**Nr sprawy: GOS. 373. 3. 2017** *Załącznik nr 7 do SIWZ*

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**I. Przedmiotem zamówienia jest: Dostawa artykułów spożywczych do Domu Pomocy Społecznej
 w Mościszkach**

**II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA ZOSTAŁ PODZIELONY NA OSIEM GRUP:**

**Grupa nr I : Dostawy mięsa i produktów mięsnych**

**Grupa nr II : Dostawy produktów mrożonych i lodów**

**Grupa nr III : Dostawy produktów mleczarskich i nabiału**

**Grupa nr IV : Dostawy artykułów rybnych**

**Grupa nr V : Dostawy owoców i warzyw**

**Grupa nr VI: Dostawy pieczywa, wyrobów piekarskich i ciastkarskich**

**Grupa nr VII: Dostawy artykułów różnych: przetworów, sypkich, drobnych, przypraw itp.**

**Grupa nr VIII: Dostawy jaj kurzych**

**III. CPV: 15800000-6 Różne produkty spożywcze**

**IV.** Zamawiający oszacował zapotrzebowanie na wymienione produkty w formularzach cenowych od I. do VIII. Załączonych do SIWZ. Ilości te stanowią wielkość szacunkową, co oznacza, że ostateczna ilość zamawiana na podstawie umowy może ulec zmianie. Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego jakiekolwiek roszczenia z tytułu niezrealizowania pełnej ilości przedmiotu zamówienia.

**V.** Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia.

**VI. WYMAGANIA WSPÓLNE DLA WSZYSTKICH GRUP:**

1. Dostarczane artykuły muszą spełniać obowiązujące wymagania i normy jakościowe zgodnie z wymaganiami zawartymi w Polskich Normach, a ponadto odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia w warunkach zbiorowych oraz cechować się wysokimi walorami smakowymi.

2. Wszystkie produkty muszą posiadać niezbędne dokumenty badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami.

3. Produkty muszą być dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych w języku polskim opakowaniach.

4. Na każdym dostarczonym opakowaniu musi znajdować się etykieta z następującymi danymi:
a) nazwa oraz adres dostawcy lub producenta,

b) nazwa oraz rodzaj produktu,

c) termin przydatności do spożycia (dzień, miesiąc, rok),

d) masa netto,

e) warunki przechowywania,

f) wykaz składników wg udziału surowców.

5. Dostarczane produkty muszą spełniać wymagania jakości handlowej oraz muszą być składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej. Produkty muszą być dostarczane w nienaruszonych oryginalnych opakowaniach.

6. Równoważność oferowanych produktów, wyrobów:

* Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych, przy czym przez produkty równoważne rozumie się produkty o takich samych lub wyższych cechach jakościowych i walorach smakowych, porównywalnej wartości odżywczej i energetycznej oraz takiej samej zawartości składników.
* Wykonawca, który zdecyduje się na złożenie oferty równoważnej, ma obowiązek wpisać w Formularzu cenowym zaoferowany asortyment równoważny oraz posiadać dokumenty potwierdzające, że oferowane produkty równoważne odpowiadają wymaganiom określonym w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, tj.: opis (charakterystykę) zaoferowanego asortymentu równoważnego, zawierający informacje producenta dotyczące składu produktu, wartości odżywczych, właściwości zgodnych z opisem Zamawiającego.
* Udowodnienie równoważności zaoferowanych artykułów spoczywa na Wykonawcy. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu, na jego żądanie, dokumentu (-ów) potwierdzających równoważność oferowanych produktów w stosunku do tych zapotrzebowanych przez Zamawiającego.
* W sytuacji, gdy oferowany produkt równoważny nie odpowiada opisowi Zamawiającego podanemu w niniejszej SIWZ Zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia produktów równoważnych i żądania dostarczenia towaru zgodnego z opisem.
* W sytuacji, gdy Wykonawca nie jest w stanie w terminie dostarczyć produktu zgodnego z opisem w SIWZ lub jego właściwego odpowiednika, Zamawiający ma prawo do nabycia takiego towaru poza obowiązującą umową i obciążenia kosztami zakupu Wykonawcę.
* Przez pozostawienie pustych pozycji w kolumnie „Oferowany produkt równoważny” w Formularzu cenowym Zamawiający rozumie, że Wykonawca oferuje produkty wskazane w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

**VII. REALIZACJA DOSTAW:**

1. Zamawiający będzie zamawiał wyroby przez osoby upoważnione, faxem lub pocztą elektroniczną, sukcesywnie od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 15:00 w ilościach i asortymencie zależnym od potrzeb Zamawiającego.

2. Dostawy powinny nastąpić dwa razy w tygodniu, w dniu uzgodnionym przez Strony, w godz. od 7:00 do 14.00, za wyjątkiem pieczywa, które będzie dostarczane codziennie w godz. od 7:00 do 8:00.

3. Wszelkie koszty realizacji przedmiotu umowy, w szczególności koszty opakowania, przesłania, załadunku, rozładunku i ubezpieczenia ponosi Wykonawca. W przypadku reklamacji, zwrot reklamowanego towaru (niezgodnego z zamówieniem) odbywa się na koszt Wykonawcy).

4. Przedmiot zamówienia powinien być wolny od cech powszechnie uznawanych za wady jakościowe.

5. Wykonawca do realizacji dostaw zapewnia środek transportu przystosowany do przewozu artykułów stanowiących przedmiot zamówienia oraz gwarantujący dostarczenie przedmiotu zamówienia bez uszczerbku na jego cechach jakościowych.

 6. Miejscem dostaw jest magazyn siedziby Domu Pomocy Społecznej w Mościszkach.

**VIII. SPECYFIKACJA I WYMAGANIA DLA ZAMAWIANYCH ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH**

**1. WYMAGANIA WSPÓLNE DLA ASORTYMENTU Z GRUPY NR I:**

1) Wymagania dla mięsa i produktów mięsnych oraz podrobów**:**

* czystość - mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń ciałami obcymi, dobrze wykrwawione;
* konsystencja - jędrna, elastyczna, odkształcająca się;
* smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia, nie dopuszczalny zapach płciowy lub moczowy;
* barwa - od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej;
* mięso oznakowane przez lekarza weterynarii - zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych;
* mięso wołowe z bydła młodego (jałówek, wolców, buhajków);
* mięso wieprzowe nie pochodzące z knurów i loch;

2) Wymagania dla asortymentu wędliny:

klasa I, świeże, wystudzone, powierzchnia sucha, osłonka ściśle przylegająca, równomiernie pomarszczona. Niedopuszczalne zacieki tłuszczu i galarety pod osłonką, jej pęknięcia i wyciek farszu, w osłonkach naturalnych lub sztucznych, w odcinkach krótkich 10-15 cm, bądź wg zamówienia wagowego, np. 50 g, 100 g, 150 g;

3) Wymagania dla drobiu i mięsa drobiowego, wędlin i podrobów drobiowych

Mięso drobiowe w elementach z kością :

* elementy właściwie umięśnione; nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą;
* linie cięcia równe, gładkie; w asortymentach ze skrzydłami dopuszcza się brak ostatniego członu skrzydła;
* połówka oraz ćwiartka przednia może być z szyja lub bez szyi;
* barwa charakterystyczna, naturalna dla skóry i mięśni danego gatunku drobiu;
* nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach piersi i nóg;
* dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni elementów mrożonych;
* dopuszcza się lekkie zaczerwienienie ostatniego członu skrzydła.

Mięso drobiowe w elementach bez kości:

* Mięśnie piersiowe pozbawione skóry (z wyjątkiem piersi bez kości) kości i ścięgien;
* dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca
* Barwa naturalna, charakterystyczna dla mięśni piersiowych danego gatunku drobiu
* nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach;
* dopuszcza się przyciemnienie naturalnej barwy powierzchni mięśni elementów mrożonych.

Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa danego gatunku drobiu; niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

**Dostawa mięsa i produktów mięsnych oraz podrobów**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Produkt** | **Polska Norma** | **Opis** |
| 1. | Mięso gulaszowe wieprzowe | PN-A-82011 | Zgodne z normą |
| 2. | Karkówka bez kości | PN-65-A-8200 | Element uzyskany zgodnie z normą ze sztuk młodych schłodzony, nie mrożony |
| 3. | Kaszanka | PN-A-82007;1996 | Kaszanka z podrobów wieprzowych, w osłonce naturalnej - kiełbaśnicy, zawartość tłuszczu nie więcej niż 40% |
| 4. | Łopatka bez kości | PN-65-A-8200 | Mięso z łopatki odtłuszczone oraz pozbawione ścięgien i tłuszczu śródmięśniowego |
| 5. | Salceson  | PN-A-82007;1996 | Salceson gotowany czysto wieprzowy w osłonkach z tworzywa sztucznego zawartość tłuszczu nie więcej niż 35,5% |
| 6. | Schab  | PN-65-A-8200 | Mięso schłodzone, nie mrożone, spełniające wymagania normy |
| 7. | Szynka bez kości | PN-65-A-8200 | Mięso od szynki odtłuszczone oraz pozbawione ścięgien i tłuszczu śródmięśniowego |
| 8. | Słonina | PN-65-A-8200 | Zgodnie z normą |
| 9. | Wątroba wieprzowa | PN-65-A-8200 | Zgodnie z normą |

**Dostawa wędlin**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Produkt** | **Polska Norma** | **Opis** |
| 1. | Kiełbasa biała parzona | PN-A-82007;1996 | Średnio rozdrobniona surowa, wieprzowo (90%) - wołowa (10%), w osłonce naturalnej zawartość białka nie mniej niż 12%, tłuszcz nie więcej niż 30%, wody nie więcej niż 66% |
| 2. | Kiełbasa szynkowa | PN-A-82007;1996 | Grubo rozdrobniona, czysto wieprzowa w osłonce białkowej wędzona, parzona o zawartości białka nie mniejszej niż 16% i tłuszczu nie więcej niż 25% |
| 3. | Kiełbasa śląska | PN-A-82007;1996 | Średnio rozdrobniona, wieprzowa, wędzona, parzona, w osłonce naturalnej kiełbaśnicy, zawartość białka nie mniej niż 13% ,tłuszczu nie więcej niż 35% |
| 4. | Kiełbasa krakowska parzona | PN-A-82007:1996 | Zgodnie z normą |
| 5. | Kiełbasa zwyczajna extra | PN-A-82007;1996 | Zgodnie z normą |
| 6. | Mielonka tyrolska | PN-A-82007;1996 | Średnio rozdrobniona wieprzowa, parzona, w osłonce poliamidowej, zawartość białka nie mniej niż 10%, tłuszczu nie więcej niż 30% |
| 7. | Mortadela włoska (delikatesowa) | PN-A-82007;1996 | Kiełbasa drobno rozdrobniona homogenizowana; wieprzowo (90%) - wołowa (10%), parzona, zawartość białka nie mniej niż 10%, tłuszcz 35% |
| 8. | Serdelki wieprzowe | PN-A-82007;1996 | Drobno rozdrobniona homogenizowana czysto wieprzowa, wędzona, parzona, zawartość białka nie mniej niż 10%, tłuszczu nie więcej niż 35% |
| 9. | Szynkagotowana | PN-A-82007 | Zgodnie z normą |
| 10. | Szynka konserwowa, śniadaniowa | PN-A-82007;1996 | Szynka w bloku w skład której wchodzi mięso wieprzowe kl. I pochodzące tylko z trybowania szynek, zawartość białka nie mniej niż 14%, tłuszczu nie więcej niż 20% |
| 11. | Szynka mini | PN-A-82007;1996 | Zgodnie z normą |
| 12. | Szynkakanapkowa | PN-A-82007;1996 | Zgodnie z normą |
| 13. | szynka tyrolska(blok mięsny) | PN-A-82007;1996 | Średnio rozdrobniony, wieprzowo(80%) –wołowy (20%), parzony, w osłonce poliamidowej, zawartość białka nie mnie j niż 10%, tłuszczu nie więcej niż 30% |
| 14. | Boczek wędzony | PN-A-82007;1996 | Boczek wieprzowy, wędzony, surowy, bez widocznych złogów solanki |
| 15. | Ogonówka | PN-A-82007 | Zgodnie z normą |
| 16. | Salceson polski wykwintny typu "Ze starej spiżarni" lub równoważny (żołądek wieprzowy parzony) |  | Zgodnie z normą |

**Dostawa drobiu i mięsa drobiowego, wędlin i podrobów drobiowych**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Produkt** | **Polska Norma** | **Opis** |
| 1. | Kurczak świeży | PN-A-86520 | Tuszka kurczaka patroszona, bez podrobów, schłodzona do temperatury -1 do +4, czysta, bez jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych oraz krwi |
| 2. | Szynkówka drobiowa,Polędwica drobiowa | PN-A-86526;1996 | Zgodnie z normą |
| 3. | Porcja rosołowa | PN-A-86524 | Element uzyskany z rozbioru tuszki kurczaka, schłodzony bez przebarwień i u uszkodzeń mechanicznych oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi |
| 4. | Udko z kurczaka świeże | PN-A-86524 | Uda właściwie umięśnione, linia cięta równa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach |

**2. WYMAGANIA WSPÓLNE DLA ASORTYMENTU Z GRUPY NR II:**

**Dostawa produktów mrożonych**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa produktu | j.m. | Opis |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| I |
| 1 | Szpinak mrożony | kg | Pakowany po 450 g lub w 7 kg bloku |
| 2 | Marchew z groszkiem - mrożona | kg | Mieszanka dwuskładnikowa. |
| 3 | Mieszanka warzywna 7-składnikowa - mrożona | kg | Mieszanka warzyw w składzie **minimum**: Marchew, fasola szparagowa, kalafiory, groch zielony, pietruszka, seler, por. |

**3. WYMAGANIA WSPÓLNE DLA ASORTYMENTU Z GRUPY NR III:**

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa towaru | Polska Norma  |
| Mleko | PN-A-86003/AL |
| Śmietana i śmietanka | PN-90/A 86050 |
| Sery twarogowe półtłuste | PN-A 86300/AZ |
| Sery twarogowe chude | PN-A 86300/AZ |
| Sery topione | PN-A 86300/AZ |
| Sery żółte | PN-A 86230 |
| Masło śmietankowe | PN-66/A-86233 |
| Jogurt bezcukrowy | PN-83/A 86061 |
| Mleko w proszku | PN-A 86024/A1 |
| Napoje mleczne fermentowane | PN-83/A 86061 |

**4. WYMAGANIA WSPÓLNE DLA ASORTYMENTU Z GRUPY NR V:**

Warzywa i owoce świeże, pierwsza klasa jakości, produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze, jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach opisujących ich własności. Odpowiednie pakowanie warzyw i owoców (np.worki umożliwiające cyrkulację powietrza, wytłaczanki chroniące warzywa i owoce miękkie), właściwy transport produktów do Zamawiającego gwarantujący dostawy pełnowartościowych produktów.

Cechy dyskwalifikujące produkty to:

* porażenie mokrą i suchą zgnilizną,
* zapleśnienie,
* zgnicie,
* zaparzenie,
* zwiędnięcie,
* zafermentowanie,
* porażenie chorobami,
* obcy zapach,
* uszkodzenia mechaniczne (w tym powstałe w czasie transportu od Wykonawcy do Zamawiającego - zmarznięcia, zaparzenia, zwiędnięcia itp., będące wynikiem transportowania warzyw i owoców w nieodpowiednich warunkach).
* uszkodzenia wywołane przez szkodniki,
* obecność szkodników i ich pozostałości,
* łykowatość,
* miękkie i sparciałe korzenie.

Szczegółowe wymagania jakościowe warzyw i owoców opisują normy jakościowe podane w zestawieniu asortymentowym.

**Dostawy owoców i warzyw**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Produkt** | **Normy / Wymagania Jakościowe** |  |
| **1** | **2** | **3** |
| **I**. |
| 1 | banany | w dobrym stanie; niedopuszczalny jest produkt gnijący lub psujący się w sposób wykluczający jego przydatność do spożycia, czyste, praktycznie wolne od widocznych ciał obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, o nienaruszonej szypułce owocostanu, bez zgięć, uszkodzeń spowodowanych przez grzyby lub oznak więdnięcia, z usuniętymi słupkami, praktycznie bez stłuczeń, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami, wolne od niewłaściwego zawilgocenia powierzchniowego, |
| 2 | cytryny | całe, wolne od odgnieceń i/lub nadmiernych zabliźnionych skaleczeń, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od oznak wewnętrznego wysychania, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami lub mrozem, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, |
| 3 | jabłka (odmiany trwałe, dobrze znoszące transport, deserowe i na przetwory) | całe (bez żadnych ubytków i uszkodzeń), jędrne, zdrowe nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub takimi zmianami, które uniemożliwiają przydatność do spożycia, czyste (praktycznie wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych), wolne od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, kształt, wielkość, barwa, stopień dojrzałości charakterystyczne dla odmiany,  |
| 4 | mandarynki | całe, wolne od odgnieceń i/lub nadmiernych zabliźnionych skaleczeń, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od oznak wewnętrznego wysychania, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami lub mrozem, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, owoc słodki, bez pestek, łatwo odchodzącą skórka, |
| 5 | pomarańcze | całe, wolne od odgnieceń i/lub nadmiernych zabliźnionych skaleczeń, zdrowe; nie dopuszcza się owoców z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, praktycznie wolne od jakichkolwiek zanieczyszczeń obcych, praktycznie wolne od szkodników, praktycznie wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki, wolne od oznak wewnętrznego wysychania, wolne od uszkodzeń spowodowanych niskimi temperaturami lub mrozem, wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, owoc słodki, preferowany bez pestek, skórka typowa (nie gruba) . |
| 6 | cebula | cała (bez wszelkiego rodzaju uszkodzeń powstałych podczas wzrostu, zbioru, usuwania szczypioru, przechowywania), zdrowa, czysta, bez uszkodzeń spowodowanych mrozem, wystarczająco sucha (zdatna do przechowywania), bez pustej i twardej szyjki |
| 7 | czosnek (pełne główki) | zdrowy (bez objawów zepsucia lub zmian powodujących niezdatność do spożycia), jędrny, wolny od widocznych na zewnątrz oznak wyrośnięcia, wolny od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego, główki całe o dostatecznie regularnym kształcie, prawidłowo oczyszczone. |
| 8 | fasola sucha | fasola cała , zdrowa, czysta, bez zanieczyszczeń i szkodników . |
| 9 | groch suchy łuskany | fasola cała , zdrowa, czysta, bez zanieczyszczeń i szkodników . |
| 10 | kalarepa | PN-R-75376:1996 |
| 11 | kabaczek (cukinia) | świeży, młody – nie przerośnięty, miąższ bez pustych przestrzeni i nadmiernie rozwiniętych nasion, bez śladów uszkodzeń mechanicznych lub przez szkodniki. |
| 12 | kapusta biała młoda | świeża, czysta, nie zwiędnięta, zdrowa, nie uszkodzona, jednolita odmianowo, główki (zwinięte ściśle) powinny mieć liście ochronne, głąb przycięty ok. 1 cm pod dolnym liściem. bez uszkodzeń mechanicznych lub wywołanych przez szkodniki |
| 13 | kapusta pekińska | czysta, nie zwiędnięta, zdrowa (bez zmian fizjologicznych wewnątrz warzywa w postaci brązowych liści lub wyraźnych śladów gnicia), nie uszkodzona, jednolita odmianowo, bez uszkodzeń wywołanych przez szkodniki. |
| 14 | kapusta kiszona | po ukiszeniu charakteryzuje się barwą kremowo-białą z żółtawym odcieniem. Posiada smak kwaskowy oraz specyficzny dla kapusty kwaszonej zapach. (Lekko kwaśna, chrupiąca i jędrna dodatkiem np. marchewki i przypraw np. kminku).Niedopuszczalne jest występowanie posmaków i zapachów obcych. Kapusta kwaszona ma postać podłużnych skrawków, powstałych po rozdrobnieniu główek kapusty białej, zanurzonych w jasnoszarym soku (tzw. kwasie). Do wyrobu używa się kapusty białej oraz soli kamiennej - nie jodowanej. |
| 15 | Koper  | nać zielona, nie zwiędnięta, bez części pożółkłych, nie zeschnięta. |
| 16 | ogórek zielony | świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń i śladów chemicznych środków ochrony roślin, bez pustych przestrzeni w miąższu i przerośniętych nasion, bez gorzkiego smaku o barwie typowej dla odmiany, wolne od zanieczyszczeń mineralnych. |
| 17 | ogórki kiszone | ogórki odpowiednim stopniu zakwaszenia, z przyprawami (koper, czosnek, sól). |
| 18 | papryka świeża | owoce jędrne, czyste, gładkie lub lekko karbowane, bez narośli i zniekształceń, nie popękane, bez uszkodzeń mechanicznych, mrozowych, oparzelin słonecznych, z szypułką. |
| 19 | pieczarki | świeże, czyste, białe, średniej wielkości, z odciętą dolną częścią trzonu, kapelusz zamknięty lub nieznacznie otwarty, brzegi kapelusza jednolite. |
| 20 | pietruszka nać | nać zielona, świeża, nie zwiędnięta, bez części pożółkłych. |
| 21 | por | świeży, nie zwiędnięty, czysty, bez plam pożółkłych i oznak zwiędnięcia, bez oznak wyrastania w pęd nasienny |
| 22 | pomidor gruntowy | jędrne, nie pomarszczone, gładkie lub lekko karbowane, bez narośli, całe, nie popękane, odpowiednio dojrzałe, bez widocznych „zielonych piętek”, bez śladów uszkodzeń mechanicznych lub przez szkodniki, nie zawilgocone, bez widocznych śladów chemicznych środków ochrony roślin. |
| 23 | rzodkiewka  | świeża, jędrna, czysta, nie uszkodzona przez szkodniki, powiązana w pęczki z liśćmi, wyrównana pod względem kształtu i zabarwienia. |
| 24 | sałata | świeża, listki jędrne nie zwiędnięte, czysta, bez plam, bez śladów pleśni i uszkodzeń, nie przerośnięta, sałata głowiasta z prawidłowo wykształconą częścią środkową. |
| 25 | szczypior  | świeży, nie zwiędnięty, czysty, nie przerośnięte części zielone, bez plam pożółkłych i oznak zwiędnięcia. |

**Dostawy warzyw pakowanych próżniowo**

Warzywa poddane obróbce wstępnej (oczyszczaniu, obieraniu i myciu) a następnie rozdrabnianiu (wiórkowanie, szatkowanie, kostkowanie) i pakowaniu próżniowemu.

Warzywa nie są poddawane obróbce termicznej ani innej obróbce oraz nie zawierają konserwantów, środków ulepszających lub wydłużających przydatność do spożycia.

Każde opakowanie winno być opatrzone etykietą zawierającą min. następujące informacje: nazwa i adres producenta, nazwa produktu, termin przydatności do spożycia, data produkcji/numer partii, masa netto, warunki przechowywania.

Warzywa pakowane w worki 5 kg, Zamawiający dopuszcza dostawy ziemniaków w większych opakowania np. 10 kg jednak po wcześniejszych ustaleniach z Kierownikiem Żywienia Zamawiającego.

Termin przydatności do spożycia min.4 dni od dostarczenia produktu.

**5. WYMAGANIA WSPÓLNE DLA ASORTYMENTU Z GRUPY NR VI:**

Dostarczana żywność musi być **świeża, nie mrożona**, **nie odpiekana** (w rozumieniu odpiekania pieczywa mrożonego) z odpowiednim terminem przydatności do spożycia – według obowiązujących norm i oznakowania produktu zgodnie z wymaganiami rozporządzenia w sprawie oznakowania środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. Nr 137, poz. 966).

Cechy pieczywa:

* Kształt i wygląd zewnętrzny powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa.
* Skórka pieczywa powinna być sprężysta, **ściśle związana z miękiszem** w kolorze od jasno do ciemnobrązowej w przekroju zanikająca równomiernie w kierunku miękiszu, nie powinna być cieńsza niż 2 mm. Powierzchnia skórki powinna być gładka, nie popękana i bez uszkodzeń mechanicznych.
* Miękisz powinien być dobrze **wypieczony, elastyczny, suchy, nie kruszący się**, równomiernie porowaty, o jednolitej barwie, **bez grudek mąki**.
* Smak i zapach powinien być charakterystyczny dla danego rodzaju pieczywa. Niedopuszczalny jest smak i zapach obcy, mdły, stęchły, gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony.

Pieczywo powinno zachować świeżość:

72 godzin - pieczywo pakowane;

48 godzin - pieczywo niepakowne.

Ciasta okolicznościowe: świeże, dobrze wypieczone, przygotowane na zlecenie Zamawiającego, wyroby o cechach charakterystycznych dla danego rodzaju.

**6. WYMAGANIA WSPÓLNE DLA ASORTYMENTU Z GRUPY NR VII:**

**Dostawy przetworów**

Przetwory muszą być dostarczane w oryginalnych opakowaniach, nie otwieranych i nie uszkodzonych podczas transportu, z widoczną datą przydatności do spożycia, przy czym termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 3 miesiące od dnia dostarczenia produktu.

Użyte w załącznikach nazwy własne (towaru lub producenta) oznaczają, że oferowany produkt powinien być **równoważny do wskazanych**, tzn. powinien posiadać porównywalną wartość odżywczą i energetyczną oraz zawartość składników, a także **posiadać nie gorsze cechy jakościowe w zakresie wydajności oraz nie gorsze walory smakowe.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Produkt** | **Opis produktu** |
| **1** | **2** | **3** |
| **I**. |
| 1 | chrzan konserwowy 300g | PTAK lub równoważne |
| 2 | groszek konserwowy 400g | PTAK lub równoważne |
| 3 | koncentrat pomidorowy 30 %, 4500 g | KNORR lub równoważne |
| 4 | kukurydza konserwowa 380 g | PTAK lub równoważne |
| 5 | dżem owocowy niskosłodzony (różne smaki) 1000 g | PSZCZÓŁKA, ŁOWICZ lub równoważne |
| 6 | śliwki suszone | BAKALLAND lub równoważne |
| 7 | rodzynki | BAKALLAND |
| 8 | miód wielokwiatowy 500g | -------------------------- |
| 9 | majonez 330g | ŚWIDNICKI lub równoważny |
| 10 | majonez 900g | ŚWIDNICKI lub równoważny |
| 11 | ocet 0,5 l | ------------------------- |
| 12 | musztarda 200g różne gatunki | KAMIS, PUDLISZKI, ROLESKI lub równoważne |
| 13 | ketchup 1000g |  |

**Przyprawy, sosy i zupy:**

1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne;

2. Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczne dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia; konsystencja sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna;

3. Smak: charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków;

4. Zapach: charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych zapachów;

5. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.

**Mąka:**

 1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo – mącznych, całe, szczelne;

2. Wygląd, tekstura i konsystencja: barwa biała z odcieniem żółtawym; konsystencja gładka, śliska w dotyku, sypka, bez grudek;

3. Smak: swoisty dla danej mąki;

4. Zapach: przyjemny, swoisty, charakterystyczny dla danej mąki, bez obcych zapachów;

5. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak obecności zanieczyszczeń fizycznych i biologicznych, obecności pleśni, szkodników, bakterii chorobotwórczych.

**Makaron:**

1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo – mącznych, całe, szczelne;

2. Wygląd, tekstura i konsystencja: barwa jednolita, kremowa lub jasnożółta bez pęknięć i rys, prawidłowy kształt, całe elementy, bez zanieczyszczeń fizycznych, błyszcząca powierzchnia, tekstura i konsystencja charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych, tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia i formy, suchy, gładka powierzchnia, szklisty po przełamaniu, w czasie gotowania zwiększenie objętości 2-3 razy, bez oznak lepkości i grudek, po ugotowaniu elastyczny, zachowuje pierwotny kształt, nie skleja się i nie ciemnieje;

3. Smak: po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki;

4. Zapach: charakterystyczny, bez obcych zapachów, stęchłych;

5. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.

**Kasze, ryż, produkty zbożowe :**

1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo – mącznych, całe, szczelne;

2. Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych, tekstura i konsystencja charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia, sypka, suche, bez oznak lepkości i grudek, pieczywo chrupkie, 1 część wagowa kaszy suchej po ugotowaniu ma dawać 2,5 części wagowych kaszy gotowanej;

3. Smak: po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki;

4. Zapach: charakterystyczny, bez obcych zapachów, stęchłych;

5. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.

Szczegółowe zestawienie asortymentowo-ilościowe:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LP.** | **NAZWA I OPIS PRODUKTU** | **WIELKOŚĆ OPAKOWANIA** |
| 1 | Kasza gryczana | 1 kg |
| 2 | Kasza jęczmienna | 1 kg |
| 3 | Kasza kukurydziana | 1 kg |
| 4 | Kasza manna | 1 kg |
| 5 | Makaron | 5 kg |
| 6 | Mąka krupczatka | 1 kg |
| 7 | Mąka pszenna | 1 kg |
| 8 | Mąka ziemniaczana | 1 kg |
| 9 | Płatki kukurydziane, zawartość błonnika nie mniejsza niż 3,0 g w 100 g produktu,  | 1 kg |
| 10 | Płatki owsiane | 1 kg |
| 11 | Ryż | 1 kg |

**Kawy, herbaty i produkty podobne:**

1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne;

2. Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla danego rodzaju produktu zabarwienie, jednolite, wygląd naparu żywy, tekstura i konsystencja sypkie, suche, w zależności od stopnia rozdrobnienia liści czy dodatku owoców, bez grudek, zlepień, torebki całe, suche, granulat suchy bez zbryleń i grudek;

3. Smak naparu: właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku lub dodatków, bez obcych posmaków;

4. Zapach: właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku i dodatków, bez obcych zapachów;

5. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.

Szczegółowe zestawienie asortymentowo-ilościowe:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LP.** | **NAZWA I OPIS PRODUKTU** | **WIELKOŚĆ OPAKOWANIA** |
| 1 | Herbata ekspresowa w torebkach 2 g, ze sznurkiem do szybkiego zaparzania, typu Lipton Yellow Label, Tetley lub równoważna | 50 torebek |
| 2 | Herbata owocowa typu Saga lub równoważna | granulowana |
| 3 | Kawa zbożowa typu Inka lub równoważna | 150 g |

**Sól, cukier, wyroby cukiernicze, kakao i bakalie:**

1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne;

2. Wygląd, tekstura i konsystencja: cukier i sól barwa biała, pozostałe wygląd typowy dla produktu, bez oznak pleśni i szkodników; tekstura i konsystencja: kryształy sypkie, bez zlepów i grudek, pozostałe konsystencja chrupiąca, sucha;

3. Smak: właściwy, charakterystyczny dla danego produktu, słodki, przyjemny, sól słony, bez obcych posmaków zjełczenia czy pleśni;

4. Zapach: właściwy, lekko słodkawy, charakterystyczny dla dodanego aromatu lub dodatków, bez obcych zapachów, sól b/zapachu;

5. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.

**Koncentraty deserów (budynie, kisiele, galaretki), kwasek cytrynowy, żelatyna:**

1. Opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne;

2. Wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczny dla rodzaju, barwa charakterystyczna dla rodzaju; tekstura i konsystencja: sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, łatwo rozpuszczalne;

3. Smak: właściwy, charakterystyczny dla rodzaju i określonego smaku przez producenta, bez obcych posmaków;

4. Zapach: właściwy, charakterystyczny dla rodzaju, przyjemny, bez obcych zapachów;

5. Właściwości fizykochemiczne i biologiczne: suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych.

**Dostawy jaj kurzych Z GRUPY NR VIII**

Jaja świeże; charakteryzujące się czystą, nie uszkodzoną skorupką; wysokość komory powietrznej jaja klasy A nie może przekraczać 6 mm, białko powinno być przezroczyste i klarowne, Jaja kurze klasy A muszą być oznaczone *numerami wyróżniającymi.*

Wymagany minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy - 20 dni,

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Produkt** | **Opis produktu** |
| **1** | **2** | **3** |
| **I**. |
| 1 | Jaja kurze konsumpcyjne  | Jaja kurze klasy A, konsumpcyjne, Masa L - jaja duże o wadze jednostkowej nie mniej niż 80 gramów, |