
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

CZĘŚĆ NR 1 – RYBY I PRZETWORY RYBNE

ŚLEDZIE SOLONE MATIASY – filety całe, bez obcych zanieczyszczeń, produkt o wysokich walorach smakowych, soczysty, o delikatnej teksturze i łagodnym smaku.

Cechy dyskwalifikujące:

- filety o luźnej konsystencji (rozpadające się),
- przebarwienia świadczące o nieświeżości filetów.

Opakowanie: Wiaderko plastikowe (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) od 5 do 10 kg masy netto.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy.

FILET Z MINTAJA – filety mrożone pojedynczo, **bez glazury**, całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń

Cechy dyskwalifikujące:

- filety częściowo lub w całości rozmrożone,
- niewłaściwy smak i zapach oraz tekstura po przyrządzeniu;
- zanieczyszczenia mechaniczne lub organiczne.

Opakowanie: Wszystkie objęte zamówieniem filety winny być ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiając w ten sposób łatwe oddzielenie pojedynczej warstwy, dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 20 kg.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres

- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.

KOSTKA RYBNA – mrożony produkt otrzymany z filetów z morszczuka lub mintaja, bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń, warstwa glazury do 5%.

Cechy dyskwalifikujące:

- kostki częściowo lub w całości rozmrożone,
- niewłaściwy smak i zapach oraz tekstura po przyrządzeniu,
- zanieczyszczenia mechaniczne lub organiczne.

Opakowanie: Wszystkie objęte zamówieniem kostki winny być ułożone warstwowo z zastosowaniem przekładek z folii umożliwiając w ten sposób łatwe oddzielenie pojedynczej warstwy, dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 20 kg.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.

KOTLETY RYBNE – produkt głęboko mrożony, panierowany w skład którego wchodzi ryba, warzywa, olej roślinny, przyprawy i inne dodatki. Waga jednej sztuki 60 – 80 g. Minimalna zawartość ryby – 30 %.

Cechy dyskwalifikujące:

- kotlety częściowo lub w całości rozmrożone,
- kotlety z uszkodzoną warstwą panierki,
- niewłaściwy smak i zapach oraz tekstura po przyrządzeniu;
- zanieczyszczenia mechaniczne lub organiczne

Opakowanie: Kotlety rybne winne być ułożone warstwowo w sposób umożliwiający łatwe oddzielenie pojedynczej warstwy, dostarczane będą w pudłach kartonowych od 5 do 20 kg, oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 30 miesięcy od daty dostawy.

PAPRYKARZ SZCZECIŃSKI– produkt przygotowany z rozdrobnionego mięsa ryb, ryżu, cebuli, oleju roślinnego, koncentratu pomidorowego, przypraw i innych dodatków, minimalna zawartość ryby – 30 %.

Opakowanie jednostkowe stanowi puszka metalowa, z samootwieraczem o pojemności 300 – 330 g. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania transportowe: Pudła tekturowe lub zgrzewy foliowe. Nie dopuszcza się pudeł zamkniętych, zapleśniałych

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.

ŚLEDZIE W OLEJU – produkt przygotowany z ryb, oleju, przyprawiony, z dodatkami, minimalna zawartość ryby – 55 %.

Opakowanie jednostkowe stanowi puszka metalowa, z samootwieraczem o pojemności 300 – 330 g. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania transportowe: Pudła tekturowe lub zgrzewy foliowe. Nie dopuszcza się pudeł zamkniętych, zapleśniałych

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.

SAŁATKA RYBNA– produkt przygotowany z ryb, warzyw, przyprawiony, z dodatkami, minimalna zawartość ryby – 30%.

Opakowanie jednostkowe stanowi puszka metalowa, z samootwieraczem o pojemności 300 – 330 g. Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów rdzy i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania transportowe: Pudła tekturowe lub zgrzewy foliowe. Nie dopuszcza się pudeł zamkniętych, zapleśniałych

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Okres przydatności do spożycia powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy.

Cześć nr 2 – produkty przemiału ziarna

MAKARON- produkt żywnościowy wytwarzany na bazie mąki, wody z dodatkiem jaj lub bez.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – makaron w kształcie świderka,
- barwa – charakterystyczna dla użytych składników, od jasno żółtej do żółtej,
- smak i zapach – charakterystyczny dla produktów mącznych.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne, zawilgocenie,
- objawy psucia, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 0,4 - 5 kg.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy

MAKA PSZENNA – typ 450, produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie oczyszczonych ziaren pszenicy zwyczajnej

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek;
- barwa – biała z odcieniem żółtym;
- wilgotność nie większa niż 15,0%;
- smak i zapach – charakterystyczny dla mąki pszennej;
- zawartość metali szkodliwych nie więcej niż w powoływanej PN;

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.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba papierowa 1-5 kg, materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 kg -12 kg (dotyczy pakowania po 1 kg);

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy

MAKA ZIEMNIACZANA - produkt spożywczy otrzymany z bulw ziemniaczanych zgodnie z recepturą przemysłową.

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnisty proszek bez grudek;
- barwa – biała;
- smak i zapach – charakterystyczny dla mąki ziemniaczanej;
- zawartość metali szkodliwych nie więcej niż w powoływanej PN;

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.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torba papierowa 1 kg; materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością

opakowanie zbiorcze – zgrzewa termokurczliwa 10 -12 kg;

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy.

KASZA GRYZANA – produkt spożywczy wytwarzany z gryki.

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura– sypka,;
- barwa - brązowa,
- wilgotność nie większa niż 15,3%;
- smak i zapach – swoisty;

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.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa 0,5-5 kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowego, torba papierowa lub foliowa 5 kg-25 kg;

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres

- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy

KASZA JĘCZMIENNA – produkt spożywczy otrzymany przez pocięcie pęczaku, rozdrobnienie średnie.

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, średnio rozdrobniona;
- barwa - jasnoszara z odcieniem zielonkawym lub żółtawym,
- wilgotność nie większa niż 15,3%;
- smak i zapach – swoisty;

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.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa 0,5-5 kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowego, torba papierowa lub foliowa 5 kg-25 kg;

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy

RYŻ - produkt otrzymywany z ziarna ryżu siewnego.

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura– sypka,
- barwa - biała z odcieniem żółtawym;
- wilgotność nie większa niż 15,3%;
- smak i zapach – charakterystyczny dla ryżu;

opakowanie jednostkowe – torebki foliowe lub papierowe 0,5-5 kg dopuszczone do kontaktu z żywnością

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.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa 0,5-5 kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, torba papierowa lub foliowa 5 kg-25 kg;

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy.

KASZA MANNA – produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie ziaren pszenicy

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek;
- barwa - biała z odcieniem żółtawym;

- wilgotność nie większa niż 15,3%;
- smak i zapach – charakterystyczny dla kaszy manny;

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.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa 0,25-1 kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, torba papierowa lub foliowa 5 kg-25 kg;

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy.

MAKARON SPAGETTI - produkt żywnościowy wytwarzany na bazie mąki pszennej durum, wody z dodatkiem jaj lub bez.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – makaron długie nitki
- barwa – charakterystyczna dla użytych składników, od jasno żółtej do żółtej,
- smak i zapach – charakterystyczny dla produktów mącznych.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne, zawilgocenie,
- objawy psucia, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 0,4 - 5 kg.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy

PŁATKI OWSIANE BŁYSKAWICZNE – Produkt otrzymywany z oczyszczonego , pokrojonego ziarna owsa poddanego specjalnej obróbce hydrotermicznej. Płatki niewymagające gotowania.

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – chrupka ale niełamliwa, średnio rozdrobniona;
- barwa - jasnobrązowa z odcieniem kremowym lub żółtawym,
- wilgotność nie większa niż 10 %;
- smak i zapach – swoisty;

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.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa 0,3-0,5 kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowego, torba papierowa lub foliowa od 5 kg do 10 kg;

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres

- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy

MAKARON BEZGLUTENOWY- produkt żywnościowy wytwarzany na bazie mąki kukurydzianej oraz wody, dopuszcza się w składzie dodatki w postaci mąki ryżowej lub mąki z ciecierzycy. Produkt nie zawiera pszenicy, glutenu, jajek, mleka oraz soi. Nie zawiera surowców modyfikowanych genetycznie.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – makaron w kształcie świderka,
- barwa – charakterystyczna dla użytych składników, od jasno żółtej do żółtej,
- smak i zapach – charakterystyczny dla danego produktu.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne, zawilgocenie,
- objawy psucia, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 0,25 - 1 kg.

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowego, torba papierowa lub foliowa 5 kg-10 kg;

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy

KASZA KUKURYDZIANA – produkt spożywczy otrzymany z kukurydzy z postaci drobnego i grubego grysiku

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, bez grudek;
- barwa – żółta do pomarańczowej;
- wilgotność nie większa niż 15,3%;
- smak i zapach – charakterystyczny dla kaszy manny;

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.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa 0,25-1 kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, torba papierowa lub foliowa 10 kg;

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy.

KASZA JAGLANA – produkt spożywczy otrzymany z łuskanego ziarna prosa, nie zawiera glutenu

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek;
- barwa - kremowa z odcieniem żółtawym;
- wilgotność nie większa niż 15,3%;

- smak i zapach – charakterystyczny dla kaszy jaglanej;

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.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa 0,25-1 kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, torba papierowa lub foliowa 10 kg;

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy.

RYŻ BRĄZOWY - produkt otrzymywany z ziarna ryżu, niepolerowany, z którego usunięto tylko łupinę, Ziarno ma wydłużony kształt i brązowy kolor.

Wymagania klasyfikacyjne:

- struktura– sypka,
- barwa – od jasno brązowej do brązowej;
- wilgotność nie większa niż 15,3%;
- smak i zapach – charakterystyczny dla ryżu;

opakowanie jednostkowe – torebki foliowe lub papierowe 0,25-5 kg dopuszczone do kontaktu z żywnością

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.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa 0,25-5 kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością)

opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, torba papierowa lub foliowa 10 kg;

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy.

MAKARON RAZOWY - produkt żywnościowy wytwarzany z pełnego ziarna pszenicy, wody z dodatkiem jaj lub bez.

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – makaron w kształcie świderek,
- barwa – charakterystyczna dla użytych składników, od jasno żółtej do żółtej,
- smak i zapach – charakterystyczny dla produktów mącznych.

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne, zawilgocenie,
- objawy psucia, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 0,4 - 5 kg.

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe, torba papierowa lub foliowa 10 kg;

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
- nazwę produktu
- pojemność opakowania
- datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy

CIECIERZYCA

Ciecierzycy inaczej cieciorzka lub groch włoski, roślina strączkowa, odmiana kabuli

Wymagania klasyfikacyjne:

- wygląd – duże ziarna
- barwa – kremowa

Cechy dyskwalifikujące:

- obce posmaki, zapachy,
- zanieczyszczenia mechaniczne, zawilgocenie,
- objawy psucia, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
- uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieuszczelnienie,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 0,35 – 1 kg.

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy

KOSTKA ZIEMNIACZANA SUSZONA – Produkt otrzymany z surowych, obranych i pokrojonych na sześciiany ziemniaków, zblanszowanych i wysuszonych, kostka ziemniaczana o wymiarach 10*10*8-10 mm, suszona

Wydajność: 100 g kostki ziemniaczanej powinno zastąpić 1kg surowych ziemniaków.

Cechy dyskwalifikujące:

obce posmaki, zapachy,

zanieczyszczenia mechaniczne, zawilgocenie,

objawy psucia, pleśnienia, zmiana zabarwienia,

uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

opakowanie jednostkowe – torebka foliowa lub papierowa (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością) 0,4 - 5 kg.

Opakowanie zbiorcze - pudło kartonowe, torba papierowa lub foliowa 10 kg;

oznakowanie powinno zawierać:

- nazwę dostawcy – producenta, adres
 - nazwę produktu
 - pojemność opakowania
 - datę – termin produkcji i przydatności do spożycia
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Termin przydatności do spożycia: minimum 6 miesięcy od daty dostawy