

Załącznik 1.1.A do SIWZ
Postępowanie znak WT.2370.15.2018
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.2370.15.2018
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.2370.15.2018
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.2370.15.2018
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.2370.15.2018
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.2370.15.2018
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.2370.15.2018
Opis przedmiotu zamówienia_artykuły spożywcze

Poz. 20

1.	Nazwa grupy (produkty)	Pieprz czarny mielony
2.	Charakterystyka	Przyprawa - sypki proszek bez zlepków 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. Dobrze wysuszone liście mają barwę 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.2370.15.2018
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 wyczułany, 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.2370.15.2018
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.2370.15.2018
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.2370.15.2018
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 skórze, 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.2370.15.2018
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 – blade 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.2370.15.2018
Opis przedmiotu zamówienia _artykuły spożywcze

Poz. 37

1.	Nazwa grupy (produkty)	Sos do spaghetti Bolognese
2.	Charakterystyka	Struktura i konsystencja – sypka, drobnziarnista, 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, drobnziarnista, 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, drobnziarnista, 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.2370.15.2018
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.2370.15.2018
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.2370.15.2018
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.2370.15.2018
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.2370.15.2018
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.2370.15.2018
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 skrzystalizowana. 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.2370.15.2018
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.2370.15.2018
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.2370.15.2018
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 sznurowadłem. 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, trwałe zbrzydlenia. 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.2370.15.2018
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 wykształcone 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.2370.15.2018
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 odciekniętych 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.2370.15.2018
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.2370.15.2018
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.2370.15.2018
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.2370.15.2018
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.2370.15.2018
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.2370.15.2018
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.2370.15.2018
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 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 –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.

Poz. 93

1.	Nazwa grupy (produkty)	Makaron- pełne ziarno- penne (pióra)
2.	Charakterystyka	Makaron ekstra. Skład : mąka makaronowa pszenna pełnoziarnista, woda. Makaron powinien charakteryzować się jednolitą, wyraźnie brązową barwą, bez pęknięć i rys 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 przyjemny smak i naturalny zapach, być odpowiednio twardy i sprężysty, zachowywać pierwotny kształt, nie sklejać się i nie ciemnieć. Wartość energetyczna na 100g suchego produktu: 1512 kJ (357 kcal), Białko : 15,2 g, Węglowodany : 68 g, Cukry : 0,7 g, Tłuszcz : 1,3 g, Kwasy tłuszczowe nasycone : 0,2 g, Błonnik pokarmowy: 6,2 g, Sód : 0 g, Składniki mineralne oraz błonnik w porcji makaronu po ugotowaniu, Fosfor : 120 mg (17%)*, Mangan: 1,23 mg (61%)*, Żelazo : 2,06 mg (16%)*, Błonnik pokarmowy: 3,4 g, %* dziennego zalecanego spożycia.
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 – 400g Opakowanie zbiorcze –5-10kg 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.