

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia_artykuły spożywcze

Poz. 1, Poz.92

| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Cukier kryształ Cukier jednorazowy |
|----|--|--|
| 2. | Charakterystyka | Produkt spożywczy o strukturze sypkiej, drobnoziarnistej. Cukier powinien charakteryzować białą barwą, bez obcych zapachów i posmaków. Kryształy powinny być sypkie bez zlepek i grudek. Wodne roztwory cukru tej kategorii dają roztwory klarowne. Wilgotność ≤ 0,06% |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki i zapachy. Zmieniona barwa cukru. Liczne zlepki i grudki powstałe z kryształów, zawilgocenie. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – torebki papierowe Opakowania jednostkowe – 1kg, opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa 10kg Opakowanie cukier jednorazowy – saszetki (torebki) 5g x 100szt. kartoniki lub folia. Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Cukier przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Cukier należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 2

| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Mąka pszenna typ 500 |
|----|--|---|
| 2. | Charakterystyka | Produkt spożywczy otrzymany w wyniku rozdrobnienia oczyszczonych ziaren pszenicy. Struktura i konsystencja – sypka, miazka bez grudek. Barwa - biała z odcieniem żółtym, Wilgotność nie większa niż 15,0 %, Smak i zapach – charakterystyczny dla mąki pszennej. Zawartość metali ciężkich zgodna z obowiązującymi przepisami. |
| 3. | 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. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – torby papierowe Opakowania jednostkowe – 1kg Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa 10kg Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Mąka przechowywana w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Mąkę należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 3

| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Mąka ziemniaczana |
|----|--|--|
| 2. | Charakterystyka | Produkt spożywczy – skrobia ziemniaczana otrzymywany z bulw ziemniaków. Struktura i konsystencja – bezzapachowy , delikatny proszek bez grudek. Barwa – biała, Produkt zawierający ok. 84% skrobi. Zawartość metali ciężkich zgodna z obowiązującymi przepisami. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia. Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – torby papierowe Opakowania jednostkowe – 1kg Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa 10kg Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Mąka przechowywana w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Mąkę należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia_artykuły spożywcze

Poz. 4

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Sól kamienna jodowana |
| 2. | Charakterystyka | Sól powinna charakteryzować się białą barwą, bez obcych zapachów i posmaków. Kryształy powinny być sypkie bez zlepek i grudek. Zawartość metali ciężkich zgodna z obowiązującymi przepisami. Skład- chlorek sodu min, 99,8 %,substancja przeciw zbrylająca, dodatek wzbogacający jodan potasu |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia. Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – torby polietylenowe spawane (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) Opakowania jednostkowe – 1kg Opakowanie zbiorcze –10kg -15kg zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Sól przechowywana w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60% . |
| 6. | Transport | Sól należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 5, Poz.88

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Ryż biały długoziarnisty Ryż parboiled |
| 2. | Charakterystyka | Ryż powinien charakteryzować białą barwą bez przebarwień. Bez obcych zapachów i posmaków. Ziarna nie połamane, nieuszkodzone. Wilgotność nie większa niż 14,0 %. Zawartość metali ciężkich zgodna z obowiązującymi przepisami. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia. Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – torby papierowe, karton Opakowania jednostkowe – 1kg , 5kg Opakowanie zbiorcze –10kg Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Ryż przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60% . |
| 6. | Transport | Ryż należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia _artykuły spożywcze

Poz. 6

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Kasza jęczmienna |
| 2. | Charakterystyka | Produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie ziaren jęczmienia. Kasza jęczmienna charakteryzuje się barwą kremową. Konsystencja sypka, drobnoziarnista bez grudek i zbryleń. Bez obcych zapachów i posmaków. Bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych. Wilgotność nie większa niż 15,5 %. Zawartość metali ciężkich zgodna z obowiązującymi przepisami. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia. Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – torby papierowe lub z tworzywa sztucznego Opakowania jednostkowe – 1kg Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa 10kg Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Kasza przechowywana w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Kaszę należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 7

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Kasza gryczana |
| 2. | Charakterystyka | Kasza jęczmienna charakteryzuje się barwą brązową. Bez obcych zapachów i posmaków. Bez zanieczyszczeń mechanicznych i organicznych. Wilgotność nie większa niż 14,0 %. Zawartość metali ciężkich zgodna z obowiązującymi przepisami. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia. Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – papier, folia Opakowania jednostkowe – 0,4kg lub 1kg Opakowanie zbiorcze –zgrzewka termokurczliwa 10kg Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Kasza przechowywana w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Kaszę należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia_artykuły spożywcze

Poz. 8

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Kasza manna błyskawiczna |
| 2. | Charakterystyka | Produkt spożywczy otrzymany w wyniku rozdrobnienia ziaren pszenicy. Struktura i konsystencja – sypka, droбноziarnista bez grudek. Barwa - biała z odcieniem żółtawym. Zawartość metali ciężkich zgodna z obowiązującymi przepisami. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia. Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – folia Opakowania jednostkowe – 0,4kg Opakowanie zbiorcze do 10kg – zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Kasza przechowywana w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Kaszę należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 9

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Bułka tarta - jasna |
| 2. | Charakterystyka | Produkt spożywczy powstały w skutek zmielenia suchego pieczywa tj. bułki pszennej. Struktura i konsystencja – sypka, droбноziarnista bez grudek. Barwa – kremowa Wilgotność nie większa niż 20,0 %. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia. Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – papier, folia Opakowania jednostkowe – 0,5kg Opakowanie zbiorcze – 5-10kg zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Bułka tarta przechowywana w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Bułka tarta należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia_artykuły spożywcze

Poz. 10

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Musli owocowe różne rodzaje |
| 2. | Charakterystyka | <p>Produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie płatków owsianych, płatków kukurydzianych, orzechów, ziaren słonecznika i owoców podanych obróbce zgodnie z recepturą zakładową. Struktura i konsystencja- sypka w postaci mieszaniny drobnych różnokształtnych płatków i dodatków bez grudek. Barwa charakterystyczna dla użytych składników. Wilgotność nie większa niż 12%</p> <p>* płatki z pełnego ziarna zbóż -66% (owsiane, jęczmienne, pszenne, ryżowo-owocowe)</p> <p>* płatki kukurydziane -12,50%</p> <p>* migdały – 1,5%</p> <p>* orzechy laskowe – 1,5%</p> <p>* rodzynki -11%</p> <p>* wiórki kokosowe – 1%</p> <p>* ziarno słonecznika – 3,0%</p> <p>* owoce suszone od 3,0% do 5,0%</p> <p>Smak i zapach – charakterystyczny dla mieszanki, lekko słodki, orzechowy, charakterystyczny dla użytych owoców</p> |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | <p>Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni.</p> <p>Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne.</p> <p>Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia.</p> <p>Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.</p> <p>Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p> |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | <p>Materiał opakowaniowy – worki papierowe wielowarstwowe z wkładami z folii lub torbę foliową, która posiada atest PZH</p> <p>Opakowania jednostkowe – 0,35kg- 1,00kg.</p> <p>Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy- producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok)</p> |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | <p>Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.</p> <p>Płatki owsiane przechowywane w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%.</p> |
| 6. | Transport | <p>Płatki owsiane należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.</p> |
| 7. | Inne wymagania | <p>Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia.</p> |

Poz. 11

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Płatki jęczmienne błyskawiczne |
| 2. | Charakterystyka | <p>Struktura i konsystencja – sypka, w postaci drobnych płatków bez grudek.</p> <p>Barwa - szarobiała z różnymi odcieniami.</p> <p>Wilgotność nie większa niż 12 %</p> <p>Smak i zapach – charakterystyczny dla płatków jęczmiennych.</p> <p>Zawartość metali ciężkich zgodna z obowiązującymi przepisami.</p> |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | <p>Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni.</p> <p>Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne.</p> <p>Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia.</p> <p>Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości.</p> <p>Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p> |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | <p>Materiał opakowaniowy – papier, folia</p> <p>Opakowania jednostkowe – 0,4kg</p> <p>Opakowanie zbiorcze –10kg- zgrzewka termokurczliwa</p> <p>Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok)</p> |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | <p>Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.</p> <p>Płatki jęczmienne przechowywane w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%.</p> |
| 6. | Transport | <p>Płatki jęczmienne należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.</p> |
| 7. | Inne wymagania | <p>Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia.</p> |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia _artykuły spożywcze

Poz. 12

| | | |
|----|-----------------------------------|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Płatki kukurydziane |
| 2. | Charakterystyka | Struktura i konsystencja – sypka, krucha, w postaci drobnych różnokształtnych płatków bez grudek, płatki niepokruszone. Barwa - złotożółta z różnymi odcieniami. Wilgotność nie większa niż 12 %. Smak i zapach – charakterystyczny dla płatków kukurydzianych lekko słodki. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrzylenia. Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – papier, folia Opakowania jednostkowe – 0,25kg max 0,6kg Opakowanie zbiorcze –10kg Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Płatki kukurydziane przechowywane w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Płatki kukurydziane należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 13-19

| | | |
|----|-----------------------------------|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Makaron- - różne formy - nitka - kolanko - muszelka - świderka - łazanka - spaghetti - zacierka |
| 2. | Charakterystyka | Makaron ekstra. Produkt spożywczy otrzymany z mąki pszennej twardej (Semolina). Makaron powinien charakteryzować się jednolitą, wyraźnie kremową lub jasno-żółtawą barwą, bez pęknięć i rys. Makaron z dodatkiem jaj zawiera nie mniej niż 2 nie więcej niż 5 jaj na 1kg mąki. Makaron o prawidłowym kształcie dla danej formy, gładkiej powierzchni i swoistym zapachu. Po przełamaniu powinien być szklisty. W czasie gotowania powinien zwiększyć swoją objętość 2-3 razy. Po ugotowaniu makaron powinien mieć złocisty kolor, przyjemny smak i naturalny zapach, być odpowiednio twardy i sprężysty, zachowywać pierwotny kształt, nie sklejać się i nie ciemnieć. Wartość energetyczna na 100g nie mniejsza niż 350 kcal. Zawartość tłuszczu w 100g produktu 1,4g |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie. Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – papier, folia Opakowania jednostkowe – 0,5kg-1,00 kg Opakowanie zbiorcze –10kg Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Makaron przechowywany w temperaturze do 20°C i wilgotności powietrza do 70%. |
| 6. | Transport | Makaron należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia_artykuły spożywcze

Poz. 20

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Pieprz czarny mielony |
| 2. | Charakterystyka | Przyprawa - sypki proszek bez zlepek i grudek otrzymany w wyniku zmielenia owoców pieprzu czarnego barwy popielatej lub czarnej. Posiada intensywny ostry zapach i korzenny, palący smak. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Zanieczyszczenia mechaniczne. Objawy zawilgocenia, trwałe zbrzylenia. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – torba polietylenowa spawana Opakowania jednostkowe – 650g Opakowanie zbiorcze – karton Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Pieprz mielony czarny przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Pieprz mielony czarny należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 21

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Ziele angielskie |
| 2. | Charakterystyka | Aromatyczna przyprawa otrzymywana przez wysuszenie owoców ziela angielskiego. Barwa ziaren swoista brązowa do ciemnobrunatnej. Smak swoisty, piekący. Zapach swoisty, intensywny, bez obcych zapachów. Kształt ziaren kulisty z pozostałością 4 działkowego kielicha oraz pozostałością szypułki. Zawartość wody nie więcej niż 13%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Zanieczyszczenia mechaniczne. Objawy zawilgocenia. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – torba polietylenowa spawana Opakowania jednostkowe – 400g Opakowanie zbiorcze – karton Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Ziele angielskie przechowywane w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Ziele angielskie należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 22

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Liść laurowy (bobkowy) |
| 2. | Charakterystyka | Aromatyczna przyprawa otrzymywana poprzez wysuszenie liści wawrzyna szlachetnego. Dobre wysuszone liście mają jasno-zieloną i bardzo aromatyczny zapach. Smak cierpki, gorzki bez posmaków obcych. Swoisty, bez obcych zapachów. Konsystencja łamiwa. Zawartość wody nie więcej niż 12%. Wymiary – 4-7cm |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Zanieczyszczenia mechaniczne. Objawy zawilgocenia. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – torba polietylenowa spawana Opakowania jednostkowe – 100g Opakowanie zbiorcze - karton Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Liść laurowy przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Liść laurowy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia_artykuły spożywcze

Poz. 23

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Papryka mielona słodka |
| 2. | Charakterystyka | Przyprawa otrzymana z wysuszonych i zmielonych owoców papryki rocznej. Sypki proszek bez zlepek i grudek. Barwy czerwonej lub ciemno czerwonej. Zapach swoisty , słabo wyczuwany, natomiast smak wyrazisty Zawartość wody nie więcej niż 12%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Zanieczyszczenia mechaniczne. Objawy zawilgocenia, trwałe zbrylenia. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – torba polietylenowa spawana Opakowania jednostkowe – 650g Opakowanie zbiorcze – karton Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Papryka mielona słodka przechowywane w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Papryka mielona słodka należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 24

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Papryka mielona ostra |
| 2. | Charakterystyka | Papryka ostra mielona Sypki proszek bez zlepek i grudek. Barwy czerwonej lub ciemno czerwonej. Zapach i smak intensywny, ostry, piekący. Zawartość wody nie więcej niż 12%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Zanieczyszczenia mechaniczne. Objawy zawilgocenia, trwałe zbrylenia. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – torba polietylenowa spawana Opakowania jednostkowe – 650g. Opakowanie zbiorcze – karton Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Papryka mielona ostra przechowywane w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Papryka mielona ostra należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 25

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Majeranek |
| 2. | Charakterystyka | Aromatyczna przyprawa – rozdrobnione, wysuszone ziele majeranku. Barwa swoista od zielonej do ciemnozielonej. Wyraźny, charakterystyczny zapach oraz korzenny, lekko szczypiący smak. Konsystencja sypka, bez zlepek. Zawartość wody nie więcej niż 12%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Zanieczyszczenia mechaniczne. Objawy zawilgocenia, bez zlepek. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – torba polietylenowa spawana Opakowania jednostkowe – 130g Opakowanie zbiorcze – karton Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Majeranek przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Majeranek należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia_artykuły spożywcze

Poz. 26

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Kwasek cytrynowy |
| 2. | Charakterystyka | Kwas cytrynowy do żywności E330. Kryształy sypkie, bez zlepow i grudek lub proszek; kryształy bezbarwne lub proszek biały. Smak silnie kwaśny, bez obcego zapachu-bezwonny. Zawartość kwasu cytrynowego nie mniej niż 99,5% |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Zanieczyszczenia mechaniczne. Objawy zawilgocenia, trwałe zbrylenia. Obecność kwasu szczawiowego, żelazocyjanku potasowego. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – torba polietylenowa spawana Opakowania jednostkowe – 500g Opakowanie zbiorcze – karton Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Kwasek cytrynowy przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Kwasek cytrynowy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 27

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Imbir mielony |
| 2. | Charakterystyka | Korzenna przyprawa, specyficzny, silnie korzenny aromat z odświeżającą, cytrynową, nieco słodkawą nutą. W smaku palący i ostry. Barwy słomkowej. Konsystencja sypka. Zawartość wody nie więcej niż 12%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Zanieczyszczenia mechaniczne. Objawy zawilgocenia, trwałe zbrylenia. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – torba polietylenowa spawana Opakowania jednostkowe – 500g. Opakowanie zbiorcze – karton Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Imbir mielony przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Imbir mielony należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 28

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Gałka muskatołowa mielona |
| 2. | Charakterystyka | Przyprawa – zmielone nasiona muskatołowca korzennego. Silnie korzenny zapach oraz nieco gorzki smak. Barwy słomkowej do brązowej. Konsystencja sypka. Zawartość wody nie więcej niż 12%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Zanieczyszczenia mechaniczne. Objawy zawilgocenia, trwałe zbrylenia. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – torba polietylenowa spawana Opakowania jednostkowe – 500g Opakowanie zbiorcze – karton Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Gałka muskatołowa mielona przechowywana w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Gałkę muskatołową mieloną należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia _artykuły spożywcze

Poz. 29

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Cynamon |
| 2. | Charakterystyka | Korzenna przyprawa z wysuszonej i zmielonej kory cynamonowca. Posiada słdkawo-korzenny, lekko piekący smak oraz charakterystyczny, intensywny zapach. Barwy słdkowej do brązowej. Konsystencja sypka. Zawartość wody nie więcej niż 12%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Zanieczyszczenia mechaniczne. Objawy zawilgocenia, trwałe zbrylenia. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – torba polietylenowa spawana Opakowania jednostkowe – 15g Opakowanie zbiorcze – karton Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Cynamon przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Cynamon należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 30

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Przyprawa gyros |
| 2. | Charakterystyka | Mieszanka zmielonych ziół -papryka słodka, gorczyca, kolendra, majeranek, jałowiec, rozmaryn, pieprz czarny, chili, ziele angielskie, gałka muszkatołowa, sól, warzywa suszone: czosnek, marchew, cebula oraz cukier. Struktura i konsystencja – sypka Barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom Smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników, Zawartość wody nie więcej niż 12 %. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Zanieczyszczenia mechaniczne. Objawy zawilgocenia. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – torba polietylenowa spawana Opakowania jednostkowe – 500g Opakowanie zbiorcze – kartoniki Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przyprawa przechowywana w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Przyprawę należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia _artykuły spożywcze

Poz. 31

| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Przyprawa curry |
|----|--|--|
| 2. | Charakterystyka | Mieszaneczka przyprawowa w której skład wchodzi kurkuma, kolendra, imbir, czosnek, chilli, pieprz, cynamon, goździki, gałka muszkatołowa, kardamon, kminek. może wchodzić od kilku do kilkunastu ziół i przypraw, przeznaczona do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, Barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, Smak i zapach – aromatyczny, słodko- ostry |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Zanieczyszczenia mechaniczne. Objawy zawilgocenia. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – torba polietylenowa spawana Opakowania jednostkowe – 500g Opakowanie zbiorcze – kartonik Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Curry przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Curry należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 32

| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Żelatyna spożywcza |
|----|--|--|
| 2. | Charakterystyka | Żelatyna - naturalna substancja białkowa, kolagen, zawarty w skórce, chrząstkach i kościach zwierzęcych. Rozpuszczona w wodzie, łatwo przechodzi w żel. Kryształy sypkie, bez zlepow i grudek lub proszek; kryształy bezbarwne lub proszek biały. Po rozpuszczeniu klarowna. Zapach i smak swoisty dla żelatyny. Zawartość wody nie więcej niż 15%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy zawilgocenia, trwałe zbrylenia. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – papier Opakowania jednostkowe – 50g. Opakowanie zbiorcze – karton Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, suche, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Żelatyna spożywcza przechowywana w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Żelatyna spożywcza należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 33

| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Przyprawa warzywna do potraw (sypka) |
|----|--|--|
| 2. | Charakterystyka | Mieszaneczka suszonych warzyw, soli i przypraw. Struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista, widoczne kawałki wysuszonych warzyw (marchew, pasternak, ziemniaki, cebula, seler, natka pietruszki). Zawartość suszonych warzyw nie mniej jak 15,5%. Barwa – żółta, widoczne kawałki wysuszonych warzyw o charakterystycznej dla siebie barwie. Smak i zapach swoisty dla użytych składników |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśń. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia. Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – papier laminowany, folia, puszcza Opakowania jednostkowe – 1,0kg. Opakowanie zbiorcze – 10kg Opakowanie jednostkowe – powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przyprawa przechowywana w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Przyprawę należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia_artykuły spożywcze

Poz. 34

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Przyprawa w płynie do zup, sosów, sałatek |
| 2. | Charakterystyka | Przyprawa w płynie wyglądem podobna do sosu sojowego. Struktura i konsystencja – klarowny płyn barwy ciemnobrązowej .Smak i zapach swoisty dla przyprawy w płynie. W składzie wyciąg z lubczyku. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrzylenia. Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – butelka szklana Opakowania jednostkowe – 1000ml Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Przyprawa w płynie przechowywana w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Przyprawa w płynie należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 35

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Barszcz czerwony |
| 2. | Charakterystyka | Barszcz czerwony instant. Struktura i konsystencja – sypka, drobnziarnista. Barwa – amarantowa. Skład: cukier, koncentrat soku z czerwonych buraków (nie mniej niż 23%),sól, ekstrakt drożdży, kwas cytrynowy, olej słonecznikowy, aromaty, suszona cebula, pieprz czarny. Smak i zapach swoisty dla barszczu czerwonego, buraczano ziołowy. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrzylenia. Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – pudełko plastikowe Opakowania jednostkowe – 1 kg-1,4kg. Opakowanie zbiorcze – karton Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Barszcz czerwony przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Barszcz czerwony należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 36

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Sos do spaghetti Napoli |
| 2. | Charakterystyka | Struktura i konsystencja – sypka, drobnziarnista, widoczne wysuszone warzywa. Barwa – blado czerwona do czerwonej, charakterystyczna dla użytych warzyw i przypraw. Smak i zapach swoisty dla sosu Napoli, suszonych pomidorów i przypraw. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrzylenia. Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – pudełko plastikowe Opakowania jednostkowe – 1,0kg. Opakowanie zbiorcze – karton Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Sos Napoli przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Sos Napoli należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia _artykuły spożywcze

Poz. 37

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Sos do spaghetti Bolognese |
| 2. | Charakterystyka | Struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista, widoczne wysuszone warzywa. Barwa –czerwona do ciemno czerwonej, charakterystyczna dla użytych warzyw i przypraw. Smak i zapach swoisty dla sosu Bolognese, suszonych pomidorów, tymianku, pietruszki, rozmarynu, papryki, czosnku, pieprzu. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia. Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – pudełko plastikowe Opakowania jednostkowe – 1,0kg. Opakowanie zbiorcze – karton Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Sos Bolognese przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Sos Bolognese należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 38

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Sos sałatkowo-ogrodowy |
| 2. | Charakterystyka | Struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista, widoczne wysuszone warzywa. Barwa – oliwkowa do ciemno zielonej, charakterystyczna dla użytych warzyw i przypraw. Smak i zapach swoisty dla sosu sałatkowego, cytrynowo- ziołowy. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia. Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – pudełko plastikowe Opakowania jednostkowe – 700g. Opakowanie zbiorcze – karton Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Sos ogrodowy przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Sos ogrodowy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 39

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Sos z zielonym pieprzem |
| 2. | Charakterystyka | Struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista, widoczne wysuszone warzywa i ziarna zielonego pieprzu. Barwa – kremowa do jasno brązowej, charakterystyczna dla użytych warzyw i przypraw. Smak i zapach swoisty dla sosu, z nuta pieczenia i zielonego pieprzu |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia. Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – pudełko plastikowe Opakowania jednostkowe – 850g. Opakowanie zbiorcze – karton Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Sos z zielonym pieprzem przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Sos z zielonym pieprzem należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia_artykuły spożywcze

Poz. 40

| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Chrzan- chrzan tarty |
|----|--|--|
| 2. | Charakterystyka | Jednolita przetarta masa o barwie białej lub biało-kremowej, dopuszcza się odcień szarawy lub rozwarstwienia. Smak i zapach charakterystyczny dla chrzanu, kwaśno-słodki, bez obcych posmaków i zapachów. Zawartość chlorku sodu nie więcej niż 2%. Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy nie mniej niż 0,8%. Ekstrakt ogólny nie mniej niż 7,0%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia. Rozwarstwienie produktu. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – słoik Opakowania jednostkowe – od 200g-900g Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Chrzan przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Chrzan należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 41

| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Majonez dekoracyjny |
|----|--|---|
| 2. | Charakterystyka | Emulsyjny sos majonezowy wytwarzany z oleju roślinnego, żółtek jaj – nie mniej niż 6%, z dodatkiem m.in. octu ,musztardy. Jednolita gładka masa, barwa jasnokremowa do jasno żółtej. Smak i zapach charakterystyczny dla majonezu, niedopuszczalna obecność obcych zapachów i posmaków. Zawartość wody i substancji lotnych nie więcej niż 60%. Zawartość tłuszczu 50,5 – 78,5%. Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy nie więcej niż 0,85%. Zawartość chlorku sodu nie więcej niż 2,0%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Niedopuszczalne rozwarstwienia lub obecność widocznych kropeł oleju. Obce posmaki, zapachy. Objawy pleśnienia, psucia. Zanieczyszczenia mechaniczne. Niedopuszczalne zmiany barwy np. ciemnienie. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – słoik. Opakowania jednostkowe – 700g Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Majonez przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Majonez należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia _artykuły spożywcze

Poz.42

| | | |
|----|-----------------------------------|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Musztarda |
| 2. | Charakterystyka | Musztarda – zimny sos, którego głównym składnikiem są ziarna gorczycy - białej, czarnej lub sarepskiej. Brawa i wygląd jednolity, właściwy dla zastosowanych surowców i ewentualnie dodanych składników smakowo-zapachowych. Masa jednolita, gęsta z niedopuszczalną obecnością drobnych cząstek. Zapach właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw i użytych składników smakowo-zapachowych, bez zapachów obcych. Smak lekko pieprzowy dla musztardy stołowej z wyczuwalnym smakiem użytych składników. Opakowanie zamknięte, nieuszkodzone, bez widocznych śladów wycieku zawartości. Sucha masa nie mniej niż 20%. Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowny nie więcej niż 2%. Chlorek sodu nie więcej niż 3%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Opakowania jednostkowe – 0,5kg-1,00kg słoiki szklane, Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Musztarda przechowywana w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Musztardę należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 43

| | | |
|----|-----------------------------------|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Ketchup łagodny i pikantny |
| 2. | Charakterystyka | Gęsty sos pomidorowy o barwie czerwonej lub ciemnoczerwonej. Wyczuwalny smak pomidorów i przypraw, bez obcych posmaków i zapachów Zawartość pomidorów nie mniej niż 190g na 100g produktu Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy nie więcej niż 2,5%. Zawartość chlorku sodu nie więcej niż 3,5%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Objawy pleśnienia, psucia. Zanieczyszczenia mechaniczne. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – butelka plastikowa. Opakowania jednostkowe – 1kg Opakowanie zbiorcze – karton Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Ketchup przechowywany w temperaturze pomiędzy 2°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Ketchup należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia_artykuły spożywcze

Poz. 44

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Koncentrat pomidorowy 30% |
| 2. | Charakterystyka | Koncentrat pomidorowy 30% wyprodukowany ze świeżych pomidorów bez żadnych dodatków. Konsystencja jednorodna przetarta, gęsta masa. Barwa powinna być czerwona, pomarańczowoczerwona. Smak i zapach – swoisty dla koncentratu pomidorowego, słodko-kwaśny, cierpkawy, bez posmaków i zapachów obcych. Zawartość ekstraktu ogólnego nie mniej niż 30%. Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy nie więcej niż 10-13%. Dopuszczalna zawartość metali szkodliwych wg zarządzenia MZiOS. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – słoik Opakowania jednostkowe – od 200g do 1000g Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Koncentrat pomidorowy przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Koncentrat pomidorowy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 45

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Groszek konserwowy |
| 2. | Charakterystyka | Zalewa opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania. Konsystencja miękka – wyrównana. Warzywa całe, nie rozpadające się, bez zmian chorobowych. Barwa oliwkowa, zielona. Smak i zapach – charakterystyczny dla groszku bez obcych smaków i zapachów. Masa warzyw po odcieknięciu z zalewy w stosunku do masy netto nie mniej niż 49%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Objawy pleśnienia, psucia. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – puszka z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką Opakowania jednostkowe – 0,4kg Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok), masa netto po odcieku. |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Groszek konserwowy przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-75%. |
| 6. | Transport | Groszek konserwowy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia_artykuły spożywcze

Poz. 46

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Fasola konserwowa czerwona |
| 2. | Charakterystyka | Zalewa opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania. Konsystencja miękka – wyrównana. Warzywa całe, nie rozpadające się, bez zmian chorobowych. Barwa amarantowa. Smak i zapach – charakterystyczny dla fasoli bez obcych smaków i zapachów. Masa warzyw po odcięciu z zalewy w stosunku do masy netto nie mniej niż 49%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Objawy pleśnienia, psucia. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – puszka z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką Opakowania jednostkowe – 0,4kg Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) ,masa netto po odcięciu. |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Fasola konserwowa przechowywana w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-75%. |
| 6. | Transport | Fasolę konserwową należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 47

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Kukurydza konserwowa |
| 2. | Charakterystyka | Zalewa barwy żółtawej i żółta, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania. Konsystencja miękka – wyrównana. Warzywa całe, nie rozpadające się, bez zmian chorobowych. Barwa żółta. Smak i zapach – charakterystyczny dla kukurydzy bez obcych smaków i zapachów. Masa warzyw po odcięciu z zalewy w stosunku do masy netto nie mniej niż 49%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Objawy pleśnienia, psucia. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – puszka z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia z zawleczką Opakowania jednostkowe – 0,4kg Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) ,masa netto po odcięciu. |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Kukurydza konserwowa przechowywana w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-75%. |
| 6. | Transport | Kukurydzę konserwową należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia_artykuły spożywcze

Poz. 48

| | | |
|----|-----------------------------------|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Seler konserwowy |
| 2. | Charakterystyka | Seler miękki, barwy białej lub kredowobiałej. Smak i zapach charakterystyczny dla selera. Zalewa opalizująca. Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy nie więcej niż 1,5%. Zawartość chlorku sodu nie więcej niż 1,5%. Stosunek masy warzyw odciekniętych do deklarowanej masy netto opakowania nie mniej niż 45%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – słoik Opakowania jednostkowe –315g-330g Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Seler konserwowy przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Seler konserwowy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 49

| | | |
|----|-----------------------------------|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Żur |
| 2. | Charakterystyka | Produkt na bazie zakwasu z razowej mąki żytniej mający charakterystyczny kwaśny smak. Struktura i konsystencja – płynna, zawieszista. Barwa – kremowa. Smak i zapach swoisty dla żurku, kwaśny. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśń. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia. Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – butelka plastikowa Opakowania jednostkowe – 500ml -1000 ml Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Żur przechowywane w temperaturze pomiędzy 2°C a 18°C. |
| 6. | Transport | Żur należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 50

| | | |
|----|-----------------------------------|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Ocet spirytusowy 10% |
| 2. | Charakterystyka | Ciecz bezbarwna lub słomkowa, bez osadów i zmętnień. Smak kwaśny, bez obcych posmaków; zapach specyficzny, bez zapachów obcych. Ocet wyprodukowany z przedestylowanego alkoholu pochodzenia rolniczego Moc - 2g/l. Zawartość kwasów ogółem w occie , wyrażona jako bezwodny kwas octowy powinna wynosić 100g na 1000ml 10%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – butelka szklana lub plastikowa. Opakowania jednostkowe – 0,5l-1,0l. Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Ocet przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Ocet należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia_artykuły spożywcze

Poz. 51

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Olej –roślinny jadalny |
| 2. | Charakterystyka | Olej rafinowany, Ciecz przejrzysta, klarowna o barwie żółtawej. Specyficzny, naturalny, charakterystyczny dla wyrobu, bez posmaków i zapachów obcych. Struktura i konsystencja –w temperaturze 20 C- płynna, przejrzysta, klarowna bez osadu Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż 0,3. Punkt dymienia minimum 200 st.C |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy, objawy psucia, zmętnienie Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – butelka plastikowa Opakowania jednostkowe – 1l Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Olej słonecznikowy przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Olej słonecznikowy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | 2 razy w miesiącu |
| 8. | Termin przydatności | Min. 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 52-53

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Miód naturalny Miód jednorazowy |
| 2. | Charakterystyka | Miód naturalny odmian: lipowy, wielokwiatowy, akacjowy. Barwa od jasnożółtej do bursztynowej. Konsystencja płynna, lepka, częściowo lub całkowicie skryształizowana. Smak i zapach zmienny w zależności od odmiany. Zawartość wody nie więcej niż 20%. Zawartość fruktozy i glukozy (suma fruktozy i glukozy) 60g/100g. Zawartość sacharozy nie więcej niż 5g/100g. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia. Nie ma sztucznie zmienionej kwasowości. Nie ma objawów fermentacji. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – słoik, opakowanie termo-formowalne Opakowania jednostkowe – 380g (słoik), 25g (termo-formowalne) Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Miód przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Miód należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia_artykuły spożywcze

Poz. 54,55,56

| | | |
|----|-----------------------------------|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Dżem owocowy niskosłodzony Dżem jednorazowy Marmolada twarda wieloowocowa |
| 2. | Charakterystyka | Dżem niskosłodzony. Barwa charakterystyczna dla gatunku i rodzaju użytych owoców(śliwek, truskawek, wiśni, porzeczek ,moreli, ananasów, moreli, malin, i innych) substancja żelująca – pektyny. Smak kwaśnosłodki, charakterystyczny dla użytych surowców i dodatków, bez posmaków obcych całe owoce lub ich fragmenty w żelowej masie. Zapach charakterystyczny dla użytych surowców i dodatków, bez zapachów obcych. Konsystencja dżemu żelowa z kawałkami owoców. Opakowanie zamknięte, nieuszkodzone, bez widocznych śladów wycieku zawartości. Zawartość owoców w 100g dżemu nie mniej niż 60%. Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas cytrynowy nie mniej niż 0,7%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni. W przypadku dżemu niedopuszczalny produkt wieloowocowy. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia. Brak oznakowania opakowań(datę-termin produkcji i przydatności do spożycia, pojemność ,nazwę produktu)uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. Objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – słoik, opakowanie termo-formowalne Opakowania jednostkowe – 280g -900g(słoik), 25g (term-formowalne) Marmolada 320g (słoik , pojemnik z tworzywa sztucznego) Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Dżem przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Dżem należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 57

| | | |
|----|-----------------------------------|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Syrop owocowy |
| 2. | Charakterystyka | Syrop wysokosłodzony z ekstraktu soku owocowego, Konsystencja – płyn klarowny z dopuszczalną opalizacją. Barwa dla syropu owocowego zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie(o różnych smakach np. pomarańczowy, wiśniowy, malinowy, żurawinowy, porzeczkowy, truskawkowy, aronia,). Zawartość ekstraktu owocowego nie mniej niż 65% Smak i zapach – charakterystyczny dla owocu lub deklarowanego dodatku aromatycznego. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Objawy pleśnienia, psucia. Zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne i szkodnikami. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – butelka szklana Opakowania jednostkowe – 440 – 500ml Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Syrop owocowy przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-75%. |
| 6. | Transport | Syrop owocowy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia _artykuły spożywcze

Poz. 58

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Ananas puszka |
| 2. | Charakterystyka | Owoce zdrowe, dojrzałe, pokrojone w plastry, lekko zdeformowane, miękkie. Barwa jasnożółta, kremowa. Zalewa klarowna lub opalizująca z zawiesiną lub osadem z tkanki owoców. Masa owoców odciekniętych z zalewy do deklarowanej masy netto nie mniej niż 45%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Objawy pleśnienia, psucia. Zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne i szkodnikami. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa Opakowania jednostkowe – 560g. Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) ,masa netto po odcieku. |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Ananas przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-75%. |
| 6. | Transport | Ananasa należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 59

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Brzoskwinia puszka |
| 2. | Charakterystyka | Owoce zdrowe, dojrzałe, połówki, lekko zdeformowane, miękkie. Barwa pomarańczowa. Zalewa klarowna lub opalizująca z zawiesiną lub osadem z tkanki owoców. Masa owoców odciekniętych z zalewy do deklarowanej masy netto nie mniej niż 45%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Objawy pleśnienia, psucia. Zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne i szkodnikami. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – puszka aluminiowa Opakowania jednostkowe – 850g Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) ,masa netto po odcieku. |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Brzoskwinia przechowywana w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-75%. |
| 6. | Transport | Brzoskwinie należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 60

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Herbata liściasta czarna |
| 2. | Charakterystyka | Tradycyjna chińska, cejlońska lub indyjska herbata liściasta czarna. Produkt otrzymany przez wysuszenie liści jednogatunkowej herbaty .Napar mocny , intensywny, aromatyczny. Struktura i konsystencja – sypka, charakterystyczna dla wysuszonych listków herbaty. Barwa – brązowa do ciemnobrązowej. Zapach i smak – właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku herbaty. Zawartość wody nie więcej niż 2%. Zawartość garbników nie niższa niż 7%. Wyciąg wodny herbaty w przeliczeniu na suchą masę nie mniej niż 32%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, trwałe zbrylenia. Zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne i szkodnikami. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – torebka foliowa hermetycznie spawana , pudełko papierowe Opakowania jednostkowe – 100g. Opakowanie zbiorcze – 1kg Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Herbata przechowywana w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-75%. |
| 6. | Transport | Herbatę należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia_artykuły spożywcze

Poz. 61

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Herbata czarna ekspresowa |
| 2. | Charakterystyka | Herbata czarna bez dodatków. Pełna i mocna w smaku, o głębokim kolorze. Struktura i konsystencja – sypka, w torebkach. Torebka każda z sznurowadkiem. Barwa naparu mocna– ciemno brązowa do nawet czarnej Zapach i smak – właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku herbaty. Zawartość wody nie więcej niż 2%. Zawartość garbników nie niższa niż 7%. Wyciąg wodny herbaty w przeliczeniu na suchą masę nie mniej niż 32%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, trwale zbrzylenia. Zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne i szkodnikami. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – folia, pudełko papierowe Opakowania jednostkowe – od 20 do 100szt x 2g Opakowanie zbiorcze – pudełko kartonowe Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Herbata przechowywana w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-75%. |
| 6. | Transport | Herbatę należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Rodzaj herbaty określa zamawiający, np. czarna, owocowa Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 62

| | |
|--|--|
| Nazwa grupy (produkty) | Paluszki z sezamem |
| Charakterystyka | Konsystencja – krucha, powierzchnia gładka, błyszcząca, ziarnem sezamu. Powierzchnia złocista do jasno brązowej, przekrój kremowy do jasno złocistej. Smak i zapach sowy, słodkawy, charakterystyczny dla użytych dodatków. |
| Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Objawy pleśnienia, psucia. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – folia Opakowania jednostkowe – 70g Opakowanie zbiorcze – karton Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Paluszki z sezamem przechowywane w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-75%. |
| Transport | Paluszki z sezamem należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 63

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Paluszki słone |
| 2. | Charakterystyka | Konsystencja – krucha, powierzchnia gładka, błyszcząca, kryształami soli. Powierzchnia złocista do jasno brązowej, przekrój kremowy do jasno złocistej. Smak i zapach sowy, słonawy, charakterystyczny dla użytych dodatków. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Objawy pleśnienia, psucia. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – folia Opakowania jednostkowe – 70g Opakowanie zbiorcze – karton Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Paluszki słone przechowywane w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-75%. |
| 6. | Transport | Paluszki słone należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia _artykuły spożywcze

Poz. 64

| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Ogórki konserwowe |
|----|-----------------------------------|---|
| 2. | Charakterystyka | <p>Całe ogórki w zalewie .Powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, lekkie otarcie brodawek nie stanowi wady.</p> <p>Barwa ogórków całych na powierzchni oliwkowozielona, Zalewa z przyprawami, jasnożółta, klarowana z lekką opalizacją, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw i nasion z krojonych ogórków.</p> <p>Ogórki jędrne, chrupkie, na przekroju poprzecznym widoczne słabo wyształcone nasiona.</p> <p>Smak i zapach kwaśno-słodki z wyczuwalnym aromatem przypraw, bez posmaków i zapachów obcych.</p> <p>Długość ogórków 6-8cm, długość kawałków ogórków krojonych w poprzek 2-5cm, średnica – 5cm.</p> <p>Stosunek masy ogórków odcięniętych do deklarowanej masy netto nie mniej niż 45%.</p> <p>Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy od0,5 do 1,0%.</p> <p>Zawartość chlorku sodu nie więcej niż 1,5%.</p> |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | <p>Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni.</p> <p>Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne.</p> <p>Objawy pleśnienia, psucia.</p> <p>Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p> |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | <p>Materiał opakowaniowy – słoik,</p> <p>Opakowania jednostkowe – 870g</p> <p>Opakowanie zbiorcze – 10kg zgrzewka termokurczliwa</p> <p>Opakowanie jednostkowe – powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</p> |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | <p>Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.</p> <p>Ogórki konserwowe przechowywane w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%.</p> |
| 6. | Transport | Ogórki konserwowe należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 65

| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Papryka konserwowa |
|----|-----------------------------------|--|
| 2. | Charakterystyka | <p>Papryka - ćwiartki w zalewie z przyprawami. Jędrna , nie rozpadająca się.</p> <p>Smak słodko-kwaśny charakterystyczny dla papryki konserwowej, bez obcych posmaków i zapachów.</p> <p>Zalewa opalizująca z zawiesiną i osadem z tkanki warzyw</p> <p>Zawartość chlorku sodu nie więcej niż 1,0%.</p> <p>Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy nie mniej niż 0,4%.</p> <p>Ekstrakt ogólny nie mniej niż 5%.</p> <p>Stosunek masy papryki odcięniętej do deklarowanej masy netto opakowania nie mniej niż 45%.</p> |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | <p>Obce posmaki, zapachy.</p> <p>Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne.</p> <p>Objawy pleśnienia, psucia.</p> <p>Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p> |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | <p>Materiał opakowaniowy – słoik</p> <p>Opakowania jednostkowe – 870g</p> <p>Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa</p> <p>Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) ,masa netto po odcieku.</p> |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | <p>Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami.</p> <p>Papryka konserwowa przechowywana w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%.</p> |
| 6. | Transport | Paprykę konserwową należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia_artykuły spożywcze

Poz. 66

| | | |
|----|-----------------------------------|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Buraczki konserwowe |
| 2. | Charakterystyka | Buraki- tarte (wiórki) ,miękkie, niewłókniste, konsystencja wyrównana. Smak słodko-kwaśny typowy dla buraków ćwikłowych, bez obcych posmaków i zapachów. Zalewa ciemno-amarantowa, klarowna. Zawartość chlorku sodu nie więcej niż 1,0%. Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas octowy nie mniej niż 0,7%. Ekstrakt ogólny nie mniej niż 10%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – słoik Opakowania jednostkowe – 870g Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) ,masa netto po odcieku. |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Buraki przechowywane w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Buraki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 67,68

| | | |
|----|-----------------------------------|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Salatka obiadowa (wielowarzywna) Salatka grecka |
| 2. | Charakterystyka | Mieszanek różnych warzyw (kapusta biała, ogórek, cebula, marchew ,papryka) w zalewie. Salatka grecka – mieszanek marynowanych, pokrojonych w plastry ogórków z soczystą marchewką, papryką i cebulą Składniki miękkie lecz nie rozgotowane, zachowujące kształt nadany im przy rozdrobnieniu. Barwa typowa dla użytych składników zmieniona procesem technologicznym. Zapach i smak charakterystyczny dla poszczególnych sałatek w zależności od użytych składników, bez obcych zapachów i posmaków. Kwasowość ogólna w przeliczeniu na użyty kwas nie więcej niż 1,5%. Zawartość chlorku sodu nie więcej niż 1,5%. Dopuszczalna zawartość metali szkodliwych wg zarządzenia MZiOS. Stosunek masy warzyw odciętych do deklarowanej masy netto opakowania nie mniej niż 45%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśń. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – słoik Opakowania jednostkowe: sałatka obiadowa, grecka – 870g zgrzewka termokurczliwa Opakowanie zbiorcze – 10kg zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) ,masa netto po odcieku. |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Sałatki warzywne przechowywane w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Sałatki warzywne należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia_artykuły spożywcze

Poz. 69

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Kapusta czerwona konserwowa |
| 2. | Charakterystyka | Kapusta miękka lecz nie rozgotowana, zachowująca kształt nadany im przy rozdrobnieniu. Barwa typowa dla kapusty czerwonej zmieniona procesem technologicznym. Zapach i smak charakterystyczny dla kapusty czerwonej w zależności od użytych składników, bez obcych zapachów i posmaków. Dopuszczalna zawartość metali szkodliwych wg zarządzenia MZiOS. Stosunek masy warzyw odciekniętych do deklarowanej masy netto opakowania nie mniej niż 45%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – słoik Opakowania jednostkowe: - sałatka wielowarzywna – 870g Opakowanie zbiorcze – 10kg Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok), masa netto po odcieku. |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Sałatki warzywne przechowywane w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Sałatki warzywne należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 70,71

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Oliwki zielone drylowane Oliwki czarne drylowane |
| 2. | Charakterystyka | Oliwki jędrne lub miękkie lecz nie rozpadające się, wydrylowane. Smak charakterystyczny dla oliwek, bez obcych posmaków i zapachów. Zalewa opalizująca z zawiesiną i osadem z tkanki warzyw. Stosunek masy oliwek odciekniętej do deklarowanej masy netto opakowania nie mniej niż 60%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – słoik Opakowania jednostkowe – 900g Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok), masa netto po odcieku. |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Oliwki przechowywać w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Oliwki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 72

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Oliwa z oliwek |
| 2. | Charakterystyka | Ciecz przejrzysta, klarowna o barwie zielonkawej. Specyficzny, naturalny, charakterystyczny dla wyrobu, bez posmaków i zapachów obcych. Liczba kwasowa, mg KOH/g, nie więcej niż 0,6. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – butelka szklana Opakowania jednostkowe – 1l. Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Oliwa z oliwek przechowywana w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-75%. |
| 6. | Transport | Oliwę z oliwek należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia_artykuły spożywcze

Poz. 73

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Koncentrat buraczany |
| 2. | Charakterystyka | Koncentrat barszczu czerwonego wyprodukowany z wody, zagęszczonego soku z buraków ćwikłowych (min. 12 %), cukru soli, kwasu cytrynowego, przypraw, struktura i konsystencja – jednolita, klarowna, płynna barwa ciemnoczerwona do bordowej smak i zapach – czysty, mocny dopuszczalny jest niewielki osad wyrobu |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – butelka szklana z nakrętką o pojemności od 0,3l do 0,33l Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Koncentrat przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-60%. |
| 6. | Transport | Koncentrat należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 74,75

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Podgrzybek suszony Borowik suszony |
| 2. | Charakterystyka | Grzyby leśne suszone. Barwa – charakterystyczna dla rodzaju grzyba suszonego. Konsystencja – lekko elastyczna, lekko łamliwa, nie zlepiająca się przy nacisku, cząstki grzybów sypkie, nie pozlepiane Wilgotność suszu – nie więcej niż 12 %. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie. Zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne i szkodnikami. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – worki foliowe Opakowania jednostkowe – 0,5kg do 1kg Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa, karton Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Suszu przechowywać w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-75%. |
| 6. | Transport | Suszu należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Częstotliwość dostaw | 1 raz w roku |

Poz. 76

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Susz owocowy |
| 2. | Charakterystyka | W skład suszu wchodzi: śliwki, jabłka, gruszki, morele Smak i zapach – charakterystyczny dla danego składnika suszu, aromatyczny, słodkawy, słodkavo-kwaśny. Barwa – charakterystyczna dla danego składnika suszu. Konsystencja – lekko elastyczna, nie zlepiająca się przy nacisku, cząstki owoców sypkie, nie pozlepiane, lekko łamliwa w przypadku jabłek i gruszek. Wilgotność suszu – nie więcej niż 12 %. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie. Zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne i szkodnikami. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – worki foliowe Opakowania jednostkowe – 1kg. Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Susz owocowy przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-75%. |
| 6. | Transport | Susz owocowy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia _artykuły spożywcze

Poz. 77

| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Rodzynki |
|----|-----------------------------------|---|
| 2. | Charakterystyka | Smak i zapach – charakterystyczny dla rodzynek, aromatyczny, słodkawy. Barwa – charakterystyczna dla danego gatunku winogron, bursztynowa do ciemnobrązowej. Konsystencja – lekko elastyczna, nie zlepiająca się przy nacisku, cząstki rodzynek sypkie, nie pozlepiane Wilgotność suszu – nie więcej niż 12 %. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie. Zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne i szkodnikami. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – worki foliowe Opakowania jednostkowe – 200g Opakowanie zbiorcze – karton Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Rodzynki przechowywane w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-75%. |
| 6. | Transport | Rodzynki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 78

| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Śliwka suszona |
|----|-----------------------------------|--|
| 2. | Charakterystyka | Smak i zapach – charakterystyczny dla śliwek, aromatyczny, słodko – kwaśny. Barwa – charakterystyczna dla danego gatunku śliwek. Konsystencja – lekko elastyczna, nie zlepiająca się przy nacisku, cząstki śliwek sypkie, nie pozlepiane Wilgotność suszu – nie więcej niż 12 %. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie. Zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne i szkodnikami. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – worki foliowe Opakowania jednostkowe – 150g. Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Śliwka suszona przechowywana w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-75%. |
| 6. | Transport | Śliwkę suszoną należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 79

| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Morela suszona |
|----|-----------------------------------|--|
| 2. | Charakterystyka | Smak i zapach – charakterystyczny dla moreli, aromatyczny, słodkawy. Barwa – charakterystyczna dla danego gatunku moreli, jasnożółta do ciemnożółtej. Konsystencja – lekko elastyczna, nie zlepiająca się przy nacisku, cząstki moreli sypkie, nie pozlepiane Wilgotność suszu – nie więcej niż 12 %. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie. Zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne i szkodnikami. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – worki foliowe Opakowania jednostkowe – 150g. Opakowanie zbiorcze – karton Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Morela suszona przechowywana w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-75%. |
| 6. | Transport | Morelę suszoną należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia _artykuły spożywcze

Poz. 80

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Migdały płatki |
| 2. | Charakterystyka | Smak i zapach – charakterystyczny dla migdałów, a, słodkawy. Barwa – charakterystyczna dla migdałów, białej do kremowej. Konsystencja – łamliwa, cząstki migdałów nie pozlepiane, sypkie Wilgotność – nie więcej niż 12 %. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie. Zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne i szkodnikami. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – worki foliowe Opakowania jednostkowe – 100g Opakowanie zbiorcze – karton, zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Migdały przechowywane w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-75%. |
| 6. | Transport | Migdały należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 81

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Słonecznik łuskany |
| 2. | Charakterystyka | Smak i zapach – charakterystyczny dla ziarna słonecznika, Barwa – charakterystyczna dla słonecznika jasnoszara Konsystencja – suche ziarno Wilgotność suszu – nie więcej niż 12 %. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie. Zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne i szkodnikami. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – worki foliowe Opakowania jednostkowe – 200g Opakowanie zbiorcze – karton Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Słonecznik łuskany przechowywany w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-75%. |
| 6. | Transport | Słonecznik należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 82

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Dynia pestka -łuskana |
| 2. | Charakterystyka | Smak i zapach – charakterystyczny dla dyni aromatyczny, Barwa – charakterystyczna dla dyni jasnożółta do zielonej. Konsystencja – suche ziarno Wilgotność suszu – nie więcej niż 12 %. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie. Zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne i szkodnikami. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – worki foliowe Opakowania jednostkowe – 200g Opakowanie zbiorcze – karton Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Pestka dyni przechowywana w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-75%. |
| 6. | Transport | Dynie należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia_artykuły spożywcze

Poz. 83,84

| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Kawa rozpuszczalna naturalna Kawa rozpuszczalna naturalna jednorazowa |
|----|-----------------------------------|---|
| 2. | Charakterystyka | Kawa rozpuszczalna - 100% kawy naturalnej. Struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty lub granulaty bez grudek. Barwa naturalna dla kawy - brązowa. Smak i zapach – charakterystyczny dla ekstraktu kawy naturalnej. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, trwałe zbrylenia. Zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne i szkodnikami. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – słoik szklany, folia Opakowania jednostkowe – 100g, 200g, 2g Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Kawa rozpuszczalna przechowywana w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-75%. |
| 6. | Transport | Kawa rozpuszczalna należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 85

| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Kawa ziarnista Arabica |
|----|-----------------------------------|--|
| 2. | Charakterystyka | Całe ziarna kawy palonej 100% ziaren typu Arabica. Barwa naturalna dla kawy - brązowa. Smak i zapach – charakterystyczny dla kawy naturalnej. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, trwałe zbrylenia. Zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne i szkodnikami. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – papier laminowany Opakowania jednostkowe – 250g Opakowanie zbiorcze – 5kg karton, zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Kawa palona mielona przechowywana w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-75%. |
| 6. | Transport | Kawa palona mielona należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 86

| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Kawa zbożowa rozpuszczalna |
|----|-----------------------------------|---|
| 2. | Charakterystyka | Naturalna kawa zbożowa. Napój bezkofeinowy. Kompozycja prażonych zbóż (jęczmień, żyto), cykori i buraków cukrowych. Struktura i konsystencja – sypka, łatwo rozpuszczalna w wodzie, proszek drobnoziarnisty bez grudek. Po zalaniu wrzątkiem powinna tworzyć się mleczna pianka. Barwa naturalna jasnobrązowa do brązowej. Smak łagodny, lekko słodki, zbliżony do kawy naturalnej, zapach – charakterystyczny dla kawy zbożowej. Zawartość zbóż nie mniej niż 72% bez konserwantów. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, trwałe zbrylenia. Zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne i szkodnikami. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – słoik, folia, pudełko papierowe Opakowania jednostkowe – 150g Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta, adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Kawa zbożowa przechowywana w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-75%. |
| 6. | Transport | Kawę zbożową należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia_artykuły spożywcze

Poz. 87

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Kakao naturalne extra ciemne |
| 2. | Charakterystyka | Kakao gorzkie. Wytwarzane z najwyższej jakości ziaren kakao. Struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek bez grudek. Wydajne ,aromatyczne, barwy ciemnej czekolady (extra ciemne). Smak gorzki , zapach – charakterystyczny dla kakao. Zawartość tłuszczu kakaowego w suchej masie – 10 - 12%. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, trwałe zbrzylenia. Zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne i szkodnikami. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy –pudełko papierowe Opakowania jednostkowe – 100g-200g Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) oraz informację dot. barwy kakao. |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Kakao naturalne przechowywane w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-75%. |
| 6. | Transport | Kakao naturalne należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 89

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Zupa błyskawiczna "Danie w 5 minut" w kubkach różne rodzaje |
| 2. | Charakterystyka | struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw, makaronu barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie. Zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne i szkodnikami. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – worki foliowe, kubek styropianowy o pojemności około 500 ml (od 50 do 70 g) hermetycznie zamknięty, Opakowania jednostkowe: Zupka chińska "Kurczak złoty", "Kurczak łagodny" 60g-80g Zupa błyskawiczna "Danie w 5 minut" w kubkach różne rodzaje – od 50 do 70g Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Zupy błyskawiczne przechowywane w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-75%. |
| 6. | Transport | Zupy błyskawiczne należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |

Poz. 90

| | | |
|-----------|--|---|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Gorący kubek- różne smaki |
| 2. | Charakterystyka | struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek lub granulki, bez grudek, z widocznymi kawałkami suszonych warzyw, makaronu barwa, smak i zapach – charakterystyczny dla użytych do produkcji składników i przypraw |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie. Zanieczyszczenia mechaniczne, organiczne i szkodnikami. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – torebki papierowe Opakowanie jednostkowe- od 16g-25g Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Zupy błyskawiczne przechowywane w temperaturze pomiędzy 10°C a 18°C i wilgotności powietrza 56%-75%. |
| 6. | Transport | Zupy błyskawiczne należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia |

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.11.2017
Opis przedmiotu zamówienia_artykuły spożywcze

Poz. 91

| | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Nazwa grupy (produkty) | Słodko-pikantny sos chili |
| 2. | Charakterystyka | Produkt spożywczy o składzie; cukier 40%, papryka czerwona chili 14,5%, ocet, sól ,skrobia modyfikowana. Struktura i konsystencja – płynna, zawieszista. Barwa – czerwona Smak i zapach swoisty dla sosu. |
| 3. | Cechy dyskwalifikujące | Obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni. Zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne. Objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia. Obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości. Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia. |
| 4. | Materiał opakowaniowy, znakowanie | Materiał opakowaniowy – butelka szklana Opakowania jednostkowe –900g Opakowanie zbiorcze – zgrzewka termokurczliwa lub karton tekturowy Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok) , masę produktu netto |
| 5. | Warunki, sposób przechowywania | Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste, zaciemnione i przewiewne oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Żur przechowywane w temperaturze pomiędzy 2°C a 18°C. |
| 6. | Transport | Żur należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości. |
| 7. | Inne wymagania | Termin przydatności do spożycia 6 miesięcy od momentu dostarczenia. |