, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.
21.	**Ogórek konserwowy** Opakowanie/słoik 900 ml. **Wymagania kwalifikacyjne :** produkt spożywczy, otrzymany ze świeżych ogórków gruntowych w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu (słoik) szczelnie zamkniętym, wygląd – ogórki marynowane, konsystencja – ogórek jędrny lekko miękki, nierozpadający się, smak i zapach – charakterystyczny dla ogórka, kwaśno-słodki. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, rozpadające się ogórki, objawy pleśnienia, psucia, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.
22.	Chrzan tarty. Opakowanie/słoik 170 g.. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt spożywczy otrzymany ze świeżych tartych korzeni chrzanu (korzeń chrzanu min. 40%) z dodatkiem kwasu cytrynowego, wody, cukru, soli, regulatorów kwasowości i innych dozwolonych dodatków, struktura – przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzenia chrzanu, smak i zapach charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnosłodki, barwa biała lub kremowa, 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, brak oznakowania, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.
23.	Kukurydza konserwowa. Opakowanie max. 400 g (puszka metalowa). **Wymagania klasyfikacyjne :** ziarna młodej kukurydzy luzem 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). **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna, objawy pleśnienia, psucia, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone, oznaki korozji na opakowaniu.
24.	Koncentrat pomidorowy 30%. Opakowanie słoik 190 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** Produkt spożywczy otrzymany z rozgotowanych, przetartych pomidorów, poddany procesowi pasteryzacji, struktura i konsystencja – jednolita, gęsta, bez rozdziału składników, lekko kremowa, barwa czerwono-bordowa, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo-smakowych, jednolita w całej masie, smak i zapach kwaśny, z wyczuwalnym smakiem pomidorów, zawartość substancji suchej nie mniej niż 30%. **Cechy dyskwalifikacyjne :** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, psucia, fermentacji, zaniżona wartość masy suchej (poniżej 30%), przekroczenie normy zawartości wody, konsystencja płynna, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.
25.	Rodzynki. Opakowanie/torebka max. 100 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** Struktura i konsystencja jednolita zwarta, barwa naturalna karmelowa, smak i zapach charakterystyczny dla rodzynek. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zmiany barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, brak oznakowania produktu, jego uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

26.	**Sok owocowo-warzywny, przecierowy, różne smaki. Opakowanie/butelka 750÷ 900ml.** **Wymagania klasyfikacyjne :** Sok owocowo-warzywny o smaku banan, marchew, jabłko, wykonany z przecierów m.in. : marchwi, bananów, jabłek oraz wody i innych dozwolonych do stosowania składników. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, fermentacji, pleśnienia, zmiana barwy, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenie.
27	Groch łuskany połówki. Opakowanie: worek 500g **Wymagania klasyfikacyjne :** barwa -żółta do pomarańczowej, wilgotność nie większa niż 15,3%, smak i zapach – charakterystyczny dla grochu **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.
28	Fasola “Jaś” średni. Opakowanie: worek 500g **Wymagania klasyfikacyjne :** barwa - biała, wilgotność nie większa niż 15,3%, smak i zapach – charakterystyczny dla fasoli **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.
VII.	**Cukier i produkty pokrewne** (CPV 15830000-5)
29	Miód pszczeli wielokwiatowy, naturalny, nektarowy. Opakowanie/słoik 370 g. **Cechy klasyfikacyjne :** struktura jednorodna, kolor jasnokremowy do żółtobrązowego, smak łagodny, zapach podobny do wosku pszczelego, konsystencja półpłynna (tzw. patoka) o ciężarze właściwym 1,4 (1l miodu waży 1,4 kg). **Cechy dyskwalifikujące :** masa miodu skrystalizowana, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
30	Cukier biały. Opakowanie/torba 1 kg. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt otrzymany z buraków cukrowych, pakowany w torby papierowe jedno lub dwuwarstwowe. Opakowania powinny być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, konsystencja sypka, drobnoziarnista, barwa biała, smak i zapach charakterystyczny dla cukru, dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia. **Cechy dyskwalifikacyjne :** obce posmaki, zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, słaba rozpuszczalność w wodzie, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, trwałe zbrylenia.
31	Cukier waniliowy. Opakowanie/torebka 32 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt przeznaczony do poprawy smaku i zapachu przygotowywanych potraw, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla cukru waniliowego, struktura i konsystencja sypka, bez grudek, barwa biała. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie.
32	Cukier puder. Opakowanie/torba 400 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** jest to produkt spożywczy powstały ze zwykłego cukru, poddanego procesowi rozdrabniania, z dodatkiem dozwolonych do stosowania substancji zapobiegających zbrylaniu się cukru, konsystencja sypka, barwa biała, smak słodki, dobra rozpuszczalność w wodzie. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zawilgocenie, objawy psucia, słaba rozpuszczalność w wodzie, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, trwałe zbrylenia, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia, brak oznakowania produktu.
33	**Syrop owocowy glukozowo-fruktozowy o smaku malinowym. Opakowanie /butelka 420÷1000 ml.** **Wymagania klasyfikacyjne :** jest to kompozycja wykonana z zagęszczonego soku malinowego, (min. 0,30% zagęszczonego soku malinowego o ekstrakcie ogólnym min. 50%), do sporządzania napojów, barwa i smak charakterystyczny dla smaku którego dotyczy, konsystencja oleista, **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, brak oznakowania opakowania produktu, jego uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

VIII.	**Makaron niegotowany** (CPV 15851100-9)
34	Makaron – “ krajanka ” . Opakowanie od 500g do 1000g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt spożywczy, otrzymany z mąki pszennej makaronowej, wytwarzanej z wysokiej jakości pszenicy, masy jajowej 9,1%(odpowiadającej porcji 2 jaj na 1kg mąki), wody, formowany w różne formy (nitka). Produkt sypki, kolor złocisty, zapach – naturalny. Po ugotowaniu dość sprężysty, twardy. **Cechy dyskwalifikujące :** makaron po ugotowaniu mało sprężysty, miękki, makaron się skleja, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, objawy zawilgocenia, pleśni, obce zapachy, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
35	Makaron typu – “ świderki, rurki, łazanka ” . Opakowanie od 500g do 1000g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt spożywczy, otrzymany z mąki pszennej makaronowej, wytwarzanej z wysokiej jakości pszenicy, masy jajowej 9,1%(odpowiadającej porcji 2 jaj na 1kg mąki), wody, formowany w różne formy (świderki). Produkt sypki, kolor złocisty, zapach – naturalny. Po ugotowaniu dość sprężysty, twardy. **Cechy dyskwalifikujące :** makaron po ugotowaniu mało sprężysty, miękki, makaron się skleja, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, objawy zawilgocenia, pleśni, obce zapachy, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
IX.	**Kawa, herbata i podobne produkty (CPV 15860000-4)**
36	Kawa zbożowa rozpuszczalna. Opakowanie/pudełko 150 g.. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt spożywczy wykonany m.in. z : jęczmienia, żyta, cykorii, buraka cukrowego, zapach charakterystyczny dla kawy zbożowej, konsystencja sypka, kolor jasnobrązowy. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zawilgocenie, objawy psucia, pleśni, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
37	Herbata czarna granulowana. Opakowanie 100 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** jest to produkt spożywczy, struktura i konsystencja sypka, granulat bez zbryleń, barwa charakterystyczna – zbliżona do czarnej, smak i zapach charakterystyczny dla herbaty. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, zbrylenia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
X.	Przyprawy i przyprawy korzenne CPV 15870000-7)
38	Sól jodowana spożywcza. Opakowanie/woreczki foliowe 1 kg. **Wymagania klasyfikacyjne** : chlorek sodu – NaCl, z dodatkiem jodanu potasu KIO_3, produkt drobnokrystaliczny, barwa biała, bez obcego zapachu, smak słony. **Cechy dyskwalifikacyjne :** obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenie mechaniczne, zabrudzenia.
39	Cynamon mielony. Opakowanie /torebka 20 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt spożywczy otrzymany z wysuszonych i zmielonych kawałków kory drzewa rodzaju Cinnammonum, struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek, barwa jasnobrązowa do brunatnej, jednolita, smak – słodkawo korzenny lekko piekący, zapach charakterystyczny intensywny, dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych, brak oznakowania opakowania, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
40	Liść laurowy. Opakowanie/torebka 7 g. **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. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.

41	Papryka mielona słodka, czerwona. Opakowanie/ torebka 20 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** struktura i konsystencja – sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach : -aromatyczny zapach i słodkawy smak – papryki słodkiej, - aromatyczny zapach i ostry, piekący smak – papryki ostrej, dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
42	Ziele angielskie. Opakowanie/torebka 15g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt otrzymany przez wysuszenie ziela angielskiego (Pimenta diolican), przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
43	Majeranek suszony. Opakowanie/torebka 20 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt otrzymany przez wysuszenie ziela majeranku, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenie.
44	Czosnek granulowany. Opakowanie/torebka 20 g. **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. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
45	Pieprz czarny mielony, prawdziwy. Opakowanie/torebka 20 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt uzyskuje się poprzez zbiór niedojrzałych owoców krzewu, zebrane owoce wysuszone zostają zmielone, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu, struktura i konsystencja – sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny smak pieprzu pochodzi od zawartej w nim piperyny, dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
46	Gałka muszkatałowa mielona. Opakowanie: torebka 10 g. Produkt przeznaczony do poprawy smaku i zapachu potraw. **Wymagania klasyfikacyjne :** barwa naturalna, smak i zapach charakterystyczny dla gałki muszkatałowej. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki i zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucie, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych i martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia.
47	Zioła prowansalskie mieszanka. Opakowanie/torebka 20g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt otrzymany przez wysuszenie ziół rozmarynu, bazyli, tymianku, szałwi, mięty pieprzowej, cząbera ogrodowego, lebiodki, majeranku, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny użytym składnikom. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenie.

48	**Przyprawa kebab-gyros** Opakowanie/torebka 30g. Wymagania klasyfikacyjne : mieszanka ziół i przypraw takich jak: sól, czosnek mielony, papryka słodka, gorczyca, kolendra, majeranek, rozmaryn, pieprz czarny, chili, oregano, tymianek, gałka muszkatołowa, 100% naturalnie bez dodatku glutaminianu monosodowego. Przeznaczona do nacierania mięsa przed pieczeniem lub smażeniem, oraz do przygotowania aromatycznych marynat. zarówno do wieprzowiny, wołowiny i drobiu. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania,
49	Przyprawa warzywna do potraw. Opakowanie 1000g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt spożywczy o strukturze i konsystencji sypkiej, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach – aromatyczny zapach i słodkawy smak zawierający suszone warzywa oraz inne dozwolone substancje. Zawartość warzyw suszonych min. 30% 100% naturalnie bez dodatku glutaminianu monosodowego. **Cechy dyskwalifikujące :** zawilgocenie, objawy pleśnienia, psucia, obce zapachy, trwałe zbrylenia, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenie.
50	**Przyprawa do zup i potraw w płynie. Opakowanie/butelka max 1100 ml.** **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt spożywczy o konsystencji płynnej, aromatyczna, barwa brązowa, zapach intensywny, bez dodatku glutaminianu monosodowego. **Cechy dyskwalifikujące :** zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, obce zapachy, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
51	Lubczyk suszony. Opakowanie/torebka 10g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt otrzymany przez wysuszenie ziela lubczyku, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny użytym składnikom. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenie.
52	Kwasek cytrynowy. Opakowanie/torebka 20 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt spożywczy, struktura i konsystencja – sypka, drobne kryształki bez grudek i zlepów lub proszek, barwa – bezbarwne kryształki lub biały proszek, smak – silnie kwaśny, zapach – bezwonny, dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy zawilgocenia, trwałe zbrylenia, obecność kwasu szczawiowego, żelazocyjanku potasowego, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
53	**Aromaty do ciast, różne smaki. Opakowanie/buteleczka 10 ml .** **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt spożywczy, przeznaczony do szybkiego aromatyzowania pieczonych ciast, zawierający substancje aromatyzujące naturalne i identyczne z naturalnymi, olejki eteryczne, nośniki substancji, struktura płynna, jednorodna. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
54	Ketchup łagodny. Opakowanie/butelka 500 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** struktura i konsystencja – jednolita, półpłynna do gęstej, bez rozdziału składników, lekko kremowa, 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, zawartość koncentratu pomidorowego min. **60%,** ketchup pakowany w butelki plastikowe z sylikonowym zaworkiem, dopuszcza się nieznaczną ilość większych cząstek przypraw, smak charakterystyczny dla rodzaju ketchupu. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia, zaniżona zawartość masy suchej, przekroczenie normy zawartości wody i metali, zanieczyszczenia mechaniczne, zapleśnienie, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.

55	Majonez . Opakowanie/słoik 700 ml. **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, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50,5% - 78,5%, zawartość żółtka jaja kurzego nie mniej niż 6,0%, majonez pakowany w słoiki szklane zabezpieczające produkt przed zewnętrznymi zanieczyszczeniami. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, trwałe rozwarstwienie lub obecność widocznych kropel oleju, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, zanieczyszczenia mechaniczne, obecność bakterii gronkowców, salmonella i z grupy coli, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
56	**Musztarda stołowa. Opakowanie/słoik 175÷200 g.** **Wymagania klasyfikacyjne :** struktura i konsystencja – jednolita, gładka, 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 – łagodny, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw, gorczycy, dopuszcza się nieznaczną ilość cząstek gorczycy i przypraw. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia, przekroczenie normy zawartości wody i metali, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
57	Ocet spirytusowy 10%. Opakowanie/butelka 0,5 l. **Wymagania klasyfikacyjne :** ocet wyprodukowany z przedestylowanego alkoholu pochodzenia rolniczego, struktura i konsystencja – jednolita, klarowna, płynna, barwa naturalna, przeźroczysta, smak i zapach – czysty, mocno-kwaśny. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy – zmętnienie, zanieczyszczenia mechaniczne, pozostałości po destylacji, pozostałości pofermentacyjne i ich produkty uboczne, sztuczne dodatki aromatyczno-smakowe, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
XI.	**Produkty dietetyczne** (CPV 15882000-4)
58	Kaszka ryżowa bezmleczna o smaku malinowym. Opakowanie 180 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt otrzymany z kaszki ryżowej z dodatkiem m.in. cukru, preparatu owocowego odpowiedniego dla rodzaju smaku kaszki, witaminy, kwasów, aromatów i innych dozwolonych składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników, produkt bezmleczny. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, brak oznakowania produktu.
59	Kaszka ryżowa bezmleczna o smaku jabłkowym. Opakowanie 180 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt otrzymany z kaszki ryżowej z dodatkiem m.in. cukru, preparatu owocowego odpowiedniego dla rodzaju smaku kaszki, witaminy, kwasów, aromatów i innych dozwolonych składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników, produkt bezmleczny. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, brak oznakowania produktu.
60	Kaszka ryżowa bezmleczna o smaku bananowym. Opakowanie 180 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt otrzymany z kaszki ryżowej z dodatkiem m.in. cukru, preparatu owocowego odpowiedniego dla rodzaju smaku kaszki, witaminy, kwasów, aromatów i innych dozwolonych składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników, produkt bezmleczny. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, brak oznakowania produktu.
61	Kaszka ryżowa bezmleczna o smaku brzoskwiniowym. Opakowanie 180 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt otrzymany z kaszki ryżowej z dodatkiem m.in. cukru, preparatu owocowego odpowiedniego dla rodzaju smaku kaszki, witaminy, kwasów, aromatów i innych dozwolonych składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników, produkt bezmleczny. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, brak oznakowania produktu.

62	Kaszka mleczno-ryżowa o smaku morelowym. Opakowanie/torba 230g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt otrzymany z kaszki ryżowej z dodatkiem m.in. mleka w proszku, kwasów, tłuszczu roślinnego, witamin, preparatów odpowiednich dla rodzaju smaku kaszki, aromatów i innych dozwolonych składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników. **Cechy dyskwalifikujące :** trwałe zbrylenia, obce posmaki i zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, zanieczyszczenie antybiotykami i innymi substancjami, zawartość bakterii z grupy coli, gronkowców, salmonelli, enterokoków, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
63	Kaszka mleczno-ryżowa o smaku bananowym. Opakowanie/torba 230g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt otrzymany z kaszki ryżowej z dodatkiem m.in. mleka w proszku, kwasów, tłuszczu roślinnego, witamin, preparatów odpowiednich dla rodzaju smaku kaszki, aromatów i innych dozwolonych składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników. **Cechy dyskwalifikujące :** trwałe zbrylenia, obce posmaki i zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, zanieczyszczenie antybiotykami i innymi substancjami, zawartość bakterii z grupy coli, gronkowców, salmonelli, enterokoków, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
64	Kaszka mleczno-ryżowa o smaku truskawkowym. Opakowanie/torba 230g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt otrzymany z kaszki ryżowej z dodatkiem m.in. mleka w proszku, kwasów, tłuszczu roślinnego, witamin, preparatów odpowiednich dla rodzaju smaku kaszki, aromatów i innych dozwolonych składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników. **Cechy dyskwalifikujące :** trwałe zbrylenia, obce posmaki i zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, zanieczyszczenie antybiotykami i innymi substancjami, zawartość bakterii z grupy coli, gronkowców, salmonelli, enterokoków, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
65	Kaszka mleczno-ryżowa o smaku malinowym. Opakowanie/torba 230g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt otrzymany z kaszki ryżowej z dodatkiem m.in. mleka w proszku, kwasów, tłuszczu roślinnego, witamin, preparatów odpowiednich dla rodzaju smaku kaszki, aromatów i innych dozwolonych składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników. **Cechy dyskwalifikujące :** trwałe zbrylenia, obce posmaki i zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, zanieczyszczenie antybiotykami i innymi substancjami, zawartość bakterii z grupy coli, gronkowców, salmonelli, enterokoków, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
66	**Kaszka mleczno-wielozbożowa o smaku wieloowocowym. Opakowanie/torba 170÷250g.** **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt otrzymany z mąki zbożowej (pszennej, owsianej, jęczmiennej, żytniej) z dodatkiem m.in. mleka w proszku, kwasów, tłuszczu roślinnego, witamin, preparatów odpowiednich dla rodzaju smaku kaszki, aromatów i innych dozwolonych składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników. **Cechy dyskwalifikujące :** trwałe zbrylenia, obce posmaki i zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, zanieczyszczenie antybiotykami i innymi substancjami, zawartość bakterii z grupy coli, gronkowców, salmonelli, enterokoków, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
67	Chrupki kukurydziane bezglutenowe naturalne. Opakowanie/torba 80 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt spożywczy otrzymany metodą smażenia lub ekstruzji z mąki lub grysu kukurydzianego, zawierające oprócz kukurydzy sól i olej roślinny, chrupki bezglutenowe, nie klejące się do podniebienia. **Cechy dyskwalifikujące :** zawilgocenie, objawy pleśnienia, psucia, obce zapachy, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
68	Chrupki kukurydziane bezglutenowe smakowe. Opakowanie/torba 70 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt spożywczy smakowy otrzymany metodą smażenia lub ekstruzji z mąki lub grysu kukurydzianego, zawierające oprócz kukurydzy sól i olej roślinny, chrupki bezglutenowe, nie klejące się do podniebienia. **Cechy dyskwalifikujące :** zawilgocenie, objawy pleśnienia, psucia, obce zapachy, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.

69	Makaron niskobiałkowy PKU Opakowanie 250g fabrycznie zamknięte. **Wymagania klasyfikacyjne:** Produkt spożywczy do postępowania dietetycznego w diecie niskobiałkowej, stosowany przy fenyloketonurii, posiadający w swoim składzie m.in.: skrobię pszenną, bezglutenową, skrobię kukurydzianą, substancję zagęszczającą, mono-i diglicerydy kwasów tłuszczowych. Produkt formowany w różne formy, sypki, kolor złocisty, zapach naturalny. Po ugotowaniu dość sprężysty, twardy. **Cechy dyskwalifikujące :** Brak prawidłowego oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, objawy zawilgocenia, pleśni, obce zapachy, makaron po ugotowaniu mało sprężysty, miękki, sklejający się. Brak możliwości stosowania produktu w diecie niskobiałkowej przy fenyloketonurii.
70	Zastępnik jajka, niskobiałkowy, PKU Opakowanie: szczelne, fabrycznie zamykane max.200g **Wymagania klasyfikacyjne :** Produkt spożywczy do postępowania dietetycznego w diecie niskobiałkowej, stosowany przy fenyloketonurii, posiadający w swoim składzie m.in.: skrobię kukurydzianą, substancję zagęszczającą, barwnik. Produkt sypki, zapach naturalny, kolor biały przechodzący w kremowy. **Cechy dyskwalifikujące :** Brak prawidłowego oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, objawy zawilgocenia, pleśni, obce zapachy. Brak możliwości stosowania produktu w diecie niskobiałkowej przy fenyloketonurii.
71	Mąka niskobiałkowa, PKU Opakowanie: 0,5 – 1,0 kg fabrycznie zamknięte. **Wymagania klasyfikacyjne :** Produkt spożywczy do postępowania w diecie niskobiałkowej, stosowany przy fenyloketonurii, bezglutenowy, posiadający w swoim składzie m.in.: skrobię pszenną bezglutenową, skrobię kukurydzianą, glukozę, substancje zagęszczające, błonnik, mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych. Produkt sypki, kolor biały, zapach charakterystyczny dla produktu. **Cechy dyskwalifikujące:** Brak prawidłowego oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, objawy zawilgocenia, pleśni, obce zapachy. Brak możliwości stosowania produktu w diecie niskobiałkowej przy fenyloketonurii.
72	Markizy z nadzieniem o smaku kokosowym niskobiałkowe, PKU Opakowanie: szczelne, fabrycznie zamykane, 150g – 210g. **Wymagania klasyfikacyjne :** Produkt spożywczy do postępowania w diecie niskobiałkowej, stosowany przy fenyloketonurii, posiadający w swoim składzie m.in.: skrobię kukurydzianą, tłuszcze roślinne, skrobię pszenną bezglutenową, cukier, kwas, regulator kwasowości, syrop skrobiowy, błonnik, substancje zagęszczające, środek spulchniający, nadzienie o smaku kokosowym. Struktura i konsystencja zwarta, jednolita, łamliwa, barwa naturalna, bez plam, pęknięć, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. **Cechy dyskwalifikujące :** Brak prawidłowego oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, objawy pleśnienia, psucia, jełczenia, brak możliwości stosowania produktu w diecie niskobiałkowej przy fenyloketonurii.
73	Herbatniki niskobiałkowe, PKU Opakowanie : szczelne, fabrycznie zamykane, 130g – 160g. **Wymagania klasyfikacyjne :** Produkt spożywczy do postępowania w diecie niskobiałkowej, stosowany przy fenyloketonurii, posiadający w swoim składzie m.in.: skrobię kukurydzianą, tłuszcze roślinne, skrobię pszenną bezglutenową, cukier, syrop skrobiowy, błonnik, substancje zagęszczające, substancje spulchniające. Struktura i konsystencja zwarta, jednolita, łamliwa, barwa naturalna, bez plam, pęknięć, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. **Cechy dyskwalifikujące :** Brak prawidłowego oznakowania, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, objawy pleśnienia, psucia, jełczenia, brak możliwości stosowania produktu w diecie niskobiałkowej przy fenyloketonurii.
XII.	**Różne produkty spożywcze i produkty suszone.** (CPV 15890000-3)

74	Galaretka, różne smaki. Opakowanie/torebka 79 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt spożywczy otrzymywany poprzez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych, z dodatkiem substancji słodzących (lub bez dodatku), kwasów spożywczych i innych substancji dopuszczonych do stosowania, które po przyrządzeniu stanowią galaretkę gotową do spożycia, struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, barwa galaretki zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie, smak i zapach – charakterystyczny dla owocu deklarowanego w nazwie, 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 przyrządzaniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, obecność bakterii, salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, brak oznakowania opakowań, opakowanie uszkodzone mechanicznie, zabrudzone.
75	Kisiel – różne smaki. Opakowanie/torebka 40 g. **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 dozwolonych do stosowania, które po przyrządzeniu stanowią kisiel 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 lub deklarowanego dodatku aromatycznego, dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców, dopuszcza się obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych w ilości podanej w PN-A-94051. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
76	Budyń, różne smaki. Opakowanie /torebka 41 g. **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, mleka w proszku i innych substancji dozwolonych do stosowania, które po przyrządzeniu stanowią budyń gotowy do spożycia, struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, barwa dla budyniu owocowego zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie, smak i zapach – charakterystyczny dla owocu lub deklarowanego dodatku aromatycznego np. wanilia – zapach waniliowy, 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 bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
77	Proszek do pieczenia. **Opakowanie/torebka 30 g.** **Wymagania klasyfikacyjne :** proszek do pieczenia jest sypką mieszaniną różnorodnych związków chemicznych, której podstawowym zadaniem jest spulchnianie produktów piekarniczych, zawierającym wodorowęglan sodu, regulator kwasowości, skrobię lub mąkę ziemniaczaną. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, trwałe zbrylenia, zawilgocenie, objawy psucia, zanieczyszczenia, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
78	**Drożdże piekarskie prasowane. Opakowanie/kostka 100 g.** **Wymogi klasyfikacyjne :** konsystencja ścisła, dopuszcza się wewnętrzną mazistość jeśli nie jest to połączone z przykrym zapachem rozkładającego się białka, barwa kremowa, dopuszczalny odcień szary, smak swoisty, zapach swoisty typowy dla drożdży, zawartość suchej masy drożdży nie mniej niż 30%. **Cechy dyskwalifikujące :** zapachy obce, posmak gorzki i pleśni, objawy psucia, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzenie.
79	Barszcz biały. **Opakowanie: butelka 0,45÷0,5 l** Produkt spożywczy wykonany z wody przegotowanej, mąki żytniej, soli kamiennej. **Wymagania klasyfikacyjne :** struktura i konsystencja – charakterystyczna dla barszczu białego. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki i zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, trwałe zbrylenia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych, obecność szkodników żywych i martwych oraz ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia, brak oznakowania produktu.

80	Bułka tarta. Opakowanie/torba 500g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadzień i zdobień, struktura i konsystencja – sypka , bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach – charakterystyczny dla suszonego pieczywa, zawartość wody nie więcej niż 10%, zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę nie więcej niż 3,0%, zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCL nie więcej niż 0,20%, stopień rozdrobnienia (przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z 1000 mikrometra nie mniej niż 90%. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktów, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia.
81	**Bita śmietana w proszku typu Śnieżka. Opakowanie/torebka 55g** **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt do usztywniania śmietany lub mleka, o sypkiej konsystencji, na bazie cukru, syropu glukozowego oraz olejów roślinnych i mleka w proszku oraz innych dozwolonych składników, Zapach i smak charakterystyczny dla tego produktu **Cechy dyskwalifikujące :**obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
XIII.	**Kakao, czekolada i wyroby cukiernicze** (CPV 15840000-8)
82	Kakao naturalne. Opakowanie 200 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt spożywczy uzyskiwany poprzez sproszkowanie kuchu kakaowego, struktura I konsystencja – sypka, jednolity proszek bez grudek, barwa jasnobrązowa, zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%, smak i zapach charakterystyczny dla kakao, dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, obecność bakterii salmonella, gronkowców chorobotwórczych, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
83	Biszkopty o smaku waniliowym. Opakowanie /torebka 150 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** wyrób cukierniczy, wyrób z ciasta krucho-tłuszczowego, kształt nadany formą, powierzchnia złocista do jasnobrązowej, barwa miękiszu kremowa, struktura średnioporowata, krucha, smak i zapach charakterystyczny dla zastosowanych surowców, aromatu. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, zawilgocenie, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
84	Ciastka kruche z cukrem , luz. Opakowanie/pudełko 1 kg. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – mąki pszennej, margaryny, cukru, cukru waniliowego, kształt różne formy, smak i zapach – charakterystyczny dla tego rodzaju ciastek, konsystencja krucha, łamliwa. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, gorzki smak, kwaśny smak, słony, mdły, stęchły, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzone opakowanie, zabrudzone.
85	**Paluszki słone różne smaki (z sezamem, cebulowe) . Opakowanie/torebka 70÷300 g.** **Wymagania klasyfikacyjne :** dzięki odpowiedniemu doborowi składników – mąki pszennej, tłuszczu roślinnego, soli, drożdży i innych substancji dozwolonych, smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju produktu, konsystencja krucha, łamliwa, twarda, jednolita, barwa jasnobrązowa. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zawilgocenie, zanieczyszczenia mechaniczne, spalone, niedopieczone, połamane, pogniecione, obecność szkodników żywych i martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, miękki miąższ, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
86	**Wafelki różne smaki - luz. Opakowanie 1 ÷ 3 kg.** **Wymagania klasyfikacyjne :** wyrób cukierniczy, wafle przełożone masą (mleczną, orzechową, kakaową), struktura i konsystencja – zwarta, krucha, łamliwa, barwa naturalna jasnobrązowa, smak i zapach charakterystyczny dla produktu. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienia składników, objawy pleśnienia, psucia, jełczenia, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.

87	Herbatniki w czekoladzie. **Opakowanie 1000÷2000 g.** **Wymagania klasyfikacyjne :** wyrób cukierniczy, ciasteczka oblane czekoladą, barwa naturalna brązowa, zapach i smak charakterystyczny dla wyrobów czekoladowych, struktura i konsystencja zwarta, jednolita, łamliwa, powierzchnia pokrywy z połyskiem bez plam, pęknięć. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki i zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość, zdeformowane kształty, objawy pleśnienia, psucia, jełczenia, brak oznaczenia produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
XIV.	**Wody mineralne** (CPV 15981000-8)
88	woda mineralna w butelkach PET 1.5 l **Wymagania klasyfikacyjne:** zawierająca co najmniej 500 mg/dm3 rozpuszczonych składników stałych w postaci jonów. Niegazowana
	Przyprawy i przyprawy korzenne (CPV 15870000-7)
89	**Kminek suszony.** Opakowanie/torebka 20 g. **Wymagania klasyfikacyjne** : produkt otrzymany przez wysuszenie nasion kminku, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników. Cechy dyskwalifikujące : obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenie.

Lp.	ARTYKUŁY MLECZARSKIE – I PÓŁROCZE 2027 Przedmiot zamówienia, nazwa artykułu (asortyment),jego dane identyfikacyjne - określone przez Zamawiającego
1.	2.
I.	**Śmietana (CPV 15512000-0)**
1.	**Śmietana 18% tłuszczu,** poddana zakwaszaniu kwasami i/lub regulatorami kwasowości w celu obniżenia PH i lub koagulacji. **Opakowanie kubek 400 g.** **Wymagania klasyfikacyjne :** wygląd – jednorodna gęsta ciecz o barwie białej z odcieniem jasnokremowym lub białej, bez rozwarstwień, bez posmaków i zapachów obcych. **Dopuszczalne tolerancje :** dopuszcza się stosowanie kwasów : mlekowego, cytrynowego i/lub regulatorów kwasowości. **Cechy dyskwalifikujące :** niedopuszczalne są wystąpienia objawów psucia, fermentacji, pleśnienia, zjełczenia, rozwarstwień, zmiany barwy, obce posmaki i zapachy, rozwodnienie, zafałszowanie zawartości tłuszczu, obecność bakterii z grupy salmonella, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowań, zabrudzenie.
II.	**Mleko w proszku (CPV 15511700-0)**
2.	Mleko w proszku pełne Opakowanie 500 g **Wymagania klasyfikacyjne :** wygląd – sypki proszek, jednolity, drobno rozpylony, barwy białokremowej – jednolitej, o zapachu charakterystycznym dla mleka pasteryzowanego, bez posmaków i zapachów obcych. Zawartość wody – nie więcej niż 4%, zawartość tłuszczu – nie mniej niż 26%. **Cechy dyskwalifikujące :** zawartość bakterii z grupy coli, gronkowców, salmonelli, enterokoków, zanieczyszczenia antybiotykami i innymi substancjami hamującymi, zanieczyszczenia mechaniczne, nalot pleśni, oznaki psucia i zjełczenia, trwałe zbrylenia, zmiana koloru, obce zapachy i posmaki, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie, brak oznakowania mleka.
III.	**Masło (CPV 15530000-2)**
3.	M**asło extra (świeże)** Opakowanie kostka 200 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** wygląd – kostka starannie uformowana, barwy jednolitej, powierzchnia gładka, sucha, barwa jednolita, konsystencja – jednolita, zwarta, smarowna, smak czysty lekko kwaśny, mlekowy. Zawartość wody nie wyższa niż 16%, zawartość tłuszczu nie mniej niż 82%. **Cechy dyskwalifikujące :** zdeformowane kostki, roztopione, ze śladami kilkukrotnego schładzania, barwa niejednolita, rozwarstwienia, obce posmaki, zapachy, krople wody na powierzchni i wewnątrz bryłek, objawy psucia, zjełczenia, zapleśnienia, obniżona zawartość tłuszczu, zwiększona zawartość wody, soli, opakowania uszkodzone, zanieczyszczone ,opakowanie do pakowania masła niedopuszczone przez PZH, brak oznakowania masła, brak smarowności.
IV.	**Margaryna (CPV 15431100-9)**
4.	Margaryna do smarowania kanapek, z masłem. Opakowanie/ 500g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt spożywczy otrzymany z mieszaniny tłuszczów roślinnych i olejów surowych, które zostały poddane następującym procesom rafinacyjnym : odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji i modyfikowany), struktura i konsystencja – w temp. 20º C – stała, lekko mazista, smakowitość – dobra, barwa – kremowo-żółta, jednolita w całej masie, dobra smarowność, zawartość masła min. 0,5%, produkt półtłusty. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienia, niedostateczna smarowność, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
V.	**Jogurt bez dodatków substancji smakowych (CPV15551310-1)**
5.	Jogurt naturalny. Opakowanie /kubek 150 g **Wymagania klasyfikacyjne :** zawartość tłuszczu 1,5% ÷ 3,0%, bez dodatku cukru, struktura i konsystencja – jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednolitość, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie, zaniżona zawartość tłuszczu, brak oznakowania jogurtu.

VI.	**Jogurt z dodatkiem substancji smakowych (CPV 15551320-4**
6.	Jogurt owocowy (różne smaki). **Opakowanie kubek/ 150 g.** **Wymagania klasyfikacyjne :** zawartość tłuszczu 1,5% ÷ 2,6%, zawartość owoców min. 6 %, żywe kultury bakterii, struktura i konsystencja – jednolita, bez grudek, lekko luźna, barwa charakterystyczna do użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny, smak i zapach charakterystyczny do użytych owoców. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednolitość, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie, zaniżona zawartość tłuszczu, brak oznakowania jogurtu.
7.	Deser (różne smaki). **Opakowanie kubek 170 g.** **Wymagania klasyfikacyjne :** struktura i konsystencja puddingu, lekko luźna, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia, brak oznakowania deseru.
VII.	**Klasyfikowane produkty mleczarskie (CPV 15550000-8)**
8.	**Kefir 1,5% ÷ 2,5% tłuszczu.** **Opakowanie kubek 400 g.** **Wymagania klasyfikacyjne :** struktura i konsystencja – jednolita, kremowa bez trwałych grudek, lekko luźna, barwa naturalna, biała, jednolita w całej masie. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednolitość, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie zawartości wody, zanieczyszczenia mechaniczne, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, uszkodzenie mechaniczne opakowań, zabrudzenie, brak oznakowania produktu.
VIII.	**Maślanka (CPV 15551500-0)**
9.	Maślanka naturalna. **Opakowanie/kubek 1000 g.** **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt otrzymany ze słodkiej śmietanki, z dodatkiem specjalnych szczepów bakterii, sterylizowany, barwa i konsystencja jednolita. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzenia.
IX.	**Pasty serowe do smarowania (CPV 15545000-0)**
10	Serek homogenizowany waniliowy Opakowanie/ 140 g **Wymagania klasyfikacyjne :** struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, bez grudek, barwa naturalna charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach – czysty, łagodny, charakterystyczny dla użytych składników. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednolitość, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie, zaniżona zawartość tłuszczu, brak oznakowania serka.
11	Serek wiejski. **Opakowanie/ 200 g.** Serek wyprodukowany z pasteryzowanego mleka i śmietanki z dodatkiem soli. Nie zawiera konserwantów. **Wymagania klasyfikacyjne :** struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, barwa naturalna, biała, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, słonawy, wyraźny smak i zapach mleczny. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednolitość, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia, brak oznakowania serka.

12	**Serek topiony, kremowy oraz z innymi dodatkami. Opakowanie/ 100 g.** **Wymagania klasyfikacyjne :** smak i zapach charakterystyczny dla serka topionego i użytych dodatków, powierzchnia gładka, konsystencja smarowna, barwa naturalna, jednolita w całej masie, widoczne dodane dodatki rozłożone w całej masie produktu (nie dotyczy serka kremowego), swoisty posmak topienia, formowany w kostki, trójkąty, bloczki. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednolitość, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia, brak oznakowania serka.
13	Serek śmietankowy różne smaki. **Opakowanie 150 g.** Serek wyprodukowany z pasteryzowanego mleka i śmietanki z dodatkiem soli, dodatki typowe dla danego smaku (koper, pomidory, chrzan, papryka). Bez konserwantów i zagęstników. **Wymagania klasyfikacyjne :** struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, barwa charakterystyczna do użytych składników, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, słonawy, wyraźny smak i zapach mleczny. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednolitość, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia, brak oznakowania serka.
X.	**Ser twardy (CPV 15544000-3)**
14	Ser twardy pełnotłusty “gouda”. **Opakowanie – blok 2,7 ÷ 3,5 kg.** **Wymagania klasyfikacyjne :** kształt – o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka mocno pokryta folią (ściśle przylegająca do skórki), oczka nieliczne, okrągłe i owalne wielkości “od ryżu do fasolki”, miąższ w miarę elastyczny (jednolity w całym serze). Zapach wyrazisty, smak delikatny, lekko orzechowy, łagodny, barwa naturalna (w serach barwionych – żółta) jednolita w całej masie sera. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 45%. Nie dopuszcza się wyrobów seropodobnych. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona wartość tłuszczu, przekroczone normy zawartości wody i soli, brak oznakowania sera, uszkodzenia i zabrudzenia.
15	Ser twardy pełnotłusty “edamski”. **Opakowanie – blok 2,7 ÷ 3,5 kg.** **Wymagania klasyfikacyjne :** kształt – blok o bokach lekko wypukłych i krawędziach lekko zaokrąglonych, skórka gładka mocno pokryta folią (ściśle przylegająca do skórki), barwa naturalna w serach barwionych – jasnożółta,jednolita w całej masie, smak i zapach – delikatny, łagodny, lekko orzechowy, aromatyczny. Zawartość tłuszczu nie mniej niż 45%, miąższ elastyczny, jednolity w całym serze. Nie dopuszcza się wyrobów seropodobnych. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednolitość, zdeformowane kształty, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona wartość tłuszczu, przekroczone normy zawartości wody i soli, brak oznakowania sera, uszkodzenia i zabrudzenia.
XI.	**Ser twarogowy (CPV 15542100-0)**
16	**Twaróg pełnotłusty. Opakowanie 0,25 kg ÷ 1,0 kg.** **Wymagania klasyfikacyjne :** konsystencja jednolita, lekko luźna, zwarta, barwa naturalna biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, lekko kwaśny. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, zmiana barwy i jej niejednolitość, rozwarstwienie struktury, objawy pleśnienia, fermentacji, jełczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczone normy zawartości wody, obecność bakterii gronkowców i z grupy coli, brak oznakowania twarogu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
XII.	**Mleko w proszku (CPV 15511700-0)**

17	**Mleko w proszku Bebiko** Opakowanie 600 g **Wymagania klasyfikacyjne :** wygląd – sypki proszek, jednolity, drobno rozpylony, barwy białokremowej – jednolitej, o zapachu charakterystycznym dla mleka pasteryzowanego, bez posmaków i zapachów obcych. Bez oleju palmowego.. Bez konserwantów i barwników.. Bez wzmacniaczy smaku. **Cechy dyskwalifikujące :** zawartość bakterii z grupy coli, gronkowców, salmonelli, enterokoków, zanieczyszczenia antybiotykami i innymi substancjami hamującymi, zanieczyszczenia mechaniczne, nalot pleśni, oznaki psucia i zjełczenia, trwałe zbrylenia, zmiana koloru, obce zapachy i posmaki, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie, brak oznakowania mleka.

Lp.	PIECZYWO – I PÓŁROCZE 2027 Przedmiot zamówienia, nazwa artykułu (asortyment), jego dane identyfikacyjne - określone przez Zamawiającego
1.	2.
I.	**Chleb (CPV 15811100-7)**
1.	**Chleb zwykły długi (nie krojony). Masa bochenka 600 g.** **Wymagania klasyfikacyjne :** struktura i konsystencja – podłużny bochenek, skórka gładka lekko chropowata, błyszcząca, barwa : skórki – brązowa do ciemnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, objętość 100g chleba nie mniejsza niż 200 cm^3, dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórce, dopuszczalne odchylenia masy poszczegóonych bochenków powyżej 500g (po 4 godz. od wypieku) +/- 4%. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu.
2.	**Chleb graham (nie krojony). Masa bochenka** **400 g.** **Wymagania klasyfikacyjne :** struktura i konsystencja – podłużny bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, skórka – brązowa do ciemnobrązowej, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, skład : mąka pszenna graham, drożdże, woda, kwas mlekowy i octowy, mąka sojowa, sól, kwas skrobiowy, dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórce. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne.
3.	**Chleb słonecznikowy (nie krojony).** **Masa bochenka 400 g.** **Wymagania klasyfikacyjne :** struktura i konsystencja – owalny bochenek, skórka gładka lub lekko chropowata, błyszcząca, skórka – brązowa do ciemnobrązowej, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju chleba, skład : mąka żytnia, mąka pszenna, naturalny zakwas chlebowy, słonecznik, drożdże, woda, sól, posypany słonecznikiem, dopuszcza się niewielką ilość mąki na skórce. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne. Chleb o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek maki lub soli. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bochenki zdeformowane, zgniecione porozrywane. Obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.
II.	**Bułeczki (CPV 15811400-0)**
4.	**Bułeczki pszenne. Bułki o masie 50 g.** **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt – pieczywo spożywcze, produkowane z mąki pszennej, na zakwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek, struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem lub bez, skórka gładka, błyszcząca, lekko chropowata w miejscu podziału, barwa : skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek, objętość 100 g bułki nie mniejsza niż 260 cm^3. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

5.	**Bułeczki grahamki. Bułki o masie 50 g.** **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt – pieczywo spożywcze mieszane, produkowane z mąki żytniej i pszennej, na kwasie, kwasie z dodatkiem drożdży lub na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek, struktura i konsystencja – podłużna lub okrągła bułka, z poprzecznym podziałem lub bez, skórka chropowata z widocznymi ziarnami, barwa : skórki – jasnobrązowa do ciemnobrązowej, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla tego rodzaju bułek. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, niesłony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Lp.	ARTYKUŁY CIASTKARSKIE I CIASTA – I PÓŁROCZE 2027 Przedmiot zamówienia, nazwa artykułu (asortyment), jego dane identyfikacyjne - określone przez Zamawiającego
1.	2.
I.	**Wyroby ciastkarskie (CPV 15812100-4)**
1.	Bułki drożdżowe z nadzieniem - Bułki drożdżowe - z jabłkami. Masa bułki 100 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek – drożdżówek z nadzieniem. Kształt – podłużna lub okrągła bułka lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub posypana kruszonką cukierniczą, barwa : skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju bułek. Produkt gotowy w przeliczeniu na 10 kg drożdżówek powinien zawierać nie mniej niż : cukier – 1,0 kg, jajka – 0,7 kg. **Bułka z nadzieniem z jabłek.** **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.
2.	Bułki drożdżowe z nadzieniem - Bułki drożdżowe - z budyniem. Masa bułki 100 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek – drożdżówek z nadzieniem. Kształt – podłużna lub okrągła bułka lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub posypana kruszonką cukierniczą, barwa : skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju bułek. Produkt gotowy w przeliczeniu na 10 kg drożdżówek powinien zawierać nie mniej niż : cukier – 1,0 kg, jajka – 0,7 kg. **Bułka z nadzieniem z masy budyniowej.** **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.
3.	Bułki drożdżowe z nadzieniem - Bułki drożdżowe - z jagodami. Masa bułki 100 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek – drożdżówek z nadzieniem. Kształt – podłużna lub okrągła bułka lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub posypana kruszonką cukierniczą, barwa : skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju bułek. Produkt gotowy w przeliczeniu na 10 kg drożdżówek powinien zawierać nie mniej niż : cukier – 1,0 kg, jajka – 0,7 kg. **Bułka z nadzieniem z jagód.** **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

4.	Bułki drożdżowe z nadzieniem - Bułki drożdżowe - z serem. Masa bułki 100 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku bułek – drożdżówek z nadzieniem. Kształt – podłużna lub okrągła bułka lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub posypana kruszonką cukierniczą, barwa : skórki – złocista do jasnobrązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla rodzaju bułek. Produkt gotowy w przeliczeniu na 10 kg drożdżówek powinien zawierać nie mniej niż : cukier – 1,0 kg, jajka – 0,7 kg. **Bułka z nadzieniem z masy serowej.** **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, bułki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, objawy zakażenia laseczką ziemniaczaną, uszkodzenia mechaniczne, bułki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.
5.	**Pączek z nadzieniem, nadzienie - min. 10% masy pączka. Masa pączka 50 g ÷ 70 g.** **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt – pieczywo spożywcze produkowane z mąki pszennej, na drożdżach, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku pączków z nadzieniem, kształt – okrągły pączek w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, matowa, oblana lukrem lub posypana cukrem pudrem, barwa : - skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, - miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla pączków, produkt końcowy w przeliczeniu na 10 kg powinien zawierać nie mniej niż 1,0 kg jaj, pączek z nadzieniem z marmolady, dżemu, masy owocowej. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, przypalonego oleju, zanieczyszczenia mechaniczne, pączki o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, bez nadzienia, bez posypki lub lukru, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, pączki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.
II.	**Ciasta (CPV 15812200-5)**
6.	Strucla makowa. Opakowanie 1,00 kg. **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, na drożdżach, z nadzieniem z masy makowej, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących zgodnie z recepturą właściwą dla wypieku ciasta – makowca (strucli), kształt – podłużny, walcowaty lekko spłaszczony lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, oblana lukrem lub innym dodatkiem cukierniczym, barwa : skórki – jasnobrązowa do brązowej, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla makowca. Masa makowa równomiernie rozłożona w całym cieście, nie oddzielająca się od ciasta, o smaku słodko miodowym z dodatkami bakalii (rodzynki, orzechy, migdały). Gotowy makowiec w przeliczeniu na 10 kg produktu zawiera nie mniej niż : - mak 4,0 kg, -cukier 0,7 kg, -jajka 0,5 kg. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak gorzki, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, makowce o skórce oddzielającej się od miękiszu, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, z zaniżoną zawartością masy makowej, bez posypki lub lukru, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, makowce zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.
7.	**Babka piaskowa. Opakowanie/ 500 g ÷ 800 g.** **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt – wyrób cukierniczy produkowany z mąki pszennej, jajek, tłuszczu, z dodatkiem soli, mleka, cukru, ekstraktu słodowego oraz innych dodatków smakowych i konserwujących, zgodnie z recepturą dla wypieku ciasta – babki, kształt – ściętego stożka lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka delikatnie porowata, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, równomiernie oblana polewą cukierniczą, barwa skórki – złocisto żółta, której intensywność na przekroju maleje w kierunku miękiszu, miękisz – równomiernie zabarwiony, suchy w dotyku, o dobrej krajalności, sprężysty, równomiernie porowaty i wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny, swoisty dla babki piaskowej. Gotowa babka w przeliczeniu na 10 kg produktu zawiera nie mniej niż : - masa polewy -0,15kg, - cukier -2,0 kg, - jajka -1,7 kg. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne, babki zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, bez polewy lub niedokładnie oblane, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne, babki zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości.

8.	Piernik z powidłami. **Opakowanie/ 1,0 kg ÷ 2,0 kg.** **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt – wyrób porowaty o charakterystycznym smaku korzennym, barwie brunatnej, o zawartości cukrów w wypieczonym cieście nie mniejszej niż 30%, z powidłami, glazurowany, dekorowany ozdobnie, polany polewą czekoladową, kształt – podłużny, kwadratowy lub w kształcie nadanym przez producenta, skórka gładka, z możliwymi delikatnymi pęknięciami, lekko błyszcząca lub matowa, polewa czekoladowa lub kakaowa, barwa – charakterystyczna dla piernika, równomierna, piernik o dobrej krajalności, równomiernie porowaty, wyrośnięty, smak i zapach – aromatyczny swoisty dla piernika. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, słony, stęchły, mdły, spalenizny, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, ciasto zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, kruszące się, objawy pleśnienia, psucia, uszkodzenia mechaniczne, ciasto zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości.

Lp.	MIĘSO I WĘDLINY – I PÓŁROCZE 2027 Przedmiot zamówienia, nazwa artykułu (asortyment), jego dane identyfikacyjne - określone przez Zamawiającego
1.	2.
I.	**Drób (CPV 15112000-6)**
1.	Kurczaki świeże, patroszone. **Wymagania klasyfikacyjne :** kurczaki świeże, dokładnie wypatroszone, właściwie umięśnione, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień i resztek upierzenia, konsystencja jędrna, elastyczna, zapach naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia czysta, gładka, nie zakrwawiona, nie postrzępiona, bez przekrwień, lekko wilgotna. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
2.	**Filet z piersi kurczaka,** świeży. **Wymagania klasyfikacyjne :** mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające mięśnie piersiowe bez skóry, kości klatki piersiowej, grzbietu i ścięgien, filety powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, dopuszcza się nieznaczne nacięcia i rozerwania mięśni przy krawędziach cięcia powstałe podczas oddzielania od kośćca. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
3.	**Korpusy z kurczaka,** schłodzone**.** **Wymagania klasyfikacyjne :** produkt otrzymany (uzyskany) z rozbioru kurcząt, bez skrzydełek, bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, produkt schłodzony. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, krwawe nacieki, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie korpusów.
4.	**Uda całe z kurczaka (noga),** świeże. **Wymagania klasyfikacyjne :** mięso drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, zawierające udo i podudzie wraz z mięśniami i skórą bez miednicy i grzbietu, uda całe powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego, barwa mięśni – charakterystyczna, jasnoróżowa bez krwawych wylewów, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, lekko wilgotna, dopuszcza się nieznaczne nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, krwawe nacieki zewnętrzne i wewnętrzne, niedokładne oczyszczenie z piór, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
5.	**Mięso gulasz z kurczaka,** świeże. **Wymagania klasyfikacyjne :** mięso drobiowe uzyskane z rozbioru kurcząt, bez kości, chrząstek i skóry, w kawałkach nie mniejszych niż 4cm x 4 cm x 4 cm. Konsystencja jędrna, elastyczna, zapach naturalny, swoisty, charakterystyczny dla mięsa drobiowego świeżego. Barwa jasnoróżowa bez krwawych wylewów. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, krwawe zacieki, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, oślizgłość, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, mięso poszarpane.
II.	**Podroby (CPV 15114000-0)**

6.	**Wątroba z kurczaka,** świeża. **Wymagania klasyfikacyjne :** wątróbki drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, składające się z czterech płatów, wątróbki całe powinny być pozbawione woreczka żółciowego, z odciętą żyłą główną, niezakrwawione, nieposzarpane, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla wątróbek drobiowych świeżych, barwa – charakterystyczna, jasno – brązowa, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwiawiona, niepostrzępiona, bez głębszych ponacinań, lekko wilgotna. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się obecności woreczka żółciowego lub resztek po jego rozlaniu nadająca wątróbkom smak gorzki, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, stosowanie środków konserwujących np.octanów, soli peklowej itp.,objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
7.	**Żołądki z kurczaka,** świeże. **Wymagania klasyfikacyjne :** żołądki drobiowe uzyskane z tuszek kurcząt, żołądki całe powinny być właściwie umięśnione, przycięte i oczyszczone z błony wewnętrznej i treści żołądkowej, odcięte na wysokości wpustu i zwieracza żołądka, konsystencja – jędrna , elastyczna, zapach – naturalny, swoisty, charakterystyczny dla żołądków drobiowych świeżych, barwa – charakterystyczna, ciemnoróżowa do fioletowej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez głębszych ponacinań, lekko wilgotna. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, nie dopuszcza się obecności błony wewnętrznej i resztek treści pokarmowych, oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp.,objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
III.	**Wieprzowina (CPV 15113000-3)**
8.	**Słonina surowa,** świeża. **Wymagania klasyfikacyjne :** słonina – podskórna tkanka tłuszczowa zdjęta z grzbietu, tylnej części tułowia (w tym z szynki) i boków świni (w tym z łopatki) ze skórą w formie płatów. Płat słoniny o masie nie mniejszej niż 0,25 kg, natomiast słonina częściowo ze skórą – o masie nie mniejszej niż 0,5 kg, jednego rodzaju lub odmiany i pochodząca najwyżej z 2 kolejnych dni produkcji, struktura i konsystencja – jędrna, miękka, odkształcająca się, barwa – biała, jednolita w całej masie, smakowitość – dobra, zapach – swoisty dla słoniny surowej, stan powierzchni – sucha, czysta, nielepka, w dotyku wyczuwalna wilgoć i lekka lepkość, dopuszcza się barwę z odcieniem kremowym lub lekko różowym. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, niedopuszczalny smak i zapach zjełczałego tłuszczu i inny obcy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, obecność tkanki mięsnej, gruczołów, objawy psucia, zjełczenia, zaparzenia, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
9.	**Łopatka wieprzowa bez kości,** świeża. **Wymagania klasyfikacyjne :** część zasadnicza wieprzowiny – odcięta od półtuszy bez fałdu skóry i bez tłuszczu pachwowego, od dołu golonka odcięta na wysokości stawu łokciowego, w skład łopatki bez golonki wchodzą : głównie mięśnie łopatki bez mięśni prostowników i zginaczy palców, mięso pozbawione kości, chrzęści i ścięgien, słonina i skóra całkowicie zdjęta, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwiawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
10.	**Schab wieprzowy bez kości,** świeży. **Wymagania klasyfikacyjne :** część zasadnicza wieprzowiny – odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach : od przodu – pomiędzy 4-5 kręgiem piersiowym, od góry po linii podziału tuszy, od tyłu – po linii oddzielenia biodrówki, od dołu – po linii prostej w odległości 3 cm poniżej dolnej granicy przyczepu najdłuższego mięśnia grzbietu do żeber, w skład schabu bez kości wchodzą : głównie mięśnie – najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i lędźwiowy większy, mięso całkowicie odkostnione,słonina całkowicie zdjęta, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, ponacinań, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

11.	**Karkówka wieprzowa bez kości,** świeża. **Wymagania klasyfikacyjne :** część zasadnicza wieprzowiny – odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu) i po linii oddzielenia schabu na wysokości 4,5 kręgu piersiowego (z tyłu), od góry po linii podziału tuszy, od dołu wzdłuż trzonów kręgów szyjnych i odcinka piersiowego, w skład karkówki wchodzą : głównie mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu i części mięśni długich głowy,mięso całkowicie odkostnione oraz pozbawione wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony 1 kręgu szyjnego, słonina całkowicie zdjęta, konsystencja – jędrna, elastyczna, zapach – swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, barwa mięśni – jasnoróżowa do czerwonej, powierzchnia – czysta, gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych ponacinań, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, stosowanie środków konserwujących np. octanów, soli peklowej itp., objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
IV.	**Mięso wołowe (CPV 15111000-9)**
12.	**Łopatka wołowa bez kości,** świeża. **Wymagania klasyfikacyjne :** jest to partia mięsa otaczającego łopatkę. Łopatka jest to górna część kończyny przedniej, powierzchnia mięsa czysta, gładka, bez pomiażdżonych kości, bez głębszych pozacinań, niezakrwiawiona, niepostrzępiona, zapach swoisty, niezbyt intensywny, barwa czerwona, przerost tłuszczu średni. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy (w tym charakterystyczny ostry zapach płciowy), oślizgłość, nalot pleśni, zazielenienie mięsa, objawy obniżenia jędrności i elastyczności, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
V.	**Wędliny drobiowe (CPV 15131135-0**)
13.	**Pasztet drobiowy**. **Wymagania klasyfikacyjne :** wyrób w foremkach lub blokach, kształt podłużny, powierzchnia o barwie jasnobrązowej, upieczony z drobno rozdrobnionego mięsa kurczaka, z dodatkami warzyw, soli, jajek, masła lub oleju, bułek (w tym bułki tartej), konsystencja – ścisła, łamliwa, dobre związanie składników. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, bloki uszkodzone, składniki użyte do produkcji – pozaklasowe, skupiska składników.
14.	Parówka cienka drobiowa. **Wymagania klasyfikacyjne :** kiełbasa drobiowa homogenizowana lub drobno rozdrobniona, w osłonce, wyprodukowana z peklowanych lub nie peklowanych surowców drobiowych i innych surowców, które zostały zhomogenizowane lub drobno rozdrobnione, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej. Osłonki naturalne lub sztuczne, w równych odcinkach 14÷16 cm, pozostawiane w zwojach, powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu, na przekroju masa jednolita, homogenna, dopuszcza się pojedyńcze otwory powietrzne, konsystencja dość ścisła, barwa powierzchni różowa do jasnobrązowej, na przekroju – barwa jasnoróżowa, charakterystyczna dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla parówek z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami, zawartość tłuszczu max. 25%, zawartość soli max. 2,5%. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, przekroczenia zawartości tłuszczu i soli, objawy psucia, oślizgłość, nalot, parówka uszkodzona, brak oznakowania opakowania, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.
15.	Szynka drobiowa. **Wymagania klasyfikacyjne :** wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych i/lub z mięśni nóg drobiowych, bez zawartości innych drobno zmielonych surowców mięsno-tłuszczowych, niewędzona, parzona, zawartość tłuszczu max. 10%, zawartość soli max. 3%, nie może zawierać innych substancji zwiększających wodochłonność, produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu, baton o długości od 30 ÷ 40 cm i średnicy około 10 cm, powierzchnia czysta, struktura i konsystencja ścisła, soczysta, krucha, barwa na przekroju jasnoróżowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego, smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, typowy dla użytego mięsa i obróbki termicznej. Wyczuwalny smak i zapach dla użytych przypraw. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, barwa nietypowa i szarozielona, przekroczenie zawartości tłuszczu i soli, objawy psucia, obślizgłość, nalot pleśni, produkt uszkodzony, brak oznakowania opakowania, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.

16.	Polędwica drobiowa. **Wymagania klasyfikacyjne :** wyrób otrzymany z całych lub grubo zmielonych peklowanych mięśni piersiowych drobiu, bez udziału innych drobno zmielonych surowców mięsno-tłuszczowych, produkt w osłonce sztucznej, parzony, produkt nie może zawierać dodatkowych substancji zwiększających wodochłonność, baton długości 30÷40 cm, zawartość tłuszczu do 3 g/100g produktu, soli ok. 2g/100g produktu, produkt o charakterystycznym smaku i konsystencji, barwa charakterystyczna dla użytego surowca i zastosowanej obróbki termicznej, konsystencja jędrna, soczysta, wyczuwalny smak i zapach dla użytych przypraw. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, przekroczenia zawartości tłuszczu i soli, objawy psucia, oślizgłość, nalot pleśni, barwa nietypowa i szaro zielona, nalot pleśni, produkt uszkodzony, brak oznakowania opakowania, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzenie,
17.	Baleron z indyka. **Wymagania klasyfikacyjne :** wyrób otrzymany z mięsa indyczego (udźca) – w 100%, parzony, wędzony lub niewędzony, o zawartości tłuszczu nie więcej niż 10%, w osłonce sztucznej, długość 30÷40 cm, struktura dość ścisła, konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, barwa charakterystyczna dla użytego surowca i zastosowanej obróbki termicznej, wyczuwalny smak i zapach dla użytych przypraw. **Cechy dyskwalifikujące :** skupiska galarety na przekroju, wycieki soku, rozpadanie się plastra (dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni), obce posmaki, zapachy, przekroczone zawartości tłuszczu, objawy psucia, oślizgłość, nalot pleśni, barwa nietypowa i szarozielona, produkt uszkodzony, brak oznakowania opakowania, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzenia.
VI.	**Produkty wieprzowe (CPV 15131400-9)**
18.	**Kiełbasa krakowska,** grubo rozdrobniona. **Wymagania klasyfikacyjne :** wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach sztucznych, białkowych o długości od 35 cm do 45 cm i średnicy od 65 mm do 80 mm, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka ściśle przylegająca do farszu, wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała, dopuszczalny odcień różowy, barwa masy wiążącej – jasnoróżowa, rozdrobnienie i układ składników – około 40% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą, dopuszczalne pojedyńcze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, konsystencja – ścisła, plastry grubości 3mm nie powinny się rozpadać. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
19.	Kiełbasa szynkowa wieprzowa, grubo rozdrobniona. **Wymagania klasyfikacyjne :** wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach o długości od 35 cm do 40 cm i średnicy od 90 mm do 100 mm, powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej, osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu, wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do ciemnoróżowej, rozdrobnienie i układ składników – nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą, dopuszczalne pojedyńcze komory powietrzne nie połączone ze zmiana barwy, konsystencja – ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, skład surowcowy – wyrób czysto wieprzowy, wędzony, parzony, grubo rozdrobniony, w skład którego wchodzi około : 85% mięsa wieprzowego peklowanego kl.I, 15% mięsa wieprzowego peklowanego kl.III, przyprawy. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
20.	**Kiełbasa toruńska,** średnio rozdrobniona. **Wymagania klasyfikacyjne :** wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o średnicy użytej osłonki, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej do brązowej z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, wygląd na przekroju – barwa mięsa różowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu biała, dopuszczalny odcień różowy, rozdrobnienie i układ składników – około 80% kawałków średnio rozdrobnionych związanych z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju, konsystencja – ścisła, dość krucha, dobre związanie składników, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu pod osłonką, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

21.	**Kiełbasa wiejska wędzona,** średnio rozdrobniona. **Wymagania klasyfikacyjne :** wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości ok. 30 cm, o średnicy użytej osłonki ok. 28 mm, powierzchnia batonu lekko pomarszczona, o barwie jasnobrązowej do brązowej, z lekkim połyskiem i prześwitami składników pod osłonką, osłonka ściśle przylegająca do masy mięsnej, wędzona, parzona, wygląd na przekroju – barwa mięsa jasnoróżowa do różowej, barwa tłuszczu biała, rozdrobnienie i układ składników – około 80% kawałków średnio rozdrobnionych związanych z masą wiążącą i równomiernie rozmieszczone na przekroju, dopuszczalne pojedyńcze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, smak i zapach intensywny charakterystyczny dla surowców wędzonych, konsystencja – miękka, dobre związanie składników, plastry o grubości 3mm nie powinny się rozpadać. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu pod osłonką, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
22.	**Kiełbasa zwyczajna,** średnio rozdrobniona. **Wymagania klasyfikacyjne :** wygląd ogólny i powierzchnia – batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), tworzące zwoje, powierzchnia batonu o barwie od jasnobrązowej do ciemnobrązowej, osłonka równomiernie ściśle przylegająca do farszu, wygląd na przekroju – barwa mięsa – różowa do ciemnoróżowej, barwa tłuszczu – biała, barwa masy wiążącej – różowa, rozdrobnienie i układ składników – średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, dopuszczalne pojedyńcze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy, konsystencja – ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu. Wyrób – wieprzowy, wędzony, parzony, średnio rozdrobniony, w skład którego wchodzi około : 50% mięsa wieprzowego peklowanego kl. II, 35% mięsa wołowego kl.II, 5% tłuszczu wieprzowego w tym dopuszczalne podgardle i emulsja ze skórek, 10% surowców uzupełniających. Smak i zapach – charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, wyczuwalne przyprawy. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kiełbasy uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu pod osłonką, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
23.	Ogonówka wędzona. **Wymagania klasyfikacyjne :** wygląd ogólny i powierzchnia – kształt uzależniony od mięśnia, powierzchnia czysta, sucha, wygląd na przekroju – struktura plastra o grubości 3 mm, dość ścisła, dopuszcza się nieznaczne rozdzielenie plastra w miejscach łączenia mięśni, konsystencja soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, konsystencja – ścisła, plaster grubości 3mm nie powinien się rozpadać, wyrób wieprzowy wędzony w skład którego wchodzi około : - mięso wieprzowe od szynki 78%, - przyprawy, - dozwolone substancje. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, wyciek soku, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, ogonówki uszkodzone, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, przerośnięte tłuszczem itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
24.	**Pieczeń tyrolska,** średnio rozdrobniona. **Wymagania klasyfikacyjne :** wyrób w blokach lub w foremkach, powierzchnia bloku o barwie jasnobrązowej, w przekroju barwa różowa, konsystencja ścisła, dość krucha, dobre związanie składników, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyrób wykonany z mięsa wieprzowego oraz innych dozwolonych substancji, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, dopuszczalne pojedyńcze otwory na przekroju bez zmiany barwy. **Cechy dyskwalifikujące :** obce smaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, bloki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
25.	**Pieczeń rzymska,** drobno rozdrobniona. **Wymagania klasyfikacyjne :** wyrób w blokach lub w foremkach, powierzchnia bloku o barwie brązowej, w przekroju barwa różowa, konsystencja ścisła, dość krucha, dobre związanie składników, smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyrób wykonany z mięsa wieprzowego oraz innych dozwolonych substancji, plastry o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, dopuszczalne pojedyńcze otwory na przekroju bez zmiany barwy. **Cechy dyskwalifikujące :** obce smaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, bloki uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

26.	**Szynka wieprzowa,** gotowana. **Wymagania klasyfikacyjne :** wyrób wyprodukowany z jednego kawałka lub kilku kawałków szynki tylnej części anatomicznej tuszy wieprzowej (bez kości i skóry), peklowany, wędzony, parzony, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność. Jest to wędzonka w kształcie nieforemnego walca, powierzchnia może być pokryta warstwą tłuszczu grubości do 5 cm, sznurowana wzdłuż i w poprzek lub w siatce elastycznej, konsystencja dość ścisła, krucha, na przekroju dopuszczalna niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego, związanie plastrów o grubości 3 mm dobre, dopuszczalna marmurkowatość, barwa mięsa na zewnątrz jasnobrązowa do brązowej z odcieniem wiśniowym, tłuszczu – kremowa do jasnobrązowej, barwa mięsa na przekroju – różowa do ciemnoróżowej, tłuszczu biała do lekko różowej, smak i zapach charakterystyczny dla wędzonki z mięsa peklowanego, wędzonego, parzonego. **Cechy dyskwalifikujące :** obce smaki, zapachy, złogi tłuszczu wewnętrznego i ścięgien, oślizgłość, wyciek soku, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z ścięgnami i przerośnięte tłuszczem, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników i ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
27.	Kaszanka jęczmienna. **Wymagania klasyfikacyjne :** wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób w jelicie naturalnym wieprzowym, powierzchnia czysta, osłonka do farszu – dopuszcza się nieznaczne wycieki tłuszczu pod osłonką, o średnicy przekroju do 8 cm i długości 15 – 30 cm, wygląd na przekroju – barwa ciemno-brunatna, kaszy szara z odcieniem brunatnym, konsystencja – ścisła, dobrze związana, plaster grubości 10 mm nie powinien się rozpadać. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, kaszanki uszkodzone, połamane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
28.	Kiszka pasztetowa. **Wymagania klasyfikacyjne :** wygląd ogólny i powierzchnia – wyrób w osłonce poliamidowej : powierzchnia czysta, osłonka ściśle przylegająca do farszu, w kształcie batonu lub związanej pętli, o średnicy na przekroju około 40 mm i długości 40 – 45 cm, wygląd na przekroju – barwa kremowa z lekkim odcieniem szarości, jednolita w całej masie, konsystencja – smarowna, dobrze związana, bez rozwarstwień składników. Wyrób w skład którego wchodzi około : wieprzowina kl. II lub maski i mięso z głów wieprzowych bez uszu – 20%, wątroba wieprzowa lub cielęca nie solona – 25%, tłuszcz drobny nie solony – 40%, słonina nie solona – 5%, kasza manna – 10%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 60%, zawartość soli nie więcej niż 2,5%. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona lub inna nietypowa, zawilgocenie powierzchni, kiszki uszkodzone, porozrywane, składniki użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami, itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
29.	Salceson wiejski. **Wymagania klasyfikacyjne :** wygląd ogólny i powierzchnia – salceson w osłonce naturalnej, osłonka powinna ściśle przylegać do farszu, nie pomarszczona, wygląd na przekroju – barwa na przekroju szaroróżowa właściwa dla użytych składników mięsno-tłuszczowych, konsystencja – soczysta, plaster grubości 5 mm nie powinien się rozpadać. Wyrób w skład którego wchodzi około : -głowy wieprzowe – 75%, -słonina, serca, płuca, ozorki, -skórki wieprzowe nie solone – 12%, -przyprawy, zawartość tłuszczu nie więcej niż 35,0%, zawartość soli nie więcej niż 3,0%. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, salcesony uszkodzone, składniki użyte do produkcji zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp., skupiska jednego ze składników, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.
30.	**Boczek wędzony,** parzony. **Wymagania klasyfikacyjne :** wygląd ogólny i powierzchnia – kształt – forma zbliżona do prostokąta, długość 25 – 50 cm , szerokość 10 – 20 cm, grubość 2 – 5 cm, bez skóry, powierzchnia czysta, lekko wilgotna, wygląd na przekroju – struktura plastra o grubości 3 mm, dość ścisła, smak i zapach charakterystyczny dla procesu wędzenia i użytych przypraw, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalne skupiska galarety na przekroju oraz wyciek soku oraz pozostałości kości, konsystencja – ścisła, soczysta, krucha. Skład surowcowy : -boczek wieprzowy bez kości – 100%, - przyprawy, zawartość soli nie więcej niż 4,0%. **Cechy dyskwalifikujące :** obce posmaki, zapachy, barwa szarozielona, zawilgocenie powierzchni, boczki uszkodzone, mięso użyte do produkcji pozaklasowe lub z chrząstkami, kościami, zbyt przerośnięte tłuszczem, ze skupiskami galarety między warstwami boczku, niedowędzone, nieprzyprawione itp., obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Lp.	ARTYKUŁY RYBNE – I PÓŁROCZE 2027 Przedmiot zamówienia, nazwa artykułu (asortyment),jego dane identyfikacyjne- określone przez Zamawiającego
1.	2.
I.	**Ryby przetworzone i konserwowane (CPV 15200000-0)**
1.	Miruna bez skóry mrożony filet. Wymagania klasyfikacyjne : filety mrożone pojedyńczo, płaty, bez skóry, bez ości i obcych zanieczyszczeń, dopuszcza się nieznaczne rozwarstwienie mięsa, po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 8%, barwa mięsa – tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystyczna dla danego gatunku, zapach – właściwy dla ryb mrożonych, sprężystość tkanki mięsnej – sprężysta do osłabionej. Cechy dyskwalifikujące : filety częściowo lub w całości rozmrożone, filety z uszkodzoną glazurą ochronną, niewłaściwy smak i zapach oraz tekstura po przyrządzeniu, uszkodzenia mechaniczne lub organiczne, ubytek masy po rozmrożeniu większy niż 8%, niewłaściwy smak i zapach, widoczne objawy psucia, brak oznakowania opakowań, opakowania uszkodzone, zabrudzone.
2.	Morszczuk mrożony filet. **Wymagania klasyfikacyjne :** filety mrożone pojedynczo, płaty, całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń, dopuszcza się nieznaczne rozwarstwienie mięsa, po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 8%, barwa mięsa – tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystyczna dla danego gatunku, zapach – właściwy dla ryb mrożonych, sprężystość tkanki mięsnej – sprężysta do osłabionej. **Cechy dyskwalifikujące :** filety częściowo lub w całości rozmrożone, filety z uszkodzoną glazurą ochronną, niewłaściwy smak i zapach oraz tekstura po przyrządzeniu, uszkodzenia mechaniczne lub organiczne, ubytek masy po rozmrożeniu większy niż 8%, niewłaściwy smak i zapach, widoczne objawy psucia, brak oznakowania opakowań, opakowania uszkodzone, zabrudzone.
3.	Makrela wędzona. **Wymagania klasyfikacyjne :** makrela wędzona – tusza, makrela poddana solonkowaniu i podsuszaniu a następnie utrwaleniu przez nasycenie składnikami dymu wędzarniczego, tuszki wielkości 20-25 cm, tuszka bez głowy, wędzona na gorąco, ułożone w kartonie równolegle, smak i zapach przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów wędzonych. **Cechy dyskwalifikujące :** zapleśnienie na powierzchni, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, uszkodzenia mechaniczne, smak i zapach stęchły, gorzki, obcy, tekstura mazista, zawieranie pasożytów, brak oznakowania opakowań, opakowanie uszkodzone mechanicznie, zabrudzone.
4.	**Śledzie solone typu Matjas filety**, Opakowanie / wiaderko plastikowe max. 5 kg. **Wymagania klasyfikacyjne :** filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, smak łagodny, ryby dobrze umięśnione, ryby oprawione (bez skóry i ości), słabo solone, oprawienie staranne. Ryby powinny być zanurzone w solance, zabarwienie naturalne, tekstura delikatna, solanka czysta lub lekko mętna o charakterystycznym zapachu, barwa mięsa – jasna (biała do lekko kremowej), właściwa dla śledzi. **Cechy dyskwalifikujące :** niewłaściwy smak i zapach, przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów, widoczne objawy zepsucia, filety rozpadające się, konsystencja luźna, brak oznakowania opakowań, opakowania uszkodzone lub zabrudzone.
5.	**Śledź w oleju**, filety. Opakowanie / wiaderko plastikowe max. 5 kg. **Wymagania klasyfikacyjne :** filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, smak łagodny, ryby dobrze umięśnione, ryby oprawione (bez skóry i ości), oprawienie staranne. Ryby powinny być zanurzone w oleju roślinnym, tekstura delikatna, barwa mięsa – jasna (biała do lekko kremowej), właściwa dla śledzi. **Cechy dyskwalifikujące :** niewłaściwy smak i zapach, przebarwienie świadczące o nieświeżości filetów, widoczne objawy psucia, filety rozpadające się, konsystencja luźna, brak oznakowania opakowań, opakowania uszkodzone, zabrudzone.
6.	Paprykarz szczeciński. Opakowanie / puszka łatwootwieralna, 160 ÷ 330 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** konserwa wyprodukowana z ryb, warzyw, oleju, ryżu oraz dodatkowych dozwolonych substancji, zawartość ryby minimum 30%, opakowania szczelne, bez wad zamknięcia puszki. **Cechy dyskwalifikujące :** uszkodzone mechanicznie opakowanie (puszka), zabrudzona, zawartość z objawami psucia, obcych posmaków i zapachów, brak oznakowania produktu.

7.	Śledź w pomidorach. Opakowanie / puszka łatwootwieralna 170 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** konserwa zawierająca : śledzie, koncentrat pomidorowy, przyprawy oraz inne dozwolone substancje, zawartość ryby minimum 50%, opakowanie szczelne, bez wad zamknięcia puszki. **Cechy dyskwalifikujące :** uszkodzone mechanicznie opakowanie (puszka), zabrudzone, zawartość puszki z objawami psucia, obcych zapachów i posmaków, brak oznakowania produktu.
8.	Śledź w oleju. Opakowanie / puszka łatwootwieralna 170 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** konserwa zawierająca : śledzie, olej roślinny, przyprawy oraz inne dozwolone substancje, zawartość ryby minimum 55%, opakowanie szczelne, bez wad zamknięcia puszki. **Cechy dyskwalifikujące :** uszkodzone mechanicznie opakowanie (puszka), zabrudzone, zawartość puszki z objawami psucia, obcych zapachów i posmaków, brak oznakowania produktu.
9.	Filet z makreli w oleju. Opakowanie / puszka łatwootwieralna 170 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** konserwa zawierająca : filety z makreli, olej roślinny, przyprawy oraz inne dozwolone substancje, zawartość ryby minimum 55%, opakowanie szczelne, bez wad zamknięcia puszki. **Cechy dyskwalifikujące :** uszkodzone mechanicznie opakowanie (puszka), zabrudzone, zawartość puszki z objawami psucia, obcych zapachów i posmaków, brak oznakowania produktu.
10.	Filet z makreli w pomidorach. Opakowanie / puszka łatwootwieralna 170 g. **Wymagania klasyfikacyjne :** konserwa zawierająca : filety z makreli, koncentrat pomidorowy, olej roślinny, przyprawy oraz inne dozwolone substancje, zawartość ryby minimum 50%, opakowanie szczelne, bez wad zamknięcia puszki. **Cechy dyskwalifikujące :** uszkodzone mechanicznie opakowanie (puszka), zabrudzone, zawartość puszki z objawami psucia, obcych zapachów i posmaków, brak oznakowania produktu.

Lp.	**JAJA KURZE – I PÓŁROCZE 2027** **Przedmiot zamówienia, nazwa artykułu (asortyment), jego dane identyfikacyjne- określone przez Zamawiającego**
1.	**2.**
I.	**Jaja (CPV 03142500-3)**
1.	Jaja kurze świeże, klasa “A”, **kategoria wagowa “M” (53 g ÷ 62,9 g)** Wymagania klasyfikacyjne : skorupa : o normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta i nieczyszczona, komora powietrzna : nieruchoma, o wysokości nieprzekraczającej 6 mm, białko : przejrzyste, gęste, bez obcych ciał, słabo widoczne, żółtko : kuliste, przy obracaniu słabo ruchliwe, powracające do położenia centralnego, bez obcych ciał, tarcza zarodków : niewidoczna, zapach : swoisty, bez obcego zapachu. **Cechy dyskwalifikujące :** skorupa : krucha, popękana, zapleśniała, zabrudzona odchodami, zapach : odór siarkowodoru, żółtko : płaskie, pomarszczone, białko : rzadkie, wodniste, brak oznakowania jaj.

Lp.	ARTYKUŁY MROŻONE (MROŻONKI) – I PÓŁROCZE 2027 Przedmiot zamówienia, nazwa artykułu (asortyment),jego dane identyfikacyjne - określone przez Zamawiającego
1.	2.
I.	**Warzywa mrożone (CPV 15331100-8)**
1.	**Mieszanka warzywna mrożona**, minimum 7-mio składnikowa. **Opakowanie / torebka foliowa 1,0 ÷ 3,0 kg.** **Wymagania klasyfikacyjne :** wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany w różnych proporcjach z marchwi, fasolki szparagowej, brukselki, groszku zielonego, kalafiora, pietruszki, selera itp.. Produkt głęboko mrożony (w temp. poniżej -18°C), gotowy do spożycia po obróbce termicznej. smak i zapach : (po obróbce termicznej) charakterystyczny dla użytych składników, wygląd : produkt sypki, wolny od trwałych zlepień świadczących o rozmrożeniu, niewielkie oszronienie nie stanowi wady, struktura i konsystencja : w stanie zamrożonym twarda, po ugotowaniu krucha. **Cechy dyskwalifikujące :** zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego, mineralne – gleba, piasek itp., zanieczyszczenia obce, obce zapachy, brak oznakowania produktu.
2.	**Marchew kostka mrożona. Opakowanie / torebka foliowa 1,0 ÷ 3,0 kg.** **Wymagania klasyfikacyjne :** wyrób kulinarny, przygotowany z marchwi, głębokomrożony (w temp. poniżej -18°C), gotowy do spożycia, po obróbce termicznej, smak i zapach (po obróbce termicznej) charakterystyczny dla użytego surowca, produkt sypki, wolny od trwałych zlepień świadczących o rozmrożeniu, niewielkie oszronienie nie stanowi wady, struktura i konsystencja w stanie zamrożonym twarda, po ugotowaniu krucha. **Cechy dyskwalifikujące :** zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego, mineralne – gleba, piasek, zanieczyszczenia obce, obce zapachy, brak oznakowania produktu.
3.	Marchew z groszkiem, mrożona mieszanka warzywna 2-składnikowa. **Opakowanie / torebka foliowa 1,0 kg ÷ 3,0 kg.** **Wymagania klasyfikacyjne :** wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany w proporcjach 50% / 50%, z marchwi (kostka) i groszku zielonego. Produkt głębokomrożony (w temp. poniżej -18°C), gotowy do spożycia, po obróbce termicznej, smak i zapach (po obróbce termicznej) charakterystyczny dla użytego surowca, produkt sypki, wolny od trwałych zlepień świadczących o rozmrożeniu, niewielkie oszronienie nie stanowi wady, struktura i konsystencja w stanie zamrożonym twarda, po ugotowaniu krucha. **Cechy dyskwalifikujące :** zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego, mineralne – gleba, piasek, zanieczyszczenia obce, obce zapachy, brak oznakowania produktu.
4.	Kalafior mrożony. **Opakowanie / torebka foliowa 1,0 kg ÷ 3,0 kg.** **Wymagania klasyfikacyjne :** wyrób kulinarny, części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, z głąbikami przyciętymi do 20 mm, mierząc od nasady najniższego rozgałęzienia. Produkt głębokomrożony (w temp. poniżej -18°C), gotowy do spożycia, po obróbce termicznej, smak i zapach (po obróbce termicznej) charakterystyczny dla kalafiora, produkt sypki, wolny od trwałych zlepień świadczących o rozmrożeniu, niewielkie oszronienie nie stanowi wady, struktura i konsystencja w stanie zamrożonym twarda, po ugotowaniu krucha. **Cechy dyskwalifikujące :** zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego, mineralne – gleba, piasek, zanieczyszczenia obce, obce zapachy, brak oznakowania produktu.
5.	Fasolka szparagowa mrożona. **Opakowanie / torebka foliowa 1,0 kg ÷ 3,0 kg.** **Wymagania klasyfikacyjne :** fasolka szparagowa zielona lub żółta, zamrożona w postaci strąków ciętych, młodych, zdrowych. W zależności od postaci gotowego produktu rozróżnia się : ciętą fasolę szparagową, strąki całe poprzecznie cięte na odcinki długości od 20 mm do 40 mm. Produkt głębokomrożony (w temp. poniżej -18°C), gotowy do spożycia, po obróbce termicznej, wygląd – strąki cięte, kształtne, nie połamane, sypkie, wolne od zlepieńców trwałych, niewielkie oszronienie nie stanowi wady, barwa – intensywna zielona lub żółta, nie zbrązowiała, praktycznie jednolita w całej partii, zawartość strąków o barwie zmienionej na powierzchni przekroju cięcia, sztuk na 500 g, nie więcej niż - 3, smak i zapach – typowy dla świeżej fasoli, całkowicie wolny od obcego smaku i zapachu, konsystencja w stanie zamrożonym – twarda, po ugotowaniu – krucha bez mączystych ziaren, nie gąbczasta, niewłóknista. **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 dojrzewające, z pełni wyrośniętymi ziarnami, niejednolite pod względem przekroju, o rozjaśnionej barwie, strąki włókniste, zawierające niepożądane łyko, włókno w szwach, albo wyściółkę pergaminową w okrywach, strąki ze skazami, niejadalny koniec strąka, strąki z oparzeliną mrozową, zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego i mineralnego – gleba, piasek, obce zapachy, zanieczyszczenia obce, brak oznakowania produktu.
II.	**Owoce przetworzone (CPV 15332100-5)**

6.	Mieszanka kompotowa wieloowocowa, b/pestkowa mrożona. **Opakowanie / torebka foliowa 1,0 kg ÷ 3,0 kg.** **Wymagania klasyfikacyjne :** wyrób kulinarny, półprodukt przygotowany w różnych proporcjach z truskawek, śliwek bez pestek, wiśni bez pestek, aronii, czarnej porzeczki, rabarbaru itp.. Produkt głęboko mrożony (w temp. poniżej -18°C), gotowy do spożycia, po obróbce termicznej, wygląd - produkt sypki, wolny od trwałych zlepień świadczących o rozmrożeniu, niewielkie oszronienie nie stanowi wady, owoce całe nie uszkodzone mechanicznie. **Cechy dyskwalifikujące :** zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego, mineralne – gleba, piasek, itp., obce posmaki i zapachy, objawy zapleśnienia, psucia, brak oznakowania produktu.
7.	Truskawki mrożone **Opakowanie/torebka foliowa 1,0 kg ÷ 3,0 kg** **Wymagania klasyfikacyjne :** wyrób kulinarny, przygotowany z truskawek całych bez szypułki (średnica minimalna 22 mm), głębokomrożony (w temp. poniżej -18ºC), gotowy do spożycia po obróbce termicznej, wygląd – owoc barwy czerwonej, bez zlepieńców trwałych, nie oblodzone (lekkie oszronienie nie stanowi wady). **Cechy dyskwalifikujące :** owoce uszkodzone mechanicznie, zlepieńce stałe, owoce uszkodzone przez choroby lub szkodniki, z widocznymi plamami ciemnobrązowymi, owoce zanieczyszczone mineralnie, obce posmaki i zapachy, objawy psucia, zapleśnienia, produkt rozmrożony, brak oznakowania produktu.

Lp.	WARZYWA I OWOCE ŚWIEŻE – I KWARTAŁ 2027 Przedmiot zamówienia, nazwa artykułu (asortyment), - określone przez Zamawiającego
1.	2.
I.	**WARZYWA I KWARTAŁ**
1.	**Kapusta biała** – główka zwarta, bez liści zewnętrznych, waga 1,8 – 3 kg/1szt., kolor jasnozielony, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywiona, pakowana w worki siatkowe 10-15 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
2.	**Kapusta pekińska** – główka zwarta, bez liści zewnętrznych, waga 1,2-1,5 kg/1 szt., kolor jasno zielony, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywiona, pakowane w folię pojedynczo każda główka, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Opakowanie zbiorcze kartonowe.
3.	**Brokuł świeży** – czysty, bez uszkodzeń i plam, o barwie ciemno-zielonej, bez nadgnić, bez zaparzeń, bez obecności gąsienic i innych szkodników. Masa minimalna – 500g. Pakowany w pojemniki kartonowe.
4.	**Kapusta czerwona** – główka zwarta, bez liści zewnętrznych, waga 1,2 – 2,5 kg/1 szt., kolor czerwony, bez uszkodzeń mechanicznych I zmian biologicznych, niezarobaczywiona, pakowana w worki siatkowe 10-15kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
5.	**Ogórek szklarniowy lub tunelowy** powinien być świeży, bez oznak zwiędnięć, zgnilizny, uszkodzeń, popękań, wyrównany pod względem zabarwienia oraz wielkości, nie mniejsze niż 200 g/1szt. Pakowany w worki siatkowe 10kg.
6.	**Marchew** – korzeń czysty, o barwie czerwono-pomarańczowej, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych przez szkodniki, średnica min. 2 cm, pakowana w worki 10 kg.
7.	**Seler korzeniowy** – sortowany o jednakowej wielkości w granicach 8-10 cm średnicy, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, pozbawione odrostów, pakowane w worki siatkowe 10-15 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
8.	**Por** – długość 40-50 cm, średnica 2-4 cm, czysta bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywiona, pakowany w skrzynki, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
9.	**Cebula** – dobrze wysuszona, bez szczypiorku, sortowana o jednakowej wielkości 5-8 cm/1szt., bez uszkodzeń mechanicznych, pakowana w worki siatkowe 10-15 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
10.	**Burak czerwony** – kształt okrągły, sortowany o średnicy 5-8 cm/1szt., czysty, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywione, pakowane w worki siatkowe 10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
11.	**Pietruszka korzeń bez naci** – sortowane o jednakowej wielkości, o średnicy 2-5 cm/1szt., bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywiona, pakowane w worki siatkowe 5-10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie
12.	**Koperek** – nie powinien być zgrzany, zaparzony, bez śladów zgnilizny, szkodników, pakowany w pęczki min. 50g/1pęcz. Opakowanie zbiorcze skrzynka plastikowa.
13.	**Natka (nać pietruszki)** - nie powinna być zgrzana, zaparzona, bez śladów zgnilizny, szkodników, pakowana w pęczki min. 50g/1pęcz. Opakowanie zbiorcze skrzynka plastikowa.
14.	**Sałata masłowa zielona świeża** – bez oznak zgnilizny, zmrożenia, zaparzeń, zgnieceń, przerośnięć oraz szkodników typu ślimaki. Wielkość nie mniejsza niż 150g/1szt. Opakowanie zbiorcze skrzynka plastikowa.
15.	**Rzodkiewka** – świeża, czysta nie sparciała, nie popękana, jędrna, powiązana w pęczki z liśćmi, wyrównana pod względem barwy oraz wielkości, waga pęczka min. 150g/1pęcz. Opakowanie zbiorcze skrzynka plastikowa.
16.	**Szczypiorek** – nie powinien być zgrzany, zaparzony, bez śladów zgnilizny, szkodników, pakowany w pęczki min. 50 g/1 pęcz. Opakowanie zbiorcze skrzynka plastikowa.
17.	**Cukinia** – jadalne do bezpośredniego spożycia, dł. 20-30 cm/1szt., barwa ciemno-zielona, zapach świeży,bez uszkodzeń mechanicznych, bez zmian biologicznych, opakowanie w worki foliowe 5-10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.

18.	**Pomidory szklarniowe lub tunelowe**, powinny być jędrne, nie pomarszczone, gładkie o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń, nie popękane, o jednolitym zabarwieniu czerwonym właściwym dla dla danego gatunku, waga 150 – 250 g/1szt. Pakowane w kartony 6 kg.
19.	**Papryka czerwona świeża** – o wadze 0,25 – 0,30 kg/1szt., jędrna, soczysta, bez uszkodzeń mechanicznych i mikrobiologicznych, pakowana w worki foliowe 3-5 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
20.	**Papryka zielona świeża** – o wadze 0,25 – 0,30 kg/1szt., jędrna, soczysta, bez uszkodzeń mechanicznych i mikrobiologicznych, pakowana w worki foliowe 3-5 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
21.	**Pieczarki świeże** – grzyby owocniki wszystkich odmian pieczarek uprawnych , dostarczane w stanie świeżym z zamkniętym kapeluszem (o średnicy 30-65 mm), lub lekko otwartym, okrągłe lub półkoliste, jędrne, zdrowe, całe, czyste, nieuszkodzone, z odciętą dolną częścią trzonu, barwa : kapelusz po zewnętrznej stronie biały, biało – kremowy, centralnie lekko brązowawy, smak i zapach – charakterystyczny dla pieczarek, sortowane o zbliżonej wielkości, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywione, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Opakowanie zbiorcze skrzynka plastikowa
22.	**Kalafior świeży** – czysty, bez uszkodzeń i plam, o barwie białej lub biało kremowej, bez nadgnić, bez zaparzeń, bez obecności gąsienic oraz innych szkodników. Główka o średnicy min. 15 cm/1szt.. Pakowany w pojemniki kartonowe.
II.	**ZIEMNIAKI**
23.	**Ziemniaki jadalne**, jędrne, zdrowe, suche, kształtne, nienadmarznięte, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc w środku, bez oznak pleśni i porośnięć oraz uszkodzeń mechanicznych. Opakowanie 10 – 15 kg.
III.	**WARZYWA PRZETWORZONE**
24.	**Kapusta kiszona,** kiszona naturalnie, bez użycia octu, szatkowana w krótkie nitki, pakowane w wiaderka plastikowe 5 kg.
25.	**Ogórek kiszony** – kiszony naturalnie, w zalewie z solą, ogórki całe, jędrne (twarde), wielkość ogórków 6-15 cm, pakowane w wiaderka plastikowe 5-10 kg.
IV.	**OWOCE INNE NIŻ TROPIKALNE**
26	**Jabłka słodkie deserowe** – powinny być świeże jędrne, bez oznak nadpsuć, bez uszkodzeń mechanicznych, bez oznak chorób, pleśni, czyste bez pozostałości środków chemicznych ochrony roślin, waga 150÷170 g/1 szt. Pakowane w skrzynki do 15 kg.
V.	**Owoce tropikalne** (CPV 03222110-7)
27	Banany. Opakowanie : pudło kartonowe lub skrzynki do 15 kg **Wymagania klasyfikacyjne :** owoc cały, twardy, zdrowy (bez śladów gnicia i pleśni), czysty, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny paluszków, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, kiście owoców winny być o prawidłowym zabarwieniu i wolne od zarażeń grzybami, barwa od jasnozielonkawej do jasnożółtej, jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości tego samego stopnia dojrzałości. Długość owocu nie mniej niż 140 mm. **Cechy dyskwalifikujące :** wady kształtu, wady skórki skutkujące uszkodzeniem owocu, naruszony miąższ owocu, smak i zapach obcy, owoce odbiegające od w/w wymagań klasyfikacyjnych.
28	Kiwi. Opakowanie : pudła kartonowe lub skrzynki do 10 kg. **Wymagania klasyfikacyjne :** owoce całe, bez szypułki, odpowiednio jędrne (nie mogą być miękkie, zwiednięte, nasiąknięte wodą), zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste i dobrze wykształcone, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, zabarwienie typowe dla danej odmiany, jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości owocu, masa owocu nie mniejsza niż 70 g. **Cechy dyskwalifikujące :** wady kształtu, owoce złączone podwójnie lub wielokrotnie, wady skórki, smak i zapach obcy, owoce odbiegające od wymagań kwalifikacyjnych.
VI.	**Owoce cytrusowe** (CPV 03222200-5)

29	Cytryny. Opakowanie: pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg. **Wymagania klasyfikacyjne :** owoce całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni) bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak zwiędnięcia i wysuszenia, zabarwienie typowe dla danej odmiany (od koloru cytrynowego do koloru żółtego), jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, wielkości, średnica owocu od 58 do 83 mm. **Cechy dyskwalifikujące :** wady kształtu, zabarwienie, wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu (srebrne łuski, rdzawienia), uszkodzenia gradowe, w trakcie przeładunku, smak i zapach obcy, owoce odbiegajace od wymagań klasyfikacyjnych.
30	**Mandarynki.** Opakowanie : pudło kartonowe lub skrzynki do 15 kg. **Wymagania klasyfikacyjne :** owoc cały, wolny od stłuczeń, zdrowy (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia, zabarwienie typowe dla dla danej odmiany, średnica owocu 45 do 60 mm. **Cechy dyskwalifikujące :** wady kształtu, zabarwienia, wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu (np.srebrne łuski, rdzawienie, itp.), uszkodzenia owocu (gradowe, otarcie, uszkodzenia w trakcie transportu i przeładunku), owoce zwiędnięte, suche, owoce psujące się oraz z oznakami gnicia, smak i zapach obcy, owoce odbiegające od w/w wymagań klasyfikacyjnych.
VII.	**Owoce pestkowe** (CPV 03222330-5)
31	Winogrona. Opakowanie: pudło kartonowe lub skrzynki do 15 kg. **Wymagania klasyfikacyjne :** poszczególne grona winny być zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, poszczególne pojedyńcze jagody powinny być całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne, jędrne, twarde, mocno osadzone, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz stopnia dojrzałości, barwa charakterystyczna dla odmiany, masa gron nie mniej niż : -winogrona deserowe uprawiane pod szkłem – 250 g, -winogrona deserowe uprawiane w gruncie – 150 g. **Cechy dyskwalifikujące :** znaczne wady kształtu, zabarwienia, odparzenia skórki spowodowane słońcem, smak i zapach obcy, owoce odbiegające od w/w wymagań klasyfikacyjnych.

Lp.	WARZYWA I OWOCE ŚWIEŻE – II KWARTAŁ 2027 Przedmiot zamówienia, nazwa artykułu (asortyment), - określone przez Zamawiającego
1.	2.
I.	**WARZYWA II KWARTAŁ**
1.	**Kapusta biała** – główka zwarta, bez liści zewnętrznych, waga 1,8 – 3 kg/1szt., kolor jasnozielony, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywiona, pakowana w worki siatkowe 10-15 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
2.	**Kapusta pekińska** – główka zwarta, bez liści zewnętrznych, waga 1,2-1,5 kg/1 szt., kolor jasno zielony, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywiona, pakowane w folię pojedynczo każda główka, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Opakowanie zbiorcze kartonowe.
3.	**Brokuł świeży** – czysty, bez uszkodzeń i plam, o barwie ciemno-zielonej, bez nadgnić, bez zaparzeń, bez obecności gąsienic i innych szkodników. Masa minimalna – 500g. Pakowany w pojemniki kartonowe.
4.	**Kalafior świeży** – czysty, bez uszkodzeń i plam, o barwie białej lub biało kremowej, bez nadgnić, bez zaparzeń, bez obecności gąsienic oraz innych szkodników. Główka o średnicy min. 15 cm/1szt.. Pakowany w pojemniki kartonowe.
5.	**Fasolka szparagowa żółta** świeża, jędrna, cała, czysta, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), młoda, delikatna, wolna od szkodników, praktycznie bezwłóknista. Pakowana w worki lub skrzynki do 20 kg.
6.	**Kapusta czerwona** – główka zwarta, bez liści zewnętrznych, waga 1,2 – 2,5 kg/1 szt., kolor czerwony, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywiona, pakowana w worki siatkowe 10-15kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
7.	**Ogórek świeży gruntowy** powinien być świeży, bez oznak zwiędnięć, zgnilizny, uszkodzeń, popękań, wyrównany pod względem zabarwienia oraz wielkości ogórków 10 -15cm. Pakowany w worki siatkowe 10 kg.
8.	**Ogórek szklarniowy lub tunelowy** powinien być świeży, bez oznak zwiędnięć, zgnilizny, uszkodzeń, popękań, wyrównany pod względem zabarwienia oraz wielkości, nie mniejsze niż 200 g/1szt. Pakowany w worki siatkowe 10 kg.
9.	**Marchew** – korzeń czysty, o barwie czerwono-pomarańczowej, bez bocznych rozgałęzień, bez uszkodzeń mechanicznych przez szkodniki, średnica min. 2 cm, pakowana w worki 10 kg.
10.	**Seler korzeniowy** – sortowany o jednakowej wielkości w granicach 8-10 cm średnicy, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, pozbawione odrostów, pakowane w worki siatkowe 10-15 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
11.	**Por** – długość 40-50 cm, średnica 2-4 cm, czysta bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywiona, pakowany w skrzynki, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
12.	**Cebula** – dobrze wysuszona, bez szczypiorku, sortowana o jednakowej wielkości 5-8 cm/1szt., bez uszkodzeń mechanicznych, pakowana w worki siatkowe 10-15 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
13.	**Burak czerwony** – kształt okrągły, sortowany o średnicy 5 -8 cm/1szt., czysty, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywione, pakowane w worki siatkowe 10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
14.	**Pietruszka korzeń bez naci** – sortowane o jednakowej wielkości, o średnicy 2-5 cm/1szt., bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywiona, pakowane w worki siatkowe 5-10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
15.	**Koperek** – nie powinien być zgrzany, zaparzony, bez śladów zgnilizny, szkodników, pakowany w pęczki min. 50g/1pęcz. Opakowanie zbiorcze skrzynka plastikowa.
16.	**Natka (nać pietruszki)** - nie powinna być zgrzana, zaparzona, bez śladów zgnilizny, szkodników, pakowana w pęczki min. 50g/1pęcz. Opakowanie zbiorcze skrzynka plastikowa.

17.	**Sałata masłowa zielona świeża** – bez oznak zgnilizny, zmrożenia, zaparzeń, zgnieceń, przerośnięć oraz szkodników typu ślimaki. Wielkość nie mniejsza niż 150g/1szt. Opakowanie zbiorcze skrzynka plastikowa.
18.	**Rzodkiewka** – świeża, czysta nie sparciała, nie popękana, jędrna, powiązana w pęczki z liśćmi, wyrównana pod względem barwy oraz wielkości, waga pęczka min. 150g/1pęcz. Opakowanie zbiorcze skrzynka plastikowa.
19.	**Szczypiorek** – nie powinien być zgrzany, zaparzony, bez śladów zgnilizny, szkodników, pakowany w pęczki min. 50g/1 pęcz. Opakowanie zbiorcze skrzynka plastikowa.
20.	**Botwina** – czysta, świeża, nie zwiędnięta, zdrowa właściwie zabarwiona bez plam i uszkodzeń. Bez pożółkłych i zaschniętych części, bez zanieczyszczeń biologicznych typu mszyce. Pakowana w pęczki min. 200g/1pęczek. Opakowanie zbiorcze skrzynka plastikowa.
21.	**Cukinia** – jadalne do bezpośredniego spożycia, dł. 20-30 cm/1szt., barwa ciemno-zielona, zapach świeży,bez uszkodzeń mechanicznych, bez zmian biologicznych, opakowanie w worki foliowe 5-10 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
22.	**Pomidory szklarniowe lub tunelowe**, powinny być jędrne, nie pomarszczone, gładkie o jednolitej wielkości i kształcie, zdrowe, bez uszkodzeń, nie popękane, o jednolitym zabarwieniu czerwonym właściwym dla dla danego gatunku, waga 150 – 250 g/1szt. Pakowane w kartony 6 kg.
23.	**Papryka czerwona świeża** – o wadze 0,25 – 0,30 kg/1szt., jędrna, soczysta, bez uszkodzeń mechanicznych i mikrobiologicznych, pakowana w worki foliowe 3-5 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
24.	**Papryka zielona świeża** – o wadze 0,25 – 0,30 kg/1szt., jędrna, soczysta, bez uszkodzeń mechanicznych i mikrobiologicznych, pakowana w worki foliowe 3-5 kg, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie.
25.	**Pieczarki świeże** – grzyby owocniki wszystkich odmian pieczarek uprawnych, dostarczane w stanie świeżym z zamkniętym kapeluszem (o średnicy 30-65 mm), lub lekko otwartym, okrągłe lub półkoliste, jędrne, zdrowe, całe, czyste, nieuszkodzone, z odciętą dolną częścią trzonu, barwa : kapelusz po zewnętrznej stronie biały, biało – kremowy, centralnie lekko brązowawy, smak i zapach – charakterystyczny dla pieczarek, sortowane o zbliżonej wielkości, bez uszkodzeń mechanicznych i zmian biologicznych, niezarobaczywione, odmiana jednorodna przy każdorazowej dostawie. Pakowane w skrzynki plastikowe 3 kg.
II.	**ZIEMNIAKI**
26.	**Ziemniaki jadalne**, jędrne, zdrowe, suche, kształtne, nienadmarznięte, jednolite odmianowo, bez pustych miejsc w środku, bez oznak pleśni i porośnięć oraz uszkodzeń mechanicznych. Opakowanie 10 – 15 kg.
III.	**WARZYWA PRZETWORZONE**
27.	**Kapusta kiszona,** kiszona naturalnie, bez użycia octu, szatkowana w krótkie nitki, pakowane w wiaderka plastikowe 5 kg.
28.	**Ogórek kiszony** – kiszony naturalnie, w zalewie z solą, ogórki całe, jędrne (twarde), wielkość ogórków 6-15 cm, pakowane w wiaderka plastikowe 5-10 kg.
IV.	**OWOCE INNE NIŻ TROPIKALNE**
29.	**Jabłka słodkie deserowe** – powinny być świeże jędrne, bez oznak nadpsuć, bez uszkodzeń mechanicznych, bez oznak chorób, pleśni, czyste bez pozostałości środków chemicznych ochrony roślin, waga 150÷170 g/1 szt. Pakowane w skrzynkach 15 kg.
30.	**Gruszki deserowe** – powinny być świeże, bez oznak nadpsucia, bez uszkodzeń mechanicznych, bez oznak chorób i pleśni, czyste bez pozostałości środków chemicznych ochrony roślin, średnica mierzona w najszerszym miejscu od 60 do 70 mm. Pakowane w skrzynki po 15 kg.
31.	**Truskawka świeża** – dojrzała, nieuszkodzona, powierzchniowo sucha, czysta Pakowane w kartony na owoce.
V.	**Owoce tropikalne** (CPV 03222110-7)

32	Banany. Opakowanie : pudło kartonowe lub skrzynki do 15 kg **Wymagania klasyfikacyjne :** owoc cały, twardy, zdrowy (bez śladów gnicia i pleśni), czysty, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny paluszków, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, kiście owoców winny być o prawidłowym zabarwieniu i wolne od zarażeń grzybami, barwa od jasnozielonkawej do jasnożółtej, jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości tego samego stopnia dojrzałości. Długość owocu nie mniej niż 140 mm. **Cechy dyskwalifikujące :** wady kształtu, wady skórki skutkujące uszkodzeniem owocu, naruszony miąższ owocu, smak i zapach obcy, owoce odbiegające od w/w wymagań klasyfikacyjnych.
33	Kiwi. Opakowanie : pudła kartonowe lub skrzynki do 10 kg. **Wymagania klasyfikacyjne :** owoce całe, bez szypułki, odpowiednio jędrne (nie mogą być miękkie, zwiednięte, nasiąknięte wodą), zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste i dobrze wykształcone, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, zabarwienie typowe dla danej odmiany, jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości owocu, masa owocu nie mniejsza niż 70 g. **Cechy dyskwalifikujące :** wady kształtu, owoce złączone podwójnie lub wielokrotnie, wady skórki, smak i zapach obcy, owoce odbiegające od wymagań kwalifikacyjnych.
VI.	**Owoce cytrusowe** (CPV 03222200-5)
34	Cytryny. Opakowanie: pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg. **Wymagania klasyfikacyjne :** owoce całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni) bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak zwiędnięcia i wysuszenia, zabarwienie typowe dla danej odmiany (od koloru cytrynowego do koloru żółtego), jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, wielkości, średnica owocu od 58 do 83 mm. **Cechy dyskwalifikujące :** wady kształtu, zabarwienie, wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu (srebrne łuski, rdzawienia), uszkodzenia gradowe, w trakcie przeładunku, smak i zapach obcy, owoce odbiegajace od wymagań klasyfikacyjnych.
35	**Mandarynki.** Opakowanie : pudło kartonowe lub skrzynki do 15 kg. **Wymagania klasyfikacyjne :** owoc cały, wolny od stłuczeń, zdrowy (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia, zabarwienie typowe dla dla danej odmiany, średnica owocu 45 do 60 mm. **Cechy dyskwalifikujące :** wady kształtu, zabarwienia, wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu (np.srebrne łuski, rdzawienie, itp.), uszkodzenia owocu (gradowe, otarcie, uszkodzenia w trakcie transportu i przeładunku), owoce zwiędnięte, suche, owoce psujące się oraz z oznakami gnicia, smak i zapach obcy, owoce odbiegające od w/w wymagań klasyfikacyjnych.
VII.	**Owoce pestkowe** (CPV 03222330-5)
36	**Nektarynki.** Opakowanie: pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg. **Wymagania klasyfikacyjne :** owoce całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, o właściwej wilgotności, zabarwienie typowe dla danej odmiany, smak słodkokwaśny, jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości. Średnica owocu nie mniejsza niż 51 mm. **Cechy dyskwalifikujące :** wady kształtu, rozwoju, zabarwienia, odgniecenia, wady skórki, smak i zapach obcy, owoce odbiegające od wymagań klasyfikacyjnych.

37	Arbuz. Opakowanie: skrzynki do 20 kg. **Wymagania klasyfikacyjne :** owoce całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, niepopękane, jędrne, wystarczająco dojrzałe, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, masa pojedyńczej sztuki nie mniej niż 2 kg, barwa miąższu – różowa, smak i zapach typowy dla danej odmiany. **Cechy dyskwalifikujące :** wady kształtu, smak i zapach obcy, uszkodzenia gradowe, uszkodzenia w trakcie przeładunku, otarcia, owoce odbiegające od wymagań klasyfikacyjnych.
38	Winogrona. Opakowanie: pudło kartonowe lub skrzynki do 15 kg. **Wymagania klasyfikacyjne :** poszczególne grona winny być zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, poszczególne pojedyńcze jagody powinny być całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne, jędrne, twarde, mocno osadzone, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz stopnia dojrzałości, barwa charakterystyczna dla odmiany, masa gron nie mniej niż : -winogrona deserowe uprawiane pod szkłem – 250 g, -winogrona deserowe uprawiane w gruncie – 150 g. **Cechy dyskwalifikujące :** znaczne wady kształtu, zabarwienia, odparzenia skórki spowodowane słońcem, smak i zapach obcy, owoce odbiegające od w/w wymagań klasyfikacyjnych.