

Załącznik nr 1.1.B do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.15.2018
Opis przedmiotu zamówienia_ciastrka suche

Poz.1

1.	Nazwa grupy (produkty)	Chalwa sezamowa
2.	Charakterystyka	Wyrób z miazgi sezamowej o dużej zawartości tłuszczu. Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa charakterystyczna dla danego wyrobu, zawartość miazgi sezamowej nie mniej niż 45%. Barwa naturalna, charakterystyczna dla danego wyrobu, smak i zapach – charakterystyczny dla dodanych dodatków tj. bakalie, wanilia, kakao orzechy. Kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów (waniliowa, czekoladowa, pistacjowa)
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie jednostkowe- 100g Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. 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 oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
6.	Transport	Chalwy należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia

Poz. 2,3

1.	Nazwa grupy (produkty)	Czekolada mleczna Czekolada nadziewana
2.	Charakterystyka	W podstawowym składzie mlecznej czekolady znajduje się: cukier, miazga kakaowa, tłuszcz kakaowy oraz spora ilość mleka. Powinna zawierać nie mniej niż 25% suchej masy kakaowej, 14% masy mlecznej oraz tłuszcz. Czekolada nadziewana: nadzienie owocowe lub inne – zawartość nadzienia min 18%, zawartość czekolady mlecznej min 60%. Opakowanie jednostkowe powinno dokładnie pokrywać wyrób, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa, barwa naturalna, jasnobrązowa brązowa, jednolita w całej masie lub z nadzieniem, przełom matowy jednolity. Smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów z masy czekoladowej. kształt – prostokątny regularny, bez nadłamań, z wyraźnym odcisniętym wzorem formy, o powierzchni dolnej gładkiej lub lekko falistej (wynikającej z techniki formowania wyrobu).
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania czekolad, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowanie jednostkowe – tabliczka 100g zawinięta w folię aluminiową lakierowaną opakowanie zbiorcze – kartonik 20 –30szt, 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 oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
6.	Transport	Czekolady należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia

Załącznik nr 1.1.B do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.15.2018
Opis przedmiotu zamówienia_ciaстка suche

Poz. 4.

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ciałka maślane
2.	Charakterystyka	struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa charakterystyczna dla danego wyrobu, barwa naturalna, charakterystyczna dla danego wyrobu smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów i rodzaju smaku. kształt- okrągły i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów,
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie jednostkowe - 150g Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. 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 oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
6.	Transport	Ciałka należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia

Poz.5.

1.	Nazwa grupy (produkty)	Batony czekoladowe typun Grześki*
2.	Charakterystyka	struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa charakterystyczna dla danego wyrobu, barwa naturalna, charakterystyczna dla danego wyrobu smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów,
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Batoniki pakowane jednostkowo 30g-65g Opakowanie zbiorcze - kartonik Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. 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 oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
6.	Transport	Batony należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia. * lub równoważne – skład, smak, waga jednostki opakowania

Poz.6

1.	Nazwa grupy (produkty)	Batony czekoladowe typu Mars*
2.	Charakterystyka	struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa charakterystyczna dla danego wyrobu, barwa naturalna, charakterystyczna dla danego wyrobu smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów kształt – regularny, zbliżony do równych prostopadłościanów, bez nadłamań, batonik całkowicie pokryty czekoladą,
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia. Zaniżona zawartość kuwertury zasinienie, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Batoniki pakowane jednostkowo min 51g. Opakowanie zbiorcze - kartonik Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. 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 oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
6.	Transport	Batony należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia * lub równoważne – skład, smak, waga jednostki opakowania

Załącznik nr 1.1.B do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.15.2018
Opis przedmiotu zamówienia_ciaстка suche

Poz.7

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ciałka typu <i>Delicje szampańskie*</i>
2.	Charakterystyka	Ciałeczka biszkoptowa z galaretką owocową w polewie czekoladowej. Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa charakterystyczna dla danego wyrobu, barwa naturalna, charakterystyczna dla danego wyrobu smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów i rodzaju smaku (wiśniowe, pomarańczowe, jagodowe, malinowe itp.) kształt- okrągły i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów,
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie jednostkowe - 147g. Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. 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 oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
6.	Transport	Ciałka należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia * lub równoważne – skład, smak, waga jednostki opakowania

Poz. 8,9,10,11,12

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ciałka markizy Ciałka pasja kokosowa, adwokat Ciałka bambino Ciałka pałeczki kremowe
2.	Charakterystyka	struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa charakterystyczna dla danego wyrobu, barwa naturalna, charakterystyczna dla danego wyrobu smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów i rodzaju smaku kształt, wielkość- okrągły, podłużny, prostokątny charakterystyczny dla sposobu uformowania wyrobów,
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie jednostkowe – 1kg-3kg. Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. 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 oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
6.	Transport	Ciałka należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia

Poz.13

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ciałka koktajlowe mieszanka rodzinna
2.	Charakterystyka	struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa charakterystyczna dla danego wyrobu, barwa naturalna, charakterystyczna dla danego wyrobu smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów i rodzaju smaku kształt, wielkość- różne formy charakterystyczny dla sposobu uformowania wyrobów,
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie jednostkowe – 1kg-3kg. Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. 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 oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
6.	Transport	Ciałka należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia

Załącznik nr 1.1.B do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.15.2018
Opis przedmiotu zamówienia_ciaстка suche

Poz. 14

1.	Nazwa grupy (produkty)	Wafelki kakaowe w czekoladzie typu Pryncypalki*
2.	Charakterystyka	Wafelki z kremem kakaowym w czekoladzie deserowej. Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, krucha, łamiwa charakterystyczna dla wafli. Smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobu. Zawartość czekolady nie mniej niż 47%, kremu kakaowego nie mniej niż 32%, wafli nie mniej niż 19%
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie jednostkowe –235g Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. 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 oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
6.	Transport	Ciałka należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia * lub równoważne – skład, smak, waga jednostki opakowania

Poz. 15,16

1.	Nazwa grupy (produkty)	Łakotki kokosowe, kakaowe*
2.	Charakterystyka	Ciałka typu herbatniki o smaku kakaowym i kokosowym z zawartością wiórek kokosowych nie mniej niż 15%, lub kakao nie mniej niż 7% .Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, krucha, łamiwa charakterystyczna dla herbatników. barwa charakterystyczna dla danego wyrobu zależna od użytych dodatków. Kształt- okrągły i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów,
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie jednostkowe – Łakotki kokosowe, kakaowe 168g Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. 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 oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
6.	Transport	Ciałka należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia * lub równoważne – skład, smak, waga jednostki opakowania

Poz. 17

1.	Nazwa grupy (produkty)	Wafle rodzinne
2.	Charakterystyka	struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, krucha, łamiwa charakterystyczna dla wafli barwa naturalna, charakterystyczna dla danego wyrobu i użytych dodatków smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów i rodzaju smaku kształt- prostokątny i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów,
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie jednostkowe –180g. Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. 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 oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
6.	Transport	Wafle należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia

Załącznik nr 1.1.B do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.15.2018
Opis przedmiotu zamówienia_ciaстка suche

Poz.18,19

1.	Nazwa grupy (produkty)	Batony – typu Prince Polo max* -- typu Princessa max*
2.	Charakterystyka	Baton typu Price Polo classic to pokryty czekoladą wafelek składający się z czterech warstw wafla połączonych czekoladowym wypełnieniem. Struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa charakterystyczna dla danego wyrobu, barwa naturalna, charakterystyczna dla danego wyrobu smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów,
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęłczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Batoniki pakowane jednostkowo 35g-52g Opakowanie zbiorcze - kartonik Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. 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 oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
6.	Transport	Batoniki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Inne wymagania	Na zamówienie Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia. * lub równoważne – skład, smak, waga jednostki opakowania

Poz. 20

1.	Nazwa grupy (produkty)	Ciałka typu Jeżyki*
2.	Charakterystyka	struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, twarda, łamliwa charakterystyczna dla danego wyrobu, barwa naturalna, charakterystyczna dla danego wyrobu smak i zapach – charakterystyczny dla wyrobów i rodzaju smaku kształt- okrągły i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów na wierzchu rodzynki, orzechy, chrupki ryżowe w polewie czekoladowej- zawartość czekolady nie mniej niż 35%
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęłczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie jednostkowe – Ciałka Jeżyki 140g Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. 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 oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
6.	Transport	Ciałka należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia * lub równoważne – skład, smak, waga jednostki opakowania

Załącznik nr 1.1.B do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.15.2018
Opis przedmiotu zamówienia_ciastra suche

Poz. 21

1.	Nazwa grupy (produkty)	Pierniczki nadziewane w polewie czekoladowej
2.	Charakterystyka	Pierniczki w polewie czekoladowej z nadzieniem owocowym nie mniej niż 20%, struktura i konsystencja – jednolita, zwarta, miękka charakterystyczna dla danego wyrobu, barwa naturalna, charakterystyczna dla danego wyrobu smak i zapach – korzenny, charakterystyczny dla pierników oraz użytych dodatków kształt i wielkość charakterystyczne dla sposobu uformowania wyrobów np. serduszek w polewie czekoladowej
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, obecność bakterii salmonelli, brak oznakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowanie jednostkowe 300g Opakowanie powinno być oznakowane zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi. 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 oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 2 ÷ 18°C
6.	Transport	Ciastra należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Inne wymagania	Termin przydatności do spożycia min. 2 miesiące od momentu dostarczenia