Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**oraz wymagania jakościowe dla zamawianych: pieczywa, przetworzonych warzyw, owoców, surowców mlecznych i artykułów ogólnospożywczych**

Dostarczone produkty winny być świeże, pierwszego gatunku (odpowiadać jakości handlowej określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej lub deklarowanej przez producenta), z maksymalną datą przydatności do spożycia od momentu dostawy, wytwarzane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

**Część 2 – przetwory owocowe i warzywne**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Susze owocowe i warzywne, bakalie, strączkowe suche** | | |
| Opakowanie | | torebki foliowe z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004, artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu |
| Cechy sensoryczne | wygląd | kształt – zachowany lub nadany przez rozdrobnienie, jednolity (z wyjątkiem mieszanek), brawa typowa dla gatunku i odmiany, z dopuszczalnym pociemnieniem |
| tekstura i  konsystencja | konsystencja elastyczna, niezlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, ziarna kształtne, nieuszkodzone |
| smak | charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych posmaków mogących wskazywać na zepsucie produktu, niedopuszczalny smak gorzki, kwaśny lub zbyt słony |
| zapach | charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych zapachów, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, mdły lub stęchły |
| Właściwości fizykochemiczne i biologiczne | | brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak oznak i pozostałości szkodników  bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Warzywa i owoce utrwalone termicznie - konserwy owocowe i warzywne** | | |
| Opakowanie | | puszki z blach powlekanej, szczelne, bez odkształceń, czyste, odpowiednio oznakowane, bez oznak bombażu  artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu |
| Cechy sensoryczne | wygląd | zachowany charakterystyczny kształt i forma warzyw lub owoców, barwa typowa dla danego składnika, zmieniona procesem technologicznym, jednolita, bez oznak przebarwień, uszkodzeń, zepsucia, zapleśnienia lub oddziaływania szkodników, zalewa klarowna, stosunek masy warzyw lub owoców po odcieku do masy netto produktu nie mniej niż 45% |
| tekstura i  konsystencja | miękka ale nie rozgotowana, rozpadająca się w przypadku surowca rozdrobnionego – jednolita masa, bez widocznych ciał obcych, zanieczyszczeń |
| smak | charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych posmaków mogących wskazywać na zepsucie produktu, niedopuszczalny smak gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony |
| zapach | charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych zapachów, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, mdły lub stęchły |
| Właściwości fizykochemiczne i biologiczne | | brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak oznak i pozostałości szkodników bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Przeciery: pomidorowy, szczaw, chrzan, koncentraty – barszcz czerwony,** | | |
| Opakowanie | | szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu |
| Cechy sensoryczne | wygląd | zachowana charakterystyczna forma warzyw, barwa typowa dla danego składnika, zmieniona procesem technologicznym, jednolita, bez oznak przebarwień, uszkodzeń, zepsucia, zapleśnienia lub oddziaływania szkodników |
| tekstura i  konsystencja | jednorodna, jednolita masa, bez rozwarstwień, bez widocznych ciał obcych, zanieczyszczeń |
|  | smak | charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych posmaków mogących wskazywać na zepsucie produktu, niedopuszczalny smak gorzki, kwaśny lub zbyt słony |
| zapach | charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych zapachów, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, mdły lub stęchły |
| Właściwości fizykochemiczne i biologiczne | | brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak oznak i pozostałości szkodników bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Przetwory owocowe - dżemy, konfitury, powidła śliwkowe** | | |
| Opakowanie | | szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu |
| Cechy sensoryczne | wygląd | barwa charakterystyczna dla użytych owoców, zmieniona procesem technologicznym, jednolita, zżelowana, fragmenty owoców w zżelowanej szklistej masie, bez oznak przebarwień, uszkodzeń, zepsucia, zapleśnienia lub oddziaływania szkodników, zalewa klarowna, stosunek masy warzyw lub owoców po odcieku do masy netto produktu nie mniej niż 45% |
| tekstura i  konsystencja | miękka, zżelowana, smarowna ale nie rozgotowana, rozpadająca się, w przypadku surowca rozdrobnionego – jednolita masa, bez widocznych ciał obcych, zanieczyszczeń |
| smak | charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych posmaków mogących wskazywać na zepsucie produktu, niedopuszczalny smak gorzki, zbyt kwaśny |
| zapach | charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych zapachów, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, mdły lub stęchły |
| Właściwości fizykochemiczne i biologiczne | | brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak oznak i pozostałości szkodników bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Soki owocowe i warzywne ze świeżych owoców i/lub warzyw oraz soków odtworzonych z zagęszczonego soku i/lub przecieru, nektary owocowe** | | |
| Opakowanie | | butelki szklane, kartony wielowarstwowe, czyste, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte,  bez oznak otwarcia lub bombażu, prawidłowo oznakowane |
| Cechy sensoryczne | wygląd | charakterystyczny dla użytych owoców i/lub warzyw nieznacznie zmieniona procesem  technologicznym |
| tekstura i konsystencja | sok klarowny - płyn bez zawiesiny i zmętnienia, dopuszczalna opalizacja  sok naturalnie mętny – płyn naturalnie mętny z ewentualnie widocznymi drobnymi fragmentami użytych surowców owocowych/ warzywnych tworzącymi osad i/lub zawiesinę sok przecierowy – płyn z zawiesiną przetartych części jadalnych owoców / warzyw, dopuszcza się rozwarstwienie niedopuszczalna kleista i śluzowatość, klarowność – czysta bez zanieczyszczeń fizycznych |
| smak | charakterystyczny dla użytych owoców i / lub warzyw, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym i/lub dodatkiem witamin, bez posmaków obcych |
| zapach | naturalny, charakterystyczny dla użytych owoców i / lub warzyw, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym i/lub dodatkiem witamin, bez zapachów obcych |
| Właściwości fizykochemiczne i biologiczne | | brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak oznak i   pozostałości szkodników bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO |