**Załącznik nr 8 do SWZ 14/2024**

# 

# Zadanie nr 10

**ARTYKUŁY OGÓLNOSPOŻYWCZE**

# Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Grupa asortymentowa: tłuszcze jadalne: oleje** | | | |
| **opakowanie** | | Olej rzepakowy: butelki PE,  Czyste, nie uszkodzone, szczelnie zamknięte, prawidłowo oznakowane | |
| **Cechy sensoryczne** | **Wygląd** | Olej: barwa jasnosłomkowa, ,  , | |
| **tekstura i konsystencja** | dopuszczalne zgęstnienie w przypadku przechowywania poniżej 4 ºC | |
| **Smak** | Oleje, obojętny lub delikatnie swoisty dla surowca, zapach typowy dla surowca, | |
| **zapach** | Obojętny lub delikatny typowy dla surowca, | |
| **Właściwości**  **fizykochemiczne i biologiczne** | | Brak zanieczyszczeń chemicznych lub biologicznych, brak obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych | |
| **Marynaty warzywne: ogórki konserwowe, papryka,** | | | |
| **opakowanie** | | | Szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste |
| **Cechy sensoryczne** | **Wygląd** | | zalewa klarowna lub opalizująca, z dopuszczalnym osadem pochodzącym z przypraw i nasion |
| **tekstura i**  **konsystencja** | | Zachowana wielkość i kształt nadany przez rozdrobnienie, możliwie wyrównany, konsystencja możliwie jednolita, charakterystyczna dla użytego gatunku, zwięzła, |
| **Smak** | | Kwaśno – słodki, z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw, bez zapachów i posmaków obcych |
| **zapach** | | Kwaśno – słodki, z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw, bez zapachów i posmaków obcych |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | | | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego nie więcej niż  0,02 – 0,03 %, Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |
| **Warzywa utrwalone termicznie - konserwy warzywne- groszek, kukurydza, pomidory itp.** | | | |
| **opakowanie** | | | Puszki z blachy powlekanej, szczelne, bez odkształceń, czyste, odpowiednio oznakowane |
| **Cechy sensoryczne** | **Wygląd** | | Zachowany charakterystyczny kształt i forma warzyw, barwa typowa dla danego  składnika, zmieniona procesem technologicznym, stosunek masy warzyw po odcieku do masy netto produktu nie mniej niż 45 % |
| **tekstura i**  **konsystencja** | | Miękkie ale nierozgotowane, |
| **Smak** | | Charakterystyczny, bez obcych posmaków, |
| **zapach** | | Charakterystyczny, bez obcych zapachów |
| **Właściwości fizykochemiczne i**  **biologiczne** | | | Bez zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych oraz biologicznych w tym bakterii chorobotwórczych |
| **Susze owocowe i warzywne** | | | |
| **opakowanie** | | | Torebki foliowe odpowiednio oznakowane, czyste, całe, nie zawilgocone, |
| **Cechy sensoryczne** | **Wygląd** | | Kształt – zachowany nadany przez rozdrobnienie, jednorodny ( z wyjątkiem mieszanek), barwa typowa dla gatunku i odmiany, z dopuszczalnym pociemnieniem |
| **tekstura i konsystencja** | | konsystencja elastyczna, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, ziarna kształtne |
| **Smak** | | Charakterystyczny dla owoców i warzyw suszonych danego gatunku, bez posmaków obcych |
| **zapach** | | Charakterystyczny dla owoców i warzyw suszonych danego gatunku, bez zapachów obcych |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | | | Zawartość wody nie więcej niż 10 – 35 %, zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego nie więcej niż 0,3 %, niedopuszczalna obecność szkodników lub ich śladów, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych |
| **Przeciery: ogórkowy, pomidorowy, szczaw, ocet** | | | |
| **opakowanie** | | | Szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste |
| **Cechy** | **Wygląd** | | Barwa właściwa dla danego gatunku, ocet bezbarwny |
| **sensoryczne** | **tekstura i konsystencja** | | Jednorodna, przetarta masa, bez rozwarstwień, ocet płynna, klarowna |
| **Smak** | | Charakterystyczny dla surowca, lekko kwaśny, bez posmaków obcych, ocet kwaśny |
| **zapach** | | Charakterystyczny dla surowca, bez zapachów obcych, ocet ostry kwaśny |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | | | Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego nie więcej niż 0,05 %, Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak gnicia, zapleśnienia, sfermentowania, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, |
| **Soki, dżemy, zaprawy** | | | |
| **opakowanie** | | | Szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste, soki też kartonowe ( papier i folia wielowarstwowa) |
| **Cechy sensoryczne** | **Wygląd** | | Barwa charakterystyczna dla użytych owoców, osłabiona procesem technologicznym, soki naturalnie mętne,  Dżemy zżelowane fragmenty owoców w zżelowanej , szklistej masie, zależnie od gatunku owoców, możliwe większe rozdrobnienie owoców |
| **tekstura i konsystencja** | | Soki naturalnie mętne,  Dżemy zżelowana, smarowna, |
| **Smak** | | Soki charakterystyczny dla użytych owoców, bez obcych posmaków, Dżemy kwaśno – słodki, bez obcych posmaków, |
| **zapach** | | Charakterystyczny dla użytych owoców, bez obcych zapachów |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | | | Bez obecności szkodników, roztoczy i ich śladów, brak oznak pleśni lub  fermentacji, Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak gnicia, zapleśnienia, sfermentowania, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych |
| **Mąki** | | | |
| **opakowanie** | | | torebki papierowe, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo – mącznych, całe |
| **Cechy sensoryczne** | **Wygląd** | | Barwa biała z odcieniem żółtawym, mąką żytnia ciemniejsza, |
| **tekstura i konsystencja** | | Gładka, , śliska w dotyku, sypka, |
| **Smak** | | Swoisty , lekko słodkawy, |
| **zapach** | | Przyjemny, swoisty, charakterystyczny dla danej mąki, bez obcych zapachów, |
| **Właściwości fizykochemiczne i**  **biologiczne** | | | Wilgotność do 15 %, brak obecności zanieczyszczeń fizycznych ( piasku) i  biologicznych, obecności pleśni, szkodników, bakterii chorobotwórczych |
| **Kasze, ryż, otręby, makarony, koncentraty zbożowe: płatki, kleiki, pieczywo chrupkie** | | | |
| **opakowanie** | | | Torebki papierowe z folią wielowarstwową lub folia, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo – mącznych, całe |
| **Cechy sensoryczne** | **Wygląd** | | Charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren, bez zanieczyszczeń fizycznych |
| **tekstura i konsystencja** | | Charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia, sypka, suche, bez oznak lepkości i  grudek, pieczywo chrupkie, 1 część wagowa kaszy suchej po ugotowaniu ma dawać 2,5 części wagowych kaszy gotowanej |
| **Smak** | | po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki, |
| **zapach** | | charakterystyczny, bez obcych zapachów, stęchłych |
| **Właściwości fizykochemiczne i**  **biologiczne** | | | Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych |
| **Makarony** | | | |
| **opakowanie** | | | Torebki foliowe, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników zbożowo – mącznych, całe |
| **Cechy**  **sensoryczne** | **Wygląd** | | Barwa jednolita, kremowa lub jasnożółta bez pęknięć i rys, prawidłowy kształt, całe elementy, bez zanieczyszczeń fizycznych, błyszcząca powierzchnia |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **tekstura i konsystencja** | Charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia i formy, suchy, gładka powierzchnia, szklisty po przełamaniu, w czasie gotowania zwiększenie objętości 2-3 razy, bez oznak lepkości i grudek, po ugotowaniu elastyczny, zachowuje pierwotny kształt,  nie skleja się i nie ciemnieje; 100 % pszenicy durum |
| **Smak** | po ugotowaniu smak i zapach odpowiadający produktowi świeżemu, przyjemny, wykluczony posmak skwaśniały lub gorzki, |
| **zapach** | charakterystyczny, przyjemny, bez obcych zapachów, stęchłych |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | | Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych |
| **Koncentraty spożywcze: koncentraty deserów ( budynie, kisiele galaretki), kwasek cytrynowy, żelatyna, kawa zbożowa** | | |
| **opakowanie** | | Torebki papierowe z folią wielowarstwową, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne |
| **Cechy sensoryczne** | **Wygląd** | Charakterystyczny dla rodzaju, barwa charakterystyczna dla rodzaju, mleko barwa biała do lekko kremowej, |
| **tekstura i**  **konsystencja** | Sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, łatwo rozpuszczalne, |
| **Smak** | Charakterystyczny dla rodzaju i określonego smaku przez producenta, bez obcych posmaków |
| **zapach** | Charakterystyczny dla rodzaju, przyjemny, bez obcych zapachów |
| **Właściwości fizykochemiczne i**  **biologiczne** | | Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych |
| **Przyprawy** | | |
| **opakowanie** | | Torebki papierowe z folią wielowarstwową, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne |
| **Cechy sensoryczne** | **Wygląd** | Charakterystyczny dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia, barwa charakterystyczna dla rodzaju surowca |
| **tekstura i**  **konsystencja** | Sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna |
| **Smak** | Charakterystyczny dla rodzaju surowca, bez obcych posmaków |
| **zapach** | Charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez obcych zapachów |
| **Właściwości fizykochemiczne i**  **biologiczne** | | Brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych |
| **Sól , cukier i wyroby cukiernicze ( herbatniki, biszkopty), cukier waniliowy,** | | |
| **opakowanie** | | Worki papierowe wielowarstwowe, torebki foliowe, odpowiednio oznakowane,  czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne |
| **Cechy sensoryczne** | **Wygląd** | Cukier i sól barwa biała, pozostałe wygląd typowy dla produktu |
| **tekstura i**  **konsystencja** | Kryształy sypkie, bez zlepów i grudek, pozostałe konsystencja chrupiąca, sól sypkie kryształy o różnym kształcie |
| **Smak** | Słodki, przyjemny, sól słony, paluszki neutralny, bez obcych posmaków, zjełczenia |
| **zapach** | Lekko słodkawy, charakterystyczny dla dodanego aromatu, bez obcych posmaków, sól b/zapachu |
| **Właściwości fizykochemiczne i**  **biologiczne** | | Suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych |
| **Używki: herbaty, kakao** | | |
| **opakowanie** | | Zewnętrzne opakowanie kartonowe, torebki foliowe, wielowarstwowe, odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne |
| **Cechy sensoryczne** | **Wygląd** | Ciemno brązowe, czerwone lub zielone zabarwienie, jednolite, wygląd naparu: żywy, jasnobrązowy, |
|  | **tekstura i**  **konsystencja** | Sypkie, suche, w zależności od stopnia rozdrobnienia liści czy dodatku owoców, bez grudek, zlepień, |
| **Smak** | Naparu właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku lub dodatków, bez obcych posmaków, łagodny |
| **zapach** | Właściwy, charakterystyczny dla danego gatunku i dodatków, bez obcych zapachów, |
| **Właściwości fizykochemiczne i**  **biologiczne** | | Suche, brak zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, brak zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Majonez , musztarda,** | | | |
| **opakowanie** | | | Szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste |
| **Cechy sensoryczne** | **Wygląd** | | Majonez barwa jasokremowa, jednolita, musztarda brązowa, niejednolita, z drobinami przypraw |
| **tekstura i**  **konsystencja** | | Jednorodna, kremowa, bez rozwarstwień, |
| **Smak** | | Charakterystyczny, lekko kwaśny, bez posmaków obcych, |
| **zapach** | | Charakterystyczny lekko ostry, bez zapachów obcych, |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | | | Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak zapleśnienia, psucia, sfermentowania, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, |
| **Drożdże** | | | |
| **opakowanie** | | | Pergamin, czyste, bez uszkodzeń, właściwie oznakowane |
| **Cechy sensoryczne** | **Wygląd** | | Brązowo – szary, barwa jednolita, powierzchnia błyszcząca, |
| **tekstura i konsystencja** | | Jednolita, po rozłamaniu błyszcząca |
| **Smak** | | Delikatny, drożdżowy, bez obcych posmaków |
| **zapach** | | Drożdżowy, bez obcych posmaków, |
| **Właściwości fizykochemiczne i biologiczne** | | | Brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak zapleśnienia, psucia, sfermentowania, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, właściwa aktywność fermentacyjna, zawartość białka mi. 42 % |
| **Soki** | | | |
| **Opakowanie, opakowanie transportowe** | | Butelki szklane, PET lub kartony wielowarstwowe, czyste, nieuszkodzone, szczelnie zamknięte, bez oznak otwarcia lub bombażu prawidłowo oznakowane, opakowanie  zbiorcze: zgrzewka foliowa, | |
| **Właściwości fizykochemiczne i**  **biologiczne** | | Bez zanieczyszczeń obcych, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, brak  szkodników magazynowych i ich śladów | |
| **Wygląd, barwa** | | Charakterystyczna dla danego rodzaju owoców lub warzyw, | |
| **Smak i zapach** | | charakterystyczny dla danego rodzaju owoców lub warzyw, bez obcych posmaków, i zapachów, niedopuszczalny zapach stęchły, | |
| **konsystencja** | | Jednolita, lub z kawałkami owoców czy miąższu, niedopuszczalna kleista, śluzowatość | |
| **klarowność** | | Woda klarowna, czysta bez zanieczyszczeń fizycznych i osadów, soki mętne lun klarowne w zależności od obecności cząstek miąższu | |
| **Grupa asortymentowa: tłuszcze jadalne: oliwa,** | | | |
| **opakowanie** | | Oliwa: butelki szklane  Czyste, nie uszkodzone, szczelnie zamknięte, prawidłowo oznakowane | |
| **Cechy sensorycz ne** | **Wygląd** | Oliwa: barwa jasnozielonkawa, | |
| **tekstura i konsystencja** | oliwa: dopuszczalne zmętnienie w przypadku przechowywania poniżej 4 ºC | |
| **Smak** | oliwa: obojętny lub delikatnie swoisty dla surowca, zapach typowy dla surowca, | |
| **zapach** | Obojętny lub delikatny typowy dla surowca, | |
| **Właściwości**  **fizykochemiczne i biologiczne** | | Brak zanieczyszczeń chemicznych lub biologicznych, brak obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych | |