

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

**Zał. Nr 2 do SWZ**  
DPS III.263.7.2021

**Zadanie Nr 1 – RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE**  
**Formularz cenowy**

Lp.	Przedmiot zamówienia, nazwa artykułu (asortyment), jego dane identyfikacyjne - określone przez Zamawiającego	Dane identyfikacyjne oferowanego przez Wykonawcę artykułu (asortymentu), określone przez Wykonawcę :	nazwa jednostki miary	Ilość jednostek	Cena netto za jednostkę  [zł.]	Wartość netto pozycji asortyment owej  (kol.5 x kol.6)  [zł.]	Stawka podatku VAT dla pozycji asortymen towej  [%]	Wartość podatku VAT pozycji asortymentow ej  (kol.7 x % VAT:100)  [zł.]	Cena brutto pozycji asortymentow ej  (kol.7 + kol.9) [zł.]
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
I.	Skrobia i produkty skrobiowe (CPV 15620000-0)								
1.	Mąka ziemniaczana. Opakowanie max. 1 kg. Produkt spożywczy otrzymywany z bulw ziemniaczanych, zgodnie z recepturą przemysłową. <b>Wymagania klasyfikacyjne</b> : struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnisty proszek bez grudek, barwa biała, smak i zapach charakterystyczny dla mąki ziemniaczanej. <b>Dopuszczalne tolerancje</b> : dopuszcza się występowanie pojedynczych łatwo rozsypujących się zbryleń. <b>Cechy dyskwalifikujące</b> : obce posmaki, zapachy np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, obecność szkodników żywych i martwych oraz ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie, brak oznakowania produktu.	Nazwa produktu : ..... ..... ..... ..... .....  Nazwa producenta : ..... ..... ..... ..... .....	kg	6					
II.	Olej roślinny (CPV 15411100-3)								

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

2.	<p><b>Olej jadalny roślinny uniwersalny rzepakowy. Opakowanie od 1 l do 3 l.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> Olej jadalny roślinny uniwersalny, jest to produkt otrzymywany z oleju rzepakowego poddanego procesom rafinacji : odśluzowaniu (odszlamowaniu), odkwaszaniu (neutralizacji i/lub destylacji), odbarwieniu (bieleniu) oraz odwadnianiu (dezodoryzacji), struktura i konsystencja w temp. 20°C – płynna, przejrzysta klarowna bez osadu, smakowość dobra, barwa – odcień żółty, przeznaczony do sosów, majonezów oraz smażenia, duszenia i pieczenia.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> niedostateczna ocena organoleptyczna, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zmętnienie, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	litrów	95					
III.	<p><b>Oliwa z oliwek</b> (CPV 15411110-6)</p>								

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

3.	<p>Oliwa z oliwek Virgin olive oil. Opakowanie 0,5 – 0,75 l. butelka szklana</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt spożywczy otrzymany z oliwek, z pierwszego tłoczenia, zawartość wolnych kwasów tłuszczowych w przeliczeniu na kwas oleinowy nie mniejszy niż 2g/100g. Struktura i konsystencja w temp. 20°C – płynna, przejrzysta, klarowna bez osadu, smakowitość – dobra, charakterystyczna dla oliwy z oliwek.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> niedostateczna ocena organoleptyczna, obce posmaki, obce zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, zmętnienie, niespełnianie norm dotyczących zawartości kwasów tłuszczowych, metali szkodliwych dla zdrowia oraz substancji dodatkowych, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzenie</p>	<p><b>Nazwa produktu :</b> ..... ..... ..... .....</p> <p><b>Nazwa producenta :</b> ..... ..... ..... .....</p>	litrów	10					
IV.	<b>Pasztet</b> (CPV 15131310-1)								
4.	<p><b>Pasztet drobiowy, w opakowaniu hermetycznym. Opakowanie/kubek (foremka) 131 g.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> opakowanie hermetyczne (opakowanie, kubek (foremka) z zamknięciem przystosowanym do jednorazowego otwarcia), wyprodukowany z mięsa drobiowego, z dodatkiem wody, soli oraz substancji dodatkowych dozwolonych. Konsystencja smarowna.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki i zapachy, oślizgłość, nalot pleśni, zmiana barwy, zanieczyszczenia obce, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników, brak oznakowania, zabrudzone.</p>	<p><b>Nazwa produktu :</b> ..... ..... ..... .....</p> <p><b>Nazwa producenta :</b> ..... ..... ..... .....</p>	szt.	150					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

V.	<b>Produkty przemiału ziarna</b> (CPV 15610000-7)								
5.	<b>Kasza manna. Opakowanie 1 kg.</b>  <b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> Produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie ziaren pszenicy, struktura i konsystencja – sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa biała z odcieniem żółtawym, smak i zapach – charakterystyczny dla kaszy manny. <b>Dopuszczalne tolerancje :</b> dopuszcza się niewielkie łatwo rozsypujące się zbrylenia. <b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, cząstki kłólu, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia, brak oznakowania produktu.	Nazwa produktu : ..... ..... ..... ..... ..... Nazwa producenta : ..... ..... ..... ..... .....	kg	40					
6.	<b>Kasza jęczmienna, średnia. Opakowanie 1kg.</b>  <b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> Produkt otrzymany z nasion jęczmienia, struktura i konsystencja sypka, smak i zapach charakterystyczny dla kaszy jęczmiennej. <b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych i martwych oraz ich pozostałości, uszkodzenie mechaniczne opakowań, zabrudzenie, brak oznakowania produktu.	Nazwa produktu : ..... ..... ..... ..... ..... Nazwa producenta : ..... ..... ..... ..... .....	kg	40					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

7	<p>Kasza jęczmienna pęczak. Opakowanie 1kg.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> Produkt otrzymany z dokładnie wyselekcjonowanych nasion jęczmienia , struktura i konsystencja sypka, smak i zapach charakterystyczny dla kaszy jęczmiennej pęczak.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych i martwych oraz ich pozostałości, uszkodzenie mechaniczne opakowań, zabrudzenie, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... .....</p>	kg	20					
8.	<p>Kasza gryczana prażona. Opakowanie 1kg.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> Produkt otrzymany z dokładnie wypolerowanych całych ziaren gryki. Struktura i konsystencja sypka, smak i zapach charakterystyczny dla kaszy gryczanej.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych i martwych oraz ich pozostałości, uszkodzenie mechaniczne opakowań, zabrudzenie, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	50					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

9.	<p>Płatki owsiane górskie. Opakowanie 500g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> Płatki owsiane górskie – produkt spożywczy, otrzymany przez przetworzenie oczyszczonego ziarna owsa (pokrojonego ziarna), poddanego płatkowaniu, zabiegom hydrotermicznym oraz obłuszczeniu. Konsystencja sypka bez grudek, w postaci drobnych płatków, barwa szarobiała z różnymi odcieniami, smak i zapach charakterystyczny dla płatków owsianych, lekko orzechowy.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia i psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie , brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	30					
10.	<p><b>Mąka pszenna typ 500. Opakowanie 1 kg.</b></p> <p>Produkt spożywczy otrzymany przez rozdrobnienie oczyszczonych ziaren pszenicy.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> struktura i konsystencja sypka, drobnoziarnista bez grudek, barwa biała z odcieniem żółtym, smak i zapach – charakterystyczny dla mąki pszennej.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy np. Stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, cząstki kąkol, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	300					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

11.	<p>Ryż biały długoziarnisty, Opakowanie 1 kg.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : Ziarna zdrowe czyste, dobrze wykształcone, dojrzałe, jednolite pod względem długości, smak i zapach – dla ryżu surowego, oraz w czasie i po ugotowaniu smak i zapach swoisty dla ryżu, barwa biała lub kremowa prawie jednolita, ziarna ryżu nie obłuszczonego nie więcej niż 0,1%, zawartość ryżu brązowego nie więcej niż 0,5%, ziarna z czerwonym prążkiem nie więcej niż 2%, ziarna łamane nie więcej niż 5%, ziarna kredowe nie więcej niż 3%. Opakowanie czyste, bez uszkodzeń mechanicznych.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapach. np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	130					
12.	<p>Płatki kukurydziane. Opakowanie/torba 250 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt spożywczy, zawierający m.in. Emulgator, kukurydzę, cukier, sól, ekstrakt słodowy jęczmienny.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> zawilgocenie, objawy pleśnienia, psucia, obce zapachy i posmaki, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	35					
VI.	Owoce, warzywa i podobne produkty (CPV 15300000-1)								

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

13.	<p><b>Dżem niskosłodzony – truskawkowy.</b>  <b>Opakowanie/słoik 280 g..</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> dżem otrzymany z owoców truskawki, z min. 40g owoców/100 g produktu, jest to produkt z odpowiedniej żelowanej konsystencji i wynik gotowania owoców świeżych (mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy), z dodatkiem syropów, kwasów spożywczych, pektyny, cukru i innych substancji dozwolonych, konsystencja – żelowana smarowna masa, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach charakterystyczny dla truskawki.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, brak szczelnego zamknięcia słoika, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.</p>	<p>Nazwa produktu :  .....  .....  .....  .....</p> <p>Nazwa producenta :  .....  .....  .....  .....</p>	kg	20					
-----	---	---	----	----	--	--	--	--	--



ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

14.	<p>Dżem niskosłodzony – morelowy. Opakowanie/słoik 280 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> dżem otrzymany z owoców moreli, z min. 40g owoców/100 g produktu, jest to produkt z odpowiedniej żelowanej konsystencji i wynik gotowania owoców świeżych (mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy), z dodatkiem syropów, kwasów spożywczych, pektyny, cukru i innych substancji dozwolonych, konsystencja – żelowana smarowna masa, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach charakterystyczny dla moreli.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, brak szczelnego zamknięcia słoika, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	20					
-----	--	---	----	----	--	--	--	--	--

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

15.	<p>Dżem niskosłodzony – brzoskwiniowy. Opakowanie/słoik 280 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> dżem otrzymany z owoców brzoskwini, z min. 44g owoców/100 g produktu, jest to produkt z odpowiedniej żelowanej konsystencji i wynik gotowania owoców świeżych (mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy), z dodatkiem syropów, kwasów spożywczych, pektyny, cukru i innych substancji dozwolonych, konsystencja – żelowana smarowna masa, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach charakterystyczny dla brzoskwini.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, brak szczelnego zamknięcia słoika, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... z ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : i ..... ..... ..... .....</p>	kg	20					
-----	---	---	----	----	--	--	--	--	--

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

16.	<p>Dżem niskosłodzony – wiśniowy. Opakowanie/słoik 280 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> dżem otrzymany z owoców wiśni, z min. 40g owoców/100 g produktu, jest to produkt z odpowiedniej żelowanej konsystencji i wynik gotowania owoców świeżych (mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy), z dodatkiem syropów, kwasów spożywczych, pektyny, cukru i innych substancji dozwolonych, konsystencja – żelowana smarowna masa, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach charakterystyczny dla wiśni.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, brak szczelnego zamknięcia słoika, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.</p>	<p>Nazwa produktu :  .....  .....  .....  .....</p> <p>Nazwa producenta :  .....  .....  .....  .....</p>	kg	20					
-----	--	---	----	----	--	--	--	--	--

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

17.	<p>Dżem niskosłodzony – czarna porzeczka. Opakowanie/słoik 280 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> dżem otrzymany z owoców czarnej porzeczki, z min. 30g owoców / 100 g produktu, jest to produkt z odpowiedniej żelowanej konsystencji i wynik gotowania owoców świeżych (mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy), z dodatkiem syropów, kwasów spożywczych, pektyny, cukru i innych substancji dozwolonych, konsystencja – żelowana smarowna masa, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach charakterystyczny dla czarnej porzeczki.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, brak szczelnego zamknięcia słoika, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	20					
18.	<p>Powidła śliwkowe (węgierkowe). Opakowanie 300 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> powidła otrzymane z owoców – śliwek (węgierek), z min. 182g owoców / 100 g produktu, produkt o odpowiedniej żelowanej konsystencji, wynik gotowania owoców świeżych (mrożonych, pasteryzowanych lub pulpy), z dodatkiem cukru, kwasów spożywczych, syropów, pektyny i innych substancji dozwolonych, konsystencja – żelowana smarowna masa, barwa charakterystyczna dla użytych składników, smak i zapach charakterystyczny dla śliwek.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, objawy zapleśnienia, psucia, brak szczelnego zamknięcia słoika, brak oznakowania produktu, opakowanie uszkodzone mechanicznie i zabrudzone.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	80					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

19.	<p>Groszek konserwowy. Opakowanie puszka metalowa /400 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> ziarna młodego groszku luzem w zalewie konserwującej, ziarna całe nieuszkodzone, zalewa barwy żółto-zielonej, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie puszki, konsystencja miękka – wyrównana, smak i zapach charakterystyczny dla groszku, opakowanie szczelnie zamknięte.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna, objawy zapleśnienia, psucia, uszkodzone opakowanie i zabrudzone, oznaki korozji.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	70					
20.	<p><b>Papryka konserwowa.</b> Opakowanie/słoik 900 ml.</p> <p><b>Wymagania kwalifikacyjne :</b> produkt spożywczy, otrzymany z płatów świeżej papryki słodkiej, półsłodkiej, pozbawionych gniazd nasiennych i innych części niejadalnych, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu (słoik) szczelnie zamkniętym, wygląd – płaty papryki marynowane, konsystencja – papryka jędrna lekko miękka, nierozpadająca się, smak i zapach – charakterystyczny dla papryki, kwaśno-słodki.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, rozpadająca się papryka, objawy pleśnienia, psucia, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	litrów	120					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

21.	<p><b>Ogórek konserwowy</b> Opakowanie/słoik 900 ml.</p> <p><b>Wymagania kwalifikacyjne :</b> produkt spożywczy, otrzymany ze świeżych ogórków gruntowych w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, przypraw aromatyczno-smakowych, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu (słoik) szczelnie zamkniętym, wygląd – ogórki marynowane, konsystencja – ogórek jędrny lekko miękki, nierozpadający się, smak i zapach – charakterystyczny dla ogórka, kwaśno-słodki.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, rozpadające się ogórki, objawy pleśnienia, psucia, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	90					
22.	<p>Chrzan tarty. Opakowanie/słoik 170 g..</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt spożywczy otrzymany ze świeżych tartych korzeni chrzanu (korzeń chrzanu min. 40%) z dodatkiem kwasu cytrynowego, wody, cukru, soli, regulatorów kwasowości i innych dozwolonych dodatków, struktura – przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzenia chrzanu, smak i zapach charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśnosłodki, barwa biała lub kremowa, dopuszcza się rozwarstwienie przetartego chrzanu oraz barwę o odcieniu szarawym.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, brak oznakowania, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	30					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

23.	<p>Kukurydza konserwowa. Opakowanie max. 400 g (puszka metalowa).</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> ziarna młodej kukurydzy luzem w zalewie konserwującej, ziarna całe nieuszkodzone, zalewa barwy żółtawej i żółta, opalizująca lub mętna z osadem tkanki roślinnej na dnie opakowania, konsystencja miękka – wyrównana, smak i zapach charakterystyczny dla kukurydzy (bez obcych smaków i zapachów).</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, kwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna, objawy pleśnienia, psucia, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone, oznaki korozji na opakowaniu.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	120					
24.	<p>Koncentrat pomidorowy 30%. Opakowanie słoik 190 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> Produkt spożywczy otrzymany z rozgotowanych, przetartych pomidorów, poddany procesowi pasteryzacji, struktura konsystencja – jednolita, gęsta, bez rozdziału składników, lekko kremowa, barwa czerwono-bordowa, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo-smakowych, jednolita w całej masie, smak i zapach kwaśny, z wyczuwalnym smakiem pomidorów, zawartość substancji suchej nie mniej niż 30%.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikacyjne :</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, psucia, fermentacji, zaniżona wartość masy suchej (poniżej 30%), przekroczenie normy zawartości wody, konsystencja płynna, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzone.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	70					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

25	<p><b>Sok owocowo-warzywny, przecierowy, różne smaki. Opakowanie/butelka 750÷ 900ml.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> Sok owocowo-warzywny o smaku banan, marchew, jabłko, wykonany z przecierów m.in. : marchwi, bananów, jabłek oraz wody i innych dozwolonych do stosowania składników.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, fermentacji, pleśnienia, zmiana barwy, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenie.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	Litrów	370					
26	<p>Groch łuskany połówki. Opakowanie: worek 500g</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> barwa -żółta do pomarańczowej, wilgotność nie większa niż 15,3%, smak i zapach – charakterystyczny dla grochu</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> 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.</p>	<p><b>Nazwa produktu :</b> ..... ..... ..... .....</p> <p><b>Nazwa producenta :</b> ..... ..... ..... .....</p>	kg	40					



ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

27	<p>Fasola "Jaś" średni. Opakowanie: worek 500g</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> barwa - biała, wilgotność nie większa niż 15,3%, smak i zapach – charakterystyczny dla fasoli</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy np. stęchły, pleśni, gorzki, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, ziarna przebarwione, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	<p><b>Nazwa produktu :</b> ..... ..... ..... .....</p> <p><b>Nazwa producenta :</b> ..... ..... ..... .....</p>	kg	55					
VII.	<b>Cukier i produkty pokrewne</b> (CPV 15830000-5)								
28	<p>Miód pszczeli wielokwiatowy, naturalny, nektarowy. Opakowanie/słoik 370 g.</p> <p><b>Cechy klasyfikacyjne :</b> struktura jednorodna, kolor jasnokremowy do żółtobrazowego, smak łagodny, zapach podobny do wosku pszczelego, konsystencja półpłynna (tzw. patoka) o ciężarze właściwym 1,4 (1l miodu waży 1,4 kg).</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> masa miodu skrzystalizowana, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p><b>Nazwa produktu :</b> ..... ..... ..... .....</p> <p><b>Nazwa producenta :</b> ..... ..... ..... .....</p>	kg	50					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

29	<p>Cukier biały. Opakowanie/torba 1 kg.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt otrzymany buraków cukrowych, pakowany w torby papierowe jedno lub dwuwarstwowe. Opakowania powinny być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, konsystencja sypka, drobnoziarnista, barwa biała, smak i zapach charakterystyczny dla cukru, dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikacyjne :</b> obce posmaki, zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, słaba rozpuszczalność w wodzie, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, trwałe zbrylenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	560					
30	<p>Cukier waniliowy. Opakowanie/torebka 32 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt przeznaczony do poprawy smaku i zapachu przygotowywanych potraw, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny dla cukru waniliowego, struktura i konsystencja sypka, bez grudek, barwa biała.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenie.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	szt.	60					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

31.	<p>Cukier puder. Opakowanie/torba 400 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> jest to produkt spożywczy powstały ze zwykłego cukru, poddanego procesowi rozdrabniania, z dodatkiem dozwolonych do stosowania substancji zapobiegających zbrylaniu się cukru, konsystencja sypka, barwa biała, smak słodki, dobra rozpuszczalność w wodzie.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zawilgocenie, objawy psucia, słaba rozpuszczalność w wodzie, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, trwałe zbrylenia, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	4					
32	<p><b>Syrop owocowy glukozowo-fruktozowy o smaku malinowym. Opakowanie /butelka 420÷1000 ml.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> jest to kompozycja wykonana z zagęszczonego soku malinowego, (min. 0,30% zagęszczonego soku malinowego o ekstrakcie ogólnym min. 50%), do sporządzania napojów, barwa i smak charakterystyczny dla smaku którego dotyczy, konsystencja oleista,</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy psucia, brak oznakowania opakowania produktu, jego uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	litrów	36					
VIII.	<b>Makaron niegotowany</b> (CPV 15851100-9)								

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

33	<p>Makaron – “krajanka” . Opakowanie od 500g do 1000g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt spożywczy, otrzymany z mąki pszennej makaronowej, wytwarzanej z wysokiej jakości pszenicy, masy jajowej 9,1% (odpowiadającej porcji 2 jaj na 1kg mąki), wody, formowany w różne formy (nitka). Produkt sypki, kolor żółtawy, zapach – naturalny. Po ugotowaniu dość sprężysty, twardy.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> makaron po ugotowaniu mało sprężysty, miękki, makaron się skleja, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, objawy zawilgocenia, pleśni, obce zapachy, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	120					
34	<p>Makaron typu – “ świderki, rurki, łazanka ” . Opakowanie od 500g do 1000g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt spożywczy, otrzymany z mąki pszennej makaronowej, wytwarzanej z wysokiej jakości pszenicy, masy jajowej 9,1% (odpowiadającej porcji 2 jaj na 1kg mąki), wody, formowany w różne formy (świderki). Produkt sypki, kolor żółtawy, zapach – naturalny. Po ugotowaniu dość sprężysty, twardy.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> makaron po ugotowaniu mało sprężysty, miękki, makaron się skleja, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, objawy zawilgocenia, pleśni, obce zapachy, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	300					
IX.	<b>Kawa, herbata i podobne produkty (CPV 15860000-4)</b>								

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

35	<p>Kawa zbożowa rozpuszczalna. Opakowanie/pudełko 150 g..</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt spożywczy wykonany m.in. z : jęczmienia, żyta, cykorii, buraka cukrowego, zapach charakterystyczny dla kawy zbożowej, konsystencja sypka, kolor jasnobrązowy.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zawilgocenie, objawy psucia, pleśń, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	20					
36	<p>Herbata czarna granulowana. Opakowanie 100 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> jest to produkt spożywczy, struktura i konsystencja sypka, granulat bez zbryleń, barwa charakterystyczna – zbliżona do czarnej, smak i zapach charakterystyczny dla herbaty.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, zbrylenia, brak oznakowania opakowania, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	szt.	400					
X.	<p>Przyprawy i przyprawy korzenne (CPV 15870000-7)</p>								

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

37	<p>Sól jodowana spożywcza. Opakowanie/woreczki foliowe 1 kg.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> chlorek sodu – NaCl, z dodatkiem jodanu potasu KIO<sub>3</sub>, produkt drobnokrystaliczny, barwa biała, bez obcego zapachu, smak słony.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikacyjne :</b> obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenie mechaniczne, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	150					
38	<p>Cynamon mielony. Opakowanie /torebka 20 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt spożywczy otrzymany z wysuszonych i zmielonych kawałków kory drzewa rodzaju Cinnammonum, struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek, barwa jasnobrązowa do brunatnej, jednolita, smak – słodkawy korzenny lekko piekący, zapach charakterystyczny intensywny, dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy bakterii beztlenowych, brak oznakowania opakowania, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	szt.	10					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

39	<p>Liść laurowy. Opakowanie/torebka 7 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt otrzymany przez wysuszenie liści laurowych, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	szt.	260					
40	<p>Papryka mielona słodka, czerwona. Opakowanie/torebka 20 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> struktura i konsystencja – sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach : -aromatyczny zapach i słodkawy smak – papryki słodkiej, - aromatyczny zapach i ostry, piekący smak – papryki ostrej, dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	szt.	360					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

41	<p>Ziele angielskie. Opakowanie/torebka 15g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt otrzymany przez wysuszenie ziela angielskiego (Pimenta diolican), przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	szt.	260					
42	<p>Majeranek suszony. Opakowanie/torebka 20 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt otrzymany przez wysuszenie ziela majeranku, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenie.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	szt.	260					



ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

43	<p>Czosnek granulowany. Opakowanie/torebka 20 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt otrzymany przez wysuszenie czosnku, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw. Barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom. Smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny dla składników.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	szt.	360					
44	<p>Pieprz czarny mielony, prawdziwy. Opakowanie/torebka 20 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt uzyskuje się poprzez zbiór niedojrzałych owoców krzewu, zebrane owoce wysuszone zostają zmielone, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu, struktura i konsystencja – sypka, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach – aromatyczny, charakterystyczny smak pieprzu pochodzi od zawartej w nim piperyny, dopuszcza się niewielkie, łatwo rozsypujące się zbrylenia.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	szt.	430					

## ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

45	<p>Gałka muszkatałowa mielona. Opakowanie: torebka 10 g. Produkt przeznaczony do poprawy smaku i zapachu potraw.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> barwa naturalna, smak i zapach charakterystyczny dla gałki muszkatałowej.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki i zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucie, zawilgocenia, obecność bakterii salmonelli i z grupy coli, obecność szkodników żywych i martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	szt.	15				
46	<p>Zioła prowansalskie mieszanka. Opakowanie/torebka 20g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt otrzymany przez wysuszenie ziół rozmarynu, bazyli, tymianku, szalwi, mięty pieprzowej, cząbera ogrodowego, lebiodki, majeranku, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny użytym składnikom.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenie.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	szt.	150				

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

47	<p><b>Przyprawa kebab-gyros</b> Opakowanie/torebka 30g.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : mieszanka ziół i przypraw takich jak: sól, czosnek mielony, papryka słodka, gorczyca, kolendra, majeranek, rozmaryn, pieprz czarny, chili, oregano, tymianek, gałka muskatołowa, 100% naturalnie bez dodatku glutaminianu monosodowego. Przeznaczona do nacierania mięsa przed pieczeniem lub smażeniem, oraz do przygotowania aromatycznych marynat. zarówno do wieprzowiny, wołowiny i drobiu. <b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania,</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	szt	130					
48	<p>Przyprawa warzywna do potraw. Opakowanie 1000g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt spożywczy o strukturze i konsystencji sypkiej, barwa naturalna, niejednorodna, właściwa użytym składnikom, smak i zapach – aromatyczny zapach i słodkawy smak zawierający suszone warzywa oraz inne dozwolone substancje. Zawartość warzyw suszonych min. 30% 100% naturalnie bez dodatku glutaminianu monosodowego. <b>Cechy dyskwalifikujące :</b> zawilgocenie, objawy pleśnienia, psucia, obce zapachy, trwałe zbrylenia, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenie.</p>	<p>Nazwa produktu : o ..... i ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	70					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

49	<p><b>Przyprawa do zup i potraw w płynie.</b>  <b>Opakowanie/butelka max 1100 ml.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt spożywczy o konsystencji płynnej, aromatyczna, barwa brązowa, zapach intensywny, bez dodatku glutaminianu monosodowego.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, obce zapachy, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu :  .....  .....  .....  .....</p> <p>Nazwa producenta :  .....  .....  .....  .....</p>	litrów	40					
50	<p>Lubczyk suszony. Opakowanie/torebka 10g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt otrzymany przez wysuszenie ziela lubczyku, przeznaczony do poprawienia smaku i zapachu przygotowywanych potraw, barwa naturalna, niejednolita, właściwa użytym składnikom, smak i zapach aromatyczny, charakterystyczny użytym składnikom.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenie.</p>	<p>Nazwa produktu :  .....  .....  .....  .....</p> <p>Nazwa producenta :  .....  .....  .....  .....</p>	szt	210					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

51	<p>Kwasek cytrynowy. Opakowanie/torebka 20 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt spożywczy, struktura i konsystencja – sypka, drobne kryształki bez grudek i zlepów lub proszek, barwa – bezbarwne kryształki lub biały proszek, smak – silnie kwaśny, zapach – bezwonny, dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy zawilgocenia, trwałe zbrylenia, obecność kwasu szczawiowego, żelazocyjanku potasowego, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	szt.	200					
52	<p><b>Aromaty do ciast, różne smaki.</b> Opakowanie/buteleczka 10 ml .</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt spożywczy, przeznaczony do szybkiego aromatyzowania pieczonych ciast, zawierający substancje aromatyzujące naturalne i identyczne z naturalnymi, olejki eteryczne, nośniki substancji, struktura płynna, jednorodna.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	szt.	10					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

53	<p>Ketchup łagodny. Opakowanie/butelka 500 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> struktura i konsystencja – jednolita, półpłynna do gęstej, bez rozdziału składników, lekko kremowa, barwa – czerwona, właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo-smakowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików pochodzących od zastosowanych przypraw, jednolita w całej masie, smak i zapach – kwaśny, lekko piekący, słonawy, właściwy dla ketchupu z wyczuwalnym zapachem i smakiem pomidorów, zawartość koncentratu pomidorowego min. 35%, ketchup pakowany w butelki plastikowe z silikonowym zaworkiem, dopuszcza się nieznaczłą ilość większych cząstek przypraw, smak charakterystyczny dla rodzaju ketchupu.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia, zaniżona zawartość masy suchej, przekroczenie normy zawartości wody i metali, zanieczyszczenia mechaniczne, zapleśnienie, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	60					
----	---	---	----	----	--	--	--	--	--

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

54	<p>Majonez . Opakowanie/słoik 700 ml.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, gładka, gęsta, barwa jasnokremowa do żółtej, jednolita w całej masie, smak i zapach – czysty, łagodny, charakterystyczny dla majonezu, zawartość tłuszczu nie mniej niż 50,5% - 78,5%, zawartość żółtka jaja kurzego nie mniej niż 6,0%, majonez pakowany w słoiki szklane zabezpieczające produkt przed zewnętrznymi zanieczyszczeniami.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, trwałe rozwarstwienie lub obecność widocznych kropeł oleju, objawy pleśnienia, jęczenia, psucia, zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali, zanieczyszczenia mechaniczne, obecność bakterii gronkowców, salmonella i z grupy coli, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	litrów	50						
----	---	---	--------	----	--	--	--	--	--	--

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

55	<p><b>Musztarda stołowa. Opakowanie/słoik 175+200 g.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> struktura i konsystencja – jednolita, gładka, barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników zapachowo-smakowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików w przypadku stosowania gorczycy czarnej, jednolita w całej masie, smak i zapach – łagodny, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw, gorczycy, dopuszcza się nieznaczna ilość cząstek gorczycy przypraw.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia, przekroczenie normy zawartości wody i metali, zanieczyszczenia mechaniczne, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	20					
56	<p>Ocet spirytusowy 10%. Opakowanie/butelka 0,5 l.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> ocet wyprodukowany z przedestylowanego alkoholu pochodzenia rolniczego, struktura i konsystencja – jednolita, klarowna, płynna, barwa naturalna, przeźroczysta, smak i zapach – czysty, mocno-kwaśny.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy – zmętnienie, zanieczyszczenia mechaniczne, pozostałości po destylacji, pozostałości pofermentacyjne i ich produkty uboczne, sztuczne dodatki aromatyczno-smakowe, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	litrów	30					
<b>XI.</b>	<b>Produkty dietetyczne (CPV 15882000-4)</b>								



ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

57	<p>Kaszka ryżowa bezmleczna o smaku malinowym. Opakowanie 180 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt otrzymany z kaszki ryżowej z dodatkiem m.in. cukru, preparatu owocowego odpowiedniego dla rodzaju smaku kaszki, witaminy, kwasów, aromatów i innych dozwolonych składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników, produkt bezmleczny.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... i .....  Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	10					
58	<p>Kaszka ryżowa bezmleczna o smaku jabłkowym. Opakowanie 180 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt otrzymany z kaszki ryżowej z dodatkiem m.in. cukru, preparatu owocowego odpowiedniego dla rodzaju smaku kaszki, witaminy, kwasów, aromatów i innych dozwolonych składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników, produkt bezmleczny.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... ..... i .....  Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	10					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

59	<p>Kaszka ryżowa bezmleczna o smaku bananowym. Opakowanie 180 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt otrzymany z kaszki ryżowej z dodatkiem m.in. cukru, preparatu owocowego odpowiedniego dla rodzaju smaku kaszki, witaminy, kwasów, aromatów i innych dozwolonych składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników, produkt bezmleczny.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... i .....  Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	10					
60	<p>Kaszka ryżowa bezmleczna o smaku brzoskwiniowym. Opakowanie 180 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt otrzymany z kaszki ryżowej z dodatkiem m.in. cukru, preparatu owocowego odpowiedniego dla rodzaju smaku kaszki, witaminy, kwasów, aromatów i innych dozwolonych składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników, produkt bezmleczny.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, zawilgocenie, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, brak oznakowania produktu</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... i .....  Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	10					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

61	<p>Kaszka mleczno-ryżowa o smaku morelowym. Opakowanie/torba 230g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt otrzymany z kaszki ryżowej z dodatkiem m.in. mleka w proszku, kwasów, tłuszczu roślinnego, witamin, preparatów odpowiednich dla rodzaju smaku kaszki, aromatów innych dozwolonych składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> trwałe zbrylenia, obce posmaki i zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, zanieczyszczenie antybiotykami i innymi substancjami, zawartość bakterii z grupy coli, gronkowców, salmonelli, enterokoków, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... ..... .....</p>	kg	20					
62	<p>Kaszka mleczno-ryżowa o smaku bananowym. Opakowanie/torba 230g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt otrzymany z kaszki ryżowej z dodatkiem m.in. mleka w proszku, kwasów, tłuszczu roślinnego, witamin, preparatów odpowiednich dla rodzaju smaku kaszki, aromatów innych dozwolonych składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> trwałe zbrylenia, obce posmaki i zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, zanieczyszczenie antybiotykami i innymi substancjami, zawartość bakterii z grupy coli, gronkowców, salmonelli, enterokoków, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... ..... .....</p>	kg	20					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

63	<p>Kaszka mleczno-ryżowa o smaku truskawkowym. Opakowanie/torba 230g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt otrzymany z kaszki ryżowej z dodatkiem m.in. mleka w proszku, kwasów, tłuszczu roślinnego, witamin, preparatów odpowiednich dla rodzaju smaku kaszki, aromatów innych dozwolonych składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> trwale zbrylenia, obce posmaki i zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, zanieczyszczenie antybiotykami i innymi substancjami, zawartość bakterii z grupy coli, gronkowców, salmonelli, enterokoków, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... i ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	20					
64	<p>Kaszka mleczno-ryżowa o smaku malinowym. Opakowanie/torba 230g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt otrzymany z kaszki ryżowej z dodatkiem m.in. mleka w proszku, kwasów, tłuszczu roślinnego, witamin, preparatów odpowiednich dla rodzaju smaku kaszki, aromatów innych dozwolonych składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> trwale zbrylenia, obce posmaki i zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, zanieczyszczenie antybiotykami i innymi substancjami, zawartość bakterii z grupy coli, gronkowców, salmonelli, enterokoków, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... i ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	20					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

65	<p><b>Kaszka mleczno-wielozbożowa o smaku wieloowocowym. Opakowanie/torba 170÷250g.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt otrzymany z mąki zbożowej (pszennej, owsianej, jęczmiennej, żytniej) z dodatkiem m.in. mleka w proszku, kwasów, tłuszczu roślinnego, witamin, preparatów odpowiednich dla rodzaju smaku kaszki, aromatów i innych dozwolonych składników, konsystencja sypka, barwa, smak i zapach charakterystyczna dla użytych składników.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> trwałe zbrylenia, obce posmaki i zapachy, smak stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, zanieczyszczenie antybiotykami i innymi substancjami, zawartość bakterii z grupy coli, gronkowców, salmonelli, enterokoków, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	20					
66	<p>Chrupki kukurydziane bezglutenowe naturalne. Opakowanie/torba 80 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt spożywczy otrzymany metodą smażenia lub ekstruzji z mąki lub grysu kukurydzianego, zawierające oprócz kukurydzy sól i olej roślinny, chrupki bezglutenowe, nie klejące się do podniebienia.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> zawilgocenie, objawy pleśnienia, psucia, obce zapachy, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	szt.	200					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

67	<p>Chrupki kukurydziane bezglutenowe smakowe. Opakowanie/torba 70 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt spożywczy smakowy otrzymany metodą smażenia lub ekstruzji z mąki lub grysu kukurydzianego, zawierające oprócz kukurydzy sól i olej roślinny, chrupki bezglutenowe, nie klejące się do podniebienia.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> zawilgocenie, objawy pleśnienia, psucia, obce zapachy, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	szt.	650					
68	<p>Makaron niskobiałkowy PKU Opakowanie 250g fabrycznie zamknięte.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne:</b> Produkt spożywczy do postępowania dietetycznego w diecie niskobiałkowej, stosowany przy fenyloketonurii, posiadający w swoim składzie m.in.: skrobię pszenną, bezglutenową, skrobię kukurydzianą, substancję zagęszczającą, mono-i diglicerydy kwasów tłuszczowych. Produkt formowany w różne formy, sypki, kolor złocisty, zapach naturalny. Po ugotowaniu dość sprężysty, twardy.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> Brak prawidłowego oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, objawy zawilgocenia, pleśni, obce zapachy, makaron po ugotowaniu mało sprężysty, miękki, sklejaący się. Brak możliwości stosowania produktu w diecie niskobiałkowej przy fenyloketonurii.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	8					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

69	<p>Zastępnik jajka, niskobiałkowy, PKU Opakowanie: szczelne, fabrycznie zamykane max.200g</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> Produkt spożywczy do postępowania dietetycznego w diecie niskobiałkowej, stosowany przy fenylketonurii, posiadający w swoim składzie m.in.: skrobię kukurydzianą, substancję zagęszczającą, barwnik. Produkt sypki, zapach naturalny, kolor biały przechodzący w kremowy.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> Brak prawidłowego oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, objawy zawilgocenia, pleśni, obce zapachy. Brak możliwości stosowania produktu w diecie niskobiałkowej przy fenylketonurii.</p>	<p><b>Nazwa produktu :</b> ..... ..... ..... .....</p> <p><b>Nazwa producenta :</b> ..... ..... ..... .....</p>	kg	1					
70	<p>Mąka niskobiałkowa, PKU Opakowanie: 0,5 – 1,0 kg fabrycznie zamknięte.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> Produkt spożywczy do postępowania w diecie niskobiałkowej, stosowany przy fenylketonurii, bezglutenowy, posiadający w swoim składzie m.in.: skrobię pszenną bezglutenową, skrobię kukurydzianą, glukozę, substancje zagęszczające, błonnik, mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych. Produkt sypki, kolor biały, zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące:</b> Brak prawidłowego oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obecność szkodników żywych, martwych i ich pozostałości, objawy zawilgocenia, pleśni, obce zapachy. Brak możliwości stosowania produktu w diecie niskobiałkowej przy fenylketonurii.</p>	<p><b>Nazwa produktu :</b> ..... ..... ..... .....</p> <p><b>Nazwa producenta :</b> ..... ..... ..... .....</p>	kg	20					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

71	<p>Markizy z nadzieniem o smaku kokosowym niskobiałkowe, PKU Opakowanie: szczelne, fabrycznie zamykane, 150g – 210g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> Produkt spożywczy do postępowania w diecie niskobiałkowej, stosowany przy fenyloketonurii, posiadający w swoim składzie m.in.: skrobię kukurydzianą, tłuszcze roślinne, skrobię pszenną bezglutenową, cukier, kwas, regulator kwasowości, syrop skrobiowy, błonnik, substancje zagęszczające, środek spulchniający, nadzienie o smaku kokosowym. Struktura i konsystencja zwarta, jednolita, łamliwa, barwa naturalna, bez plam, pęknięć, smak i zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> Brak prawidłowego oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, objawy pleśnienia, psucia, jęczenia, brak możliwości stosowania produktu w diecie niskobiałkowej przy fenyloketonurii</p>	<p><b>Nazwa produktu :</b> ..... ..... ..... .....</p> <p><b>Nazwa producenta :</b> ..... ..... ..... .....</p>	kg	1					
----	--	---	----	---	--	--	--	--	--



ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

72	<p>Herbatniki niskobiałkowe, PKU Opakowanie : szczelne, fabrycznie zamykane, 130g – 160g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> Produkt spożywczy do postępowania w diecie niskobiałkowej, stosowany przy fenyloketonurii, posiadający w swoim składzie m.in.: skrobię kukurydzianą, tłuszcze roślinne, skrobię pszenną bezglutenową, cukier, syrop skrobiowy, błonnik, substancje zagęszczające, substancje spulchniające. Struktura i konsystencja zwaarta, jednolita, łamiwa, barwa naturalna, bez plam, pęknięć, smak i zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> Brak prawidłowego oznakowania, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia, obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, objawy pleśnienia, psucia, jęłczenia, brak możliwości stosowania produktu w diecie niskobiałkowej przy fenyloketonurii.</p>	<p><b>Nazwa produktu :</b> ..... ..... ..... .....</p> <p><b>Nazwa producenta :</b> ..... ..... ..... .....</p>	kg	1					
<b>XII.</b>	<b>Różne produkty spożywcze i produkty suszone.</b> (CPV 15890000-3)								

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

73	<p>Galaretka, różne smaki. Opakowanie/torebka 79 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt spożywczy otrzymywany poprzez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych, z dodatkiem substancji słodzących (lub bez dodatku), kwasów spożywczych i innych substancji dopuszczonych do stosowania, które po przyrządzeniu stanowią galaretkę gotową do spożycia, struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, barwa galaretki zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie, smak i zapach – charakterystyczny dla owocu deklarowanego w nazwie, dopuszcza się nieliczne, łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzaniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenia, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, obecność bakterii, salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, brak oznakowania opakowań, opakowanie uszkodzone mechanicznie, zabrudzone</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	szt.	240					
----	--	---	------	-----	--	--	--	--	--

## ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

74	Kisiel – różne smaki. Opakowanie/torebka 40 g.	<b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem substancji słodzących (lub bez dodatku) kwasów spożywczych i innych substancji dozwolonych do stosowania, które po przyrządzeniu stanowią kisiel gotowy do spożycia, struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, barwa dla kisielu owocowego zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie, smak i zapach – charakterystyczny dla owocu lub deklarowanego dodatku aromatycznego, dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia, oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców, dopuszcza się obecność zanieczyszczeń ferromagnetycznych w ilości podanej w PN-A-94051.	<b>Nazwa produktu :</b>							
		<b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.	<b>Nazwa producenta :</b>	szk.	640					

## ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

75	Budyń, różne smaki. Opakowanie /torebka 41 g.	Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....						
	<p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem substancji słodzących (lub bez dodatku ) kwasów spożywczych, mleka w proszku i innych substancji dozwolonych do stosowania, które po przyrządzeniu stanowią budyń gotowy do spożycia, struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek, barwa dla budyniu owocowego zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie, smak i zapach – charakterystyczny dla owocu lub deklarowanego dodatku aromatycznego np. wanilia – zapach waniliowy, dopuszcza się niewielkie łatwo rozsypujące się zbrylenia oraz ciemniejsze cząstki pochodzące z zastosowanych surowców.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....	szt.	440				

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

76	<p>Proszek do pieczenia. <b>Opakowanie/torebka 30 g.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> proszek do pieczenia jest sypką mieszaniną różnorodnych związków chemicznych, której podstawowym zadaniem jest spulchnianie produktów piekarniczych, zawierającym wodorowęglan sodu, regulator kwasowości, skrobię lub mąkę ziemniaczaną.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, trwałe zbrylenia, zawilgocenie, objawy psucia, zanieczyszczenia, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	szt.	10					
77	<p><b>Drożdże piekarskie prasowane. Opakowanie/kostka 100 g.</b></p> <p><b>Wymogi klasyfikacyjne :</b> konsystencja ścisła, dopuszcza się wewnętrzną mazistość jeśli nie jest to połączone z przykrym zapachem rozkładającego się białka, barwa kremowa, dopuszczalny odcień szary, smak swoisty, zapach swoisty typowy dla drożdży, zawartość suchej masy drożdży nie mniej niż 30%.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> zapachy obce, posmak gorzki i pleśni, objawy psucia, brak oznakowania produktu, uszkodzone mechanicznie opakowanie, zabrudzenie.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	szt.	45					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

78	<p>Barszcz biały.</p> <p><b>Opakowanie:</b> butelka 0,45÷0,5 l</p> <p>Produkt spożywczy wykonany z wody przegotowanej, mąki żytniej, soli kamiennej.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> struktura i konsystencja – charakterystyczna dla barszczu białego.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki i zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, trwałe zbrylenia, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych, obecność szkodników żywych i martwych oraz ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia, brak oznakowania produktu.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	Litrów	140					
79	<p>Bułka tarta. Opakowanie/torba 500g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nasion, nadziei i zdobień, struktura i konsystencja – sypka , bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach – charakterystyczny dla suszonego pieczywa, zawartość wody nie więcej niż 10%, zawartość tłuszczu w przeliczeniu na suchą masę nie więcej niż 3,0%, zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCL nie więcej niż 0,20%, stopień rozdrobnienia (przesiew przez sito o wielkości pierwiastka kwadratowego z 1000 mikrometra nie mniej niż 90%.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktów, uszkodzenia mechaniczne opakowań, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	84					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

80	<p><b>Bitą śmietana w proszku typu Śnieżka.</b>  <b>Opakowanie/torebka 55g</b></p> <p><b>Wymagania</b>  <b>klasyfikacyjne</b> : produkt do usztywniania śmietany lub mleka, o sypkiej konsystencji, na bazie cukru, syropu glukozowego oraz olejów roślinnych i mleka w proszku oraz innych dozwolonych składników, Zapach i smak charakterystyczny dla tego produktu  <b>Cechy dyskwalifikujące</b> : obce posmaki, zapachy, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu przed i po przyrządzeniu, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, obecność bakterii salmonelli, gronkowców chorobotwórczych i z grupy coli, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu :  .....  .....  .....  .....</p> <p>Nazwa producenta :  .....  .....  .....  .....</p>	szt.	85					
XIII.	<b>Kakao, czekolada i wyroby cukiernicze</b> (CPV 15840000-8)								
81	<p>Kakao naturalne. Opakowanie 200 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne</b> : produkt spożywczy uzyskiwany poprzez sproszkowanie kachu kakaowego, struktura i konsystencja – sypka, jednolity proszek bez grudek, barwa jasnobrązowa, zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%, smak i zapach charakterystyczny dla kakao, dopuszcza się nieliczne łatwo rozsypujące się zbrylenia.  <b>Cechy dyskwalifikujące</b> : obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, trwałe zbrylenia, obecność bakterii salmonella, gronkowców chorobotwórczych, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu :  .....  .....  .....  .....</p> <p>Nazwa producenta :  .....  .....  .....  .....</p>	kg	12					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

82	<p>Biszkopty o smaku waniliowym. Opakowanie /torebka 150 g.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> wyrób cukierniczy, wyrób z ciasta krucho-tłuszczowego, kształt nadany formą, powierzchnia złocista do jasnobrązowej, barwa miękiszu kremowa, struktura średnioporowata, krucha, smak i zapach charakterystyczny dla zastosowanych surowców, aromatu.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, objawy pleśnienia, psucia, zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne, zawilgocenie, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	75					
83	<p>Ciastka kruche z cukrem , luz. Opakowanie/pudełko 1 kg.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> produkt otrzymany dzięki odpowiedniemu doborowi składników – mąki pszennej, margaryny, cukru, cukru waniliowego, kształt różne formy, smak i zapach – charakterystyczny dla tego rodzaju ciastek, konsystencja krucha, łamliwa.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, gorzki smak, kwaśny smak, słony, mdły, stęchły, zanieczyszczenia mechaniczne, zabrudzone, spalone, niedopieczone, o wyraźnie niewłaściwej porowatości ciasta, o miękiszu lepkim, z zakalcem, kruszącym się, uszkodzenia mechaniczne, zdeformowane, zgniecione, porozrywane, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, uszkodzone opakowanie, zabrudzone.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	70					



ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

84	<p><b>Paluszki słone różne smaki (z sezamem, cebulowe) . Opakowanie/torebka 70÷300 g.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> dzięki odpowiedniemu doborowi składników – mąki pszennej, tłuszczu roślinnego, soli, drożdży i innych substancji dozwolonych, smak i zapach charakterystyczny dla tego rodzaju produktu, konsystencja krucha, łamiwa, twarda, jednolita, barwa jasnobrązowa.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zawilgocenie, zanieczyszczenia mechaniczne, spalone, niedopieczone, połamane, pogniecione, obecność szkodników żywych i martwych oraz ich pozostałości, brak oznakowania produktu, miękki miąższ, uszkodzenie mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	60					
85	<p><b>Wafelki różne smaki - luz. Opakowanie 1 ÷ 3 kg.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> wyrób cukierniczy, wafle przełożone masą ( mleczną, orzechową, kakaową), struktura i konsystencja – zwarta, krucha, łamiwa, barwa naturalna jasnobrązowa, smak i zapach charakterystyczny dla produktu.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, zanieczyszczenia mechaniczne, rozwarstwienia składników, objawy pleśnienia, psucia, jelczenia, brak oznakowania produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p>Nazwa produktu : ..... ..... ..... .....</p> <p>Nazwa producenta : ..... ..... ..... .....</p>	kg	70					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

86	<p>Herbatniki w czekoladzie. <b>Opakowanie 1000÷2000 g.</b></p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> wyrób cukierniczy, ciasteczka oblane czekoladą, barwa naturalna brązowa, zapach i smak charakterystyczny dla wyrobów czekoladowych, struktura i konsystencja zwarta, jednolita, łamiwa, powierzchnia pokrywy z połyskiem bez plam, pęknięć.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> obce posmaki i zapachy, zmiana barwy, jej niejednorodność, zdeformowane kształty, objawy pleśnienia, psucia, jęłczenia, brak oznaczenia produktu, uszkodzenia mechaniczne opakowania, zabrudzenia.</p>	<p><b>Nazwa produktu :</b> ..... ..... ..... .....</p> <p><b>Nazwa producenta :</b> ..... ..... ..... .....</p>	kg	20					
<b>XIV. Owoce tropikalne</b> (CPV 03222110-7)									
87	<p>Banany. Opakowanie : pudło kartonowe lub skrzynki do 15 kg</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> owoc cały, twardy, zdrowy (bez śladów gnicia i pleśni), czysty, bez zniekształceń i nieprawidłowej krzywizny paluszków, wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiony nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, kiście owoców winny być o prawidłowym zabarwieniu i wolne od zarażeń grzybami, barwa od jasnozielonkawej do jasnożółtej, jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości tego samego stopnia dojrzałości. Długość owocu nie mniej niż 140 mm.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> wady kształtu, wady skórki skutkujące uszkodzeniem owocu, naruszony miąższ owocu, smak i zapach obcy, owoce odbiegające od w/w wymagań klasyfikacyjnych.</p>	<p><b>Nazwa produktu</b> ..... ..... ..... .....</p> <p><b>Źródło pochodzenia albo nazwa dostawcy albo nazwa producenta</b> ..... ..... .....</p>	Kg	280					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

88	<p>Kiwi. Opakowanie : pudła kartonowe lub skrzynki do 10 kg.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> owoce całe, bez szypułki, odpowiednio jędrne (nie mogą być miękkie, zwiednięte, nasiąknięte wodą), zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste i dobrze wykształcone, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, zabarwienie typowe dla danej odmiany, jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości owocu, masa owocu nie mniejsza niż 70 g.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> wady kształtu, owoce złączone podwójnie lub wielokrotnie, wady skórki, smak i zapach obcy, owoce odbiegające od wymagań kwalifikacyjnych.</p>	<p>Nazwa produktu ..... ..... ..... .....</p> <p>Źródło pochodzenia albo nazwa dostawcy albo nazwa producenta ..... .....</p>	kg	340					
<b>XV.</b>	<b>Owoce cytrusowe</b> (CPV 03222200-5)								

## ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

89	<p>Cytryny. Opakowanie: pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> owoce całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni) bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak zwiędnięcia i wysuszenia, zabarwienie typowe dla danej odmiany (od koloru cytrynowego do koloru żółtego), jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, wielkości, średnica owocu od 58 do 83 mm.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> wady kształtu, zabarwienie, wady skórki powstałe w trakcie rozwoju owocu (srebrne łuski, rdzawienia), uszkodzenia gradowe, w trakcie przeładunku, smak i zapach obcy, owoce odbiegające od wymagań klasyfikacyjnych.</p>	<p>Nazwa produktu ..... ..... .... ..... ....</p> <p>Źródło pochodzenia albo nazwa dostawcy albo nazwa producenta ..... ..... .....</p>	kg	105						
----	---	---	----	-----	--	--	--	--	--	--

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

90	<p><b>Mandarynki.</b> Opakowanie : pudło kartonowe lub skrzynki do 15 kg.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> owoc cały, wolny od stłuczeń, zdrowy (bez śladów gnicia i pleśni), bez oznak wewnętrznego wyschnięcia, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia, zabarwienie typowe dla danej odmiany, średnica owocu 45 do 60 mm.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> wady kształtu, zabarwienia, wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu (np.srebrne łuski, rdzawienie, itp.), uszkodzenia owocu (gradowe, otarcie, uszkodzenia w trakcie transportu i przeładunku), owoce zwiędnięte, suche, owoce psujące się oraz oznakami gnicia, smak i zapach obcy, owoce odbiegające od w/w wymagań klasyfikacyjnych.</p>	<p>Nazwa produktu ..... ..... ..... .....</p> <p>Źródło pochodzenia albo nazwa dostawcy albo nazwa producenta z ..... ..... .....</p>	kg	230					
<b>XVI. Owoce pestkowe (CPV 03222330-5)</b>									
91	<p><b>Nektarynki.</b> Opakowanie: pudła kartonowe lub skrzynki do 15 kg.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> owoce całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, o właściwej wilgotności, zabarwienie typowe dla danej odmiany, smak słodkokwaśny, jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości. Średnica owocu nie mniejsza niż 51 mm.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> wady kształtu, rozwoju, zabarwienia, odgniecenia, wady skórki, smak i zapach obcy, owoce odbiegające od wymagań klasyfikacyjnych.</p>	<p>Nazwa produktu ..... ..... .....</p> <p>Źródło pochodzenia albo nazwa dostawcy albo nazwa producenta ..... ..... .....</p>	kg	25					

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

92	<p>Arbuz. Opakowanie: skrzynki do 20 kg.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> owoce całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, niepopękane, jędrne, wystarczająco dojrzałe, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, jednolite pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, masa pojedynczej sztuki nie mniej niż 2 kg, barwa miąższu – różowa, smak i zapach typowy dla danej odmiany.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> wady kształtu, smak i zapach obcy, uszkodzenia gradowe, uszkodzenia w trakcie przeładunku, otarcia, owoce odbiegające od wymagań klasyfikacyjnych.</p>	<p>Nazwa produktu ..... ..... .....</p> <p>Źródło pochodzenia albo nazwa dostawcy albo nazwa producenta ..... ..... .....</p>	kg	70					
----	---	---	----	----	--	--	--	--	--

ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

93	<p>Winogrona. Opakowanie: pudło kartonowe lub skrzynki do 15 kg.</p> <p><b>Wymagania klasyfikacyjne :</b> poszczególne grona winny być zdrowe (bez oznak gnicia i pleśni), czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, poszczególne pojedyncze jagody powinny być całe, prawidłowo rozwinięte, kształtne, jędrne, twarde, mocno osadzone, jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz stopnia dojrzałości, barwa charakterystyczna dla odmiany, masa gron nie mniej niż :</p> <p>-winogrona deserowe uprawiane pod szkłem – 250 g, -winogrona deserowe uprawiane w gruncie – 150 g.</p> <p><b>Cechy dyskwalifikujące :</b> znaczne wady kształtu, zabarwienia, odparzenia skórki spowodowane słońcem, smak i zapach obcy, owoce odbiegające od w/w wymagań klasyfikacyjnych.</p>	<p>Nazwa produktu ..... ..... .... ..... ....</p> <p>Źródło pochodzenia albo nazwa dostawcy albo nazwa producenta ..... ..... ..... ..... ..</p>	kg	80					
	<p><b>Razem wartość netto / cena brutto : (suma pozycji kol. 7 / suma pozycji kol.10)</b></p>								

## ZAŁ NR 2 RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE 2022

### UWAGA :

Formularz wypełnić (wyliczyć) i podsumować z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Wypełnione i wyliczone muszą być wszystkie pozycje asortymentowe, we wszystkich kolumnach formularza. Kolumnę Nr 7 i Nr 10. Wykonawca winien podsumować.

Ceny jednostkowe poszczególnych asortymentów podać dla wielkości jednostek określonych w **kol. Nr 5** dla asortymentu określonego w **kol. Nr 2**.

Dostawy poszczególnych asortymentów winny odbywać się w opakowaniach, określonych w kol.Nr 2

Ceny netto za jednostkę poszczególnych asortymentów, określone przez Wykonawcę w kol. Nr 6, muszą być o wartości dodatniej (większej od zera), i nie mogą wzrosnąć w okresie obowiązywania umowy.

..... dnia .....

(Miejscowość)

(data)

.....  
pieczęć/pieczęcie, podpis/-y osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy