Załącznik nr 2 do SWZ

Wymagania wspólne dla asortymentu

z grupy 2A, 2B, 2C — warzywa, owoce oraz ziemniaki

- Warzywa i owoce świeże, pierwsza klasa jakości, produkty kierowane na rynek bezpośrednio po zbiorze, jak i po odpowiednim czasie przechowywania w warunkach zapewniających minimalne zmiany w wyglądzie i podstawowych parametrach opisujących ich własności.

- Odpowiednie pakowanie warzyw i owoców (np. worki umożliwiające cyrkulację powietrza, wytłaczanki chroniące warzywa i owoce miękkie), właściwy transport produktów do Zamawiającego gwarantujący dostawy pełnowartościowych produktów.

-Zapleśnienie, zgnicie, zaparzenie, zwiędnięcie, zafermentowanie, porażenie chorobami, obcy zapach, uszkodzenia mechaniczne (w tym powstałe w czasie transportu od Wykonawcy do Zamawiającego - zmarznięcia, zaparzenia, zwiędnięcia itp., będące wynikiem transportowania warzyw i owoców w nieodpowiednich warunkach), uszkodzenia wywołane przez szkodniki, obecność szkodników i ich pozostałości, łykowatość czy miękkie i sparciałe korzenie dyskwalifikują produkty.

- Szczegółowe wymagania jakościowe warzyw i owoców opisują odpowiednie normy jakościowe.

Wymagania wspólne dla asortymentu

z grupy 2D, 2G — jaja, nabiał i produkty mleczarskie

- Jaja kurze konsumpcyjne - jaja świeże, charakteryzujące się czystą, nie uszkodzoną skorupką; białko powinno być przezroczyste i klarowne, jaja kurze klasy A muszą być oznaczone numerami wyróżniającymi. Wymagany minimalny termin przydatności do spożycia od dnia dostawy - 20 dni.

- Produkty nabiałowe - zgodnie z obowiązującą normą, np.:

mleko - PN-A-86003/AL

śmietana - PN-90/A 86050

jogurt - PN-83/A 86061

masło - PN-66/A-86233

twaróg - PN-A 86300/AZ

Wymagania wspólne dla asortymentu

z grupy 2E- mrożonki

- Mrożonki muszą być dostarczane w oryginalnych opakowaniach, nie otwieranych i nie uszkodzonych podczas transportu, z widoczną datą przydatności do spożycia, przy czym termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 3 miesiące od dnia dostarczenia produktu.

- Ryby powinny być zgodne z wymaganiami norm przedmiotowych.   
Wady niedopuszczalne ryb: zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy; smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy ; mazista, wysuszona tekstura tkanki mięsnej; występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd.

Wymagania wspólne dla asortymentu

z grupy 2F — Pieczywo

- Zamawiający wymaga dostaw pieczywa o gramaturze nie mniejszej niż podana w załączniku nr 2E do SWZ.

- Pieczywo powinno być wysokiej jakości, bez uszkodzeń, świeże, powinny pochodzić z bieżącej produkcji.

- Warunki transportowe muszą być zgodne z obowiązującymi zasadami, pojemniki

do transportu pieczywa czyste, całe, nie uszkodzone.

Wymagania wspólne dla asortymentu z grupy 2H, 2I — Mięso i Drób

Wymagania dla mięsa i produktów mięsnych:

- czystość

- mięso bez śladów zanieczyszczeń

- konsystencja: jędrna, elastyczna, odkształcająca się

- smak i zapach - swoisty, charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zaparzenia i zepsucia

- barwa - od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej

- mięso oznakowane przez lekarza weterynarii - zdatne do spożycia, ze sztuk zdrowych

Szczegółowe wymagania dla poszczególnych produktów określają odpowiednie normy, np.

- szynka - PN-A-82007;1996

- schab - PN-65-A-8200

- kurczak świeży - PN-A-86520

- udko z kurczaka świeże - PN-A-86524

**Wymagania wspólne dla asortymentu**

z grupy 2J — Art. spożywcze różne

- opakowanie: torebki odpowiednio oznakowane, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, całe, szczelne ;

- wygląd, tekstura i konsystencja: charakterystyczne dla rodzaju i stopnia rozdrobnienia,

- cukier, sól - barwa biała, pozostałe wygląd typowy dla produktu, bez oznak pleśni i szkodników;

- tekstura i konsystencja: kryształy sypkie, bez zlepów i grudek, pozostałe konsystencja chrupiąca, sucha;

- makaron - barwa jednolita, kremowa lub jasnożółta, prawidłowy kształt, całe elementy, bez zanieczyszczeń fizycznych, błyszcząca powierzchnia, tekstura   
i konsystencja charakterystyczny dla danego gatunku, bez oznak zepsucia, uszkodzeń, prawidłowy kształt i barwa ziaren.

Wymagania wspólne dla asortymentu

z grupy 2K — Garmażerka

- Produkty ręcznie wykonane, nie mrożone;

- Gramatura określająca proporcje farszu i ciasta szczegółowo określona w formularzu cenowym 2K do SWZ.