**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA -**

**WARZYWA KISZONE I KONSERWOWE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa produktu** | **Wymagania jakościowe** |
| 1 | Buraczki konserwowe wiórki | - Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych buraczków ćwikłowych, z dodatkami konserwującymi, pasteryzowane.  Struktura – wiórki buraczków.  Smak i zapach – charakterystyczny dla buraków, kwaśno – słodki.  Barwa ciemno czerwona. |
| 2 | Chrzan tarty z kwaskiem cytrynowym | - Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, octu lub kwasku cytrynowego z dodatkiem soli i cukru.  Struktura – przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzeni chrzanu.  Smak i zapach – charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśno – słodki.  Barwa biała lub biało kremowa.  Dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się rozwarstwienie przetartego chrzanu oraz barwę o odcieniu szarawym. |
| 3 | Kapusta czerwona -konserwowa | - Produkt spożywczy otrzymany z szatkowanej świeżej kapusty czerwonej w zalewie octowej z dodatkiem przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji.  Wygląd – poszatkowana czerwona kapusta zanurzona w klarownej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw.  Konsystencja – kapusta chrupiąca, nierozpadająca się, konsystencja wyrównana.  Smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśno – słodki. |
| 4 | Kapusta kiszona | - Produkt otrzymany z poszatkowanej białej kapusty, poddanej kiszeniu poprzez zasolenie i fermentację, o barwie białej do lekko kremowej. Konsystencja chrupiąca, twarda, bez sztucznych barwników i konserwantów. |
| 5 | Ogórki kiszone | - Produkt otrzymany z ogórków gruntowych, kopru, korzeni chrzanu, ząbków czosnku zalanych wodą z solą, poddany kiszeniu, o długości max 8 cm i średnicy max 3 cm. Konsystencja chrupiąca, twarda, bez sztucznych barwników i konserwantów. |
| 6 | Ogórki konserwowe | - Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno – smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym.  Struktura – dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, proste, w kształcie foremnym zbliżonym do walca, powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona.  Smak i zapach - charakterystycznym dla ogórków konserwowych, słodko – kwaśny z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw.  Wygląd zalewy – jasnożółta, klarowna z lekką opalizacją, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, itp.). |
| 7 | Papryka czerwona (ćwiartki) -konserwowa | - Produkt spożywczy otrzymany z papryki świeżej, słodkiej, pozbawionej gniazd nasiennych i innych części niejadalnych w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru oraz roślinnych przypraw aromatyczno - smakowych i poddany procesowi pasteryzacji.  Wygląd – papryka czerwona, ćwiartki.  Konsystencja – papryka jędrna, lekko miękka, nierozpadająca się.  Smak i zapach – charakterystyczny dla papryki, kwaśno – słodki. |
| 8 | Sałatka grecka (wielowarzywna) - konserwowa | Sałatka 4 - składnikowa: marchew, ogórek, papryka, cebula, (bez kapusty),  - Produkt spożywczy otrzymany z krojonych w plastry świeżych warzyw w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji.  Wygląd – plastry warzyw zanurzone w klarownej, opalizującej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw,  Konsystencja – warzywa chrupkie, nierozpadające się, konsystencja wyrównana,  Smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśno – słodki. |
| 9 | Sałatka obiadowa z papryką -konserwowa | Sałatka obiadowa o składzie: m.in.: kapusta biała, marchew, papryka czerwona, cebula  - Produkt spożywczy otrzymany z szatkowanych świeżych warzyw, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji.  Wygląd – poszatkowane warzywa zanurzone w lekko żółtawej, klarownej, opalizującej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw.  Konsystencja – warzywa chrupkie, nierozpadające się, konsystencja wyrównana.  Smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśno – słodki. |
| 10 | Sałatka szwedzka - konserwowa | - Produkt spożywczy otrzymany z krojonych w plastry świeżych ogórków, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji.  Wygląd – talarki ogórków zanurzone w klarownej, opalizującej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw,  Konsystencja – ogórki chrupkie, nierozpadające się, konsystencja wyrównana,  Smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśno – słodki. |
| 11 | Sałatka z zielonych pomidorów -konserwowa | - Produkt spożywczy otrzymany z krojonych w plastry świeżych zielonych pomidorów i cebuli, (dopuszcza się również w składzie marchew i/lub paprykę czerwoną) w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji.  Wygląd – talarki, pomidorów i cebuli zanurzone w klarownej, opalizującej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw,  Konsystencja – pomidory i cebula chrupiące, nierozpadające się, konsystencja wyrównana,  Smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśno – słodki. |

Ponadto Zamawiający wymaga, aby ww. produkty były: dostarczane w I gatunku oraz zapakowane: dla pozycji: 1 – 3, oraz 6 – 11 w opakowania jednostkowe: słoiki szklane o pojemności minimum 0,9 l i opakowania zbiorcze - zgrzewki termokurczliwe, natomiast produkty wymienione w pozycji 4 - 5 w wiaderka plastikowe o pojemności do 10 l lub beczki plastikowe o pojemności do 80 l, a na każdym opakowaniu widniały następujące informacje:

1. nazwa i adres producenta;
2. nazwa produktu;
3. wykaz składników;
4. pojemność opakowania;
5. termin przydatności do spożycia;
6. numer partii;
7. warunki przechowywania;
8. masa netto po odcieku;
9. wartość odżywcza produktu;
10. informacja o występowaniu alergenów.

**- Cechy dyskwalifikujące ww. produktów:**

Obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, uszkodzenia mechaniczne opakowań.