

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
oraz wymagania jakościowe dla zamawianych 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 3 – artykuły ogólnospożywcze

Makarony		
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	barwa jednolita, kremowa lub jasnożółta a w przypadku makaronów pełnoziarnistych brązowa, bez pęknięć i rys, prawidłowy kształt, całe elementy, powierzchnia błyszcząca
	tekstura i konsystencja	charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia i formy, sucha, gładka powierzchnia, szklisty po przełamaniu, w czasie gotowania zwiększenie objętości 2-3 razy, bez oznak lepkości, grudek, po ugotowaniu elastyczny, zachowuje pierwotny kształt, nie skleja się i nie ciemnieje. Zamawiane formy mają mieć maksymalnie 20 mm długości i 10mm średnicy/szerokości.
	smak	smak po ugotowaniu - charakterystyczny, delikatny, odpowiadający produktowi świeżemu, przyjemny bez posmaków obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy (min. skwaśniały lub gorzki)
	zapach	zapach - charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów obcych dla danego asortymentu, zapach delikatny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO

Galaretki, kwasek cytrynowy, drożdże suszone		
Opakowanie		torebki papierowe z folią wielowarstwową 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
	wygląd	charakterystyczny dla rodzaju, barwa jednolita, charakterystyczna dla rodzaju, barwa galaretki po sporządzeniu charakterystyczna dla owocu
	tekstura i konsystencja	sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, łatwo rozpuszczalne, po rozpuszczeniu jednolita barwa, brak zbryleń

Cechy sensoryczne		nierozpuszczonych
	smak	smak – charakterystyczny dla rodzaju i określonego przez producenta smaku, bez posmaków obcych dla danego asortymentu, smak delikatny, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy
	zapach	zapach – charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez zapachów obcych dla danego asortymentu, zapach delikatny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO

Przyprawy ziołowe - liściaste, mielone, przyprawy korzenne, mieszanki przyprawowe		
Opakowanie		torebki papierowe z folią wielowarstwową 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	charakterystyczny dla rodzaju, i stopnia rozdrobnienie, barwa jednolita w opakowaniu, charakterystyczna dla rodzaju,
	tekstura i konsystencja	sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna, susz i przywary ziołowe – w formie suszonych i rozdrobnionych liści, pozbawione wysuszonych łodyg,
	smak	smak – smak właściwy dla danej przyprawy, bez posmaków obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy
	zapach	zapach właściwy dla danej przyprawy – przyjemny, bez zapachów obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, przyprawy korzenne – zapach silny, ostry, bez obcych zapachów
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO

Sól, cukier biały, cukier trzcinowy, cukier puder, wyroby cukiernicze (biszkopty), cukier wanilinowy.		
Opakowanie		torebki papierowe wielowarstwowe, foliowe, papierowe z folią wielowarstwową 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
	wygląd	sól, cukier puder, cukier biały barwa biała, pozostałe wygląd typowy dla produktu, cukier trzcinowy – barwa brązowa, barwa jednolita w całym produkcie

Cechy sensoryczne	tekstura i konsystencja	kryształy sypkie bez zlepieńców i grudek, pozostałe konsystencja chrupiąca, sól sypka o różnym kształcie
	smak	smak – charakterystyczny dla produktu, bez posmaków obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy
	zapach	zapach - charakterystyczny, bez zapachów obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO

Herbaty, kawa Inka, kakao naturalne		
Opakowanie		zewnętrzne opakowanie kartonowe, wewnętrzne: torebki papierowe wielowarstwowe, foliowe, papierowe z folią wielowarstwową 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	herbata czarna, zielona, biała – expressowa, herbata owocowa naturalna, herbata ziołowa – expressowa i susz składa się z suszonych owoców i ziół, niedopuszczalne są herbaty czarne aromatyzowane. Zabarwienie liści charakterystyczne dla danego asortymentu: często ciemno brązowe, czerwone lub zielone, zabarwienie jednolite. Zabarwienie naparu z 1 torebki/200ml o nasyconym, charakterystycznym dla asortymentu kolorze.
	tekstura i konsystencja	sypkie, suche, w zależności od stopnia rozdrobnienia liści czy dodatku owoców, bez grudek i zalepień.
	smak	smak po ugotowaniu - charakterystyczny, bez posmaków obcych dla danego asortymentu, smak delikatny, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy
	zapach	zapach - charakterystyczny, bez zapachów obcych dla danego asortymentu, zapach delikatny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO

Bułka tarta		
Opakowanie		torebki papierowe, 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
	wygląd	produkt otrzymany przez rozdrobnienie pełnowartościowego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nadzień, nasion, barwa naturalna, może być nieznacznie niejednolita,

Cechy sensoryczne	tekstura i konsystencja	sypka, bez grudek, zbryleń, sucha
	smak	smak – charakterystyczny dla suszonego pieczywa, bez posmaków obcych dla danego asortymentu, smak delikatny, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości, zapleśnieniu lub inny obcy
	zapach	zapach - charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów obcych dla danego asortymentu, zapach delikatny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości, zapleśnieniu lub inny obcy
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO