

**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	miękką ale nie rozgotowaną, 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, żelowana, fragmenty owoców w żelowanej 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	miękką, żelowaną, smarowną ale nie rozgotowaną, 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