**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Część nr 1 – tłuszcze**

**OLEJ** –spożywczy olej roślinny wytwarzany z rzepaku.

###### Wymagania klasyfikacyjne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** |
| 1. | Barwa | żółta |
| 2. | Struktura i konsystencja w temperaturze 20°C | płynna, przejrzysta, klarowna bez osadu |
| 3. | Smak i zapach | Charakterystyczny dla oleju rzepakowego |

**Cechy dyskwalifikujące:**

* obce posmaki, zapachy,
* zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
* objawy psucia, zmętnienie,
* brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

**Okres przydatności do spożycia** powinien wynosić nie mniej niż **6 miesięcy** od daty dostawy

**Opakowanie jednostkowe** - butelka plastikowa o pojemności od 3 l do 5 l, wykonana z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

**oznakowanie powinno zawierać:**

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**MARGARYNA** – produkt spożywczy otrzymany z mieszaniny tłuszczów roślinnych, **przeznaczony do smarowania pieczywa**, zawierający 50 – 70 % tłuszczu.

###### Wymagania klasyfikacyjne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | ***Wymagania*** |
| 1. | Barwa | Kremowo – żółta, jednolita w całej masie |
| 2. | Struktura i konsystencja w temperaturze 20°C | Stała, lekko mazista |
| 3. | Smak i zapach | Charakterystyczny dla margaryny |

**Cechy dyskwalifikujące:**

* obce posmaki, zapachy,
* zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
* objawy psucia, zjełczenia, rozwarstwienia składników,
* brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

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

**Opakowanie jednostkowe** o wadze 250 gw kształcie zbliżonym do kostki. Opakowanie powinno być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

**Opakowanie transportowe:** karton tekturowy. Nie dopuszcza się opakowań zamokniętych i zapleśniałych.

**oznakowanie powinno zawierać:**

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**Cześć nr 2 – różne artykuły spożywcze**

**HERBATA**

Produkt otrzymany przez wysuszenie liści jednogatunkowej herbaty

Wymagania klasyfikacyjne

* struktura i konsystencja – sypka, granulat bez grudek,
* barwa charakterystyczna – czarna,
* smak i zapach – charakterystyczny dla smaku herbaty naturalnej.

Cechy dyskwalifikujące:

* obce posmaki, zapachy, słaba rozpuszczalność w wodzie
* zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
* objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zwietrzenie,
* obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
* obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
* brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

* + Opakowanie jednostkowe – torebki foliowe dopuszczone do kontaktu z żywnością o masie 100 g,
  + Opakowanie zbiorcze – pudło kartonowe, worki papierowe lub foliowe od 5 kg do 20 kg

oznakowanie powinno zawierać:

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

**BUDYŃ**

Produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem cukru, mleka w proszku i innych substancji, które po przyrządzeniu stanowią budyń - deser gotowy do spożycia, **o smaku śmietankowym**

a) wymagania klasyfikacyjne:

* struktura i konsystencja- sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek
* barwa - kremowa
* smak i zapach- charakterystyczny dla **smaku śmietankowego**

b) cechy dyskwalifikujące:

* obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp.,
* objawy psucia, za fermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
* uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości

c) pakowanie i oznakowanie dostawy:

* + opakowanie jednostkowe – opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością o masie od 40 g do 60 g,
  + opakowanie zbiorcze – karton o masie od 1 kg do 5 kg
* oznakowanie powinno zawierać:
  + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

**GALARETKA**

Deser przyrządzany na gorąco, produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem cukru, kwasów spożywczych i innych substancji, które po przyrządzeniu stanowią galaretkę

a) wymagania klasyfikacyjne:

* struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek
* barwa- zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie
* smak i zapach – charakterystyczny dla owocu lub deklarowanego dodatku aromatycznego, **smak: brzoskwiniowy, cytrynowy, malinowy, agrestowy**

b) cechy dyskwalifikujące:

* obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp.,
* objawy psucia, za fermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
* uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości
* **smak truskawkowy !**

c) pakowanie i oznakowanie dostawy:

* opakowanie jednostkowe- opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością o masie od 60 g do 80 g,
* opakowanie zbiorcze – karton o masie od 1 kg do 5 kg
* oznakowanie powinno zawierać:
  + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

**KISIEL**

Deser przyrządzany na gorąco, produkt spożywczy otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, z dodatkiem substancji słodzących kwasów spożywczych i innych substancji, które po przyrządzeniu stanowią kisiel

a) wymagania klasyfikacyjne:

* struktura i konsystencja – sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek
* barwa – zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie
* smak i zapach – charakterystyczny dla owocu lub deklarowanego dodatku aromatycznego, **smak: żurawinowy, malinowy, wiśniowy**

b) cechy dyskwalifikujące:

* obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp.,
* zanieczyszczenia mechaniczne,
* objawy psucia, za fermentowania, pleśnienia, zmiana zabarwienia,
* uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
* obecność zanieczyszczeń chemicznych, szkodników i bakterii chorobotwórczych,
* **smak truskawkowy!**

c) pakowanie i oznakowanie dostawy:

* opakowanie jednostkowe – opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością o masie od 40 g do 60 g,
* opakowanie zbiorcze – pudło o masie od 1 kg do 5 kg
* oznakowanie powinno zawierać:
  + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

d) inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

**PROSZEK DO PIECZENIA**

Sypka mieszanina rozmaitych związków chemicznych, której podstawowym zadaniem jest spulchnianie produktów piekarniczych

a) wymagania klasyfikacyjne:

* struktura i konsystencja- sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek
* smak i zapach - charakterystyczny dla proszku do pieczenia

b) cechy dyskwalifikujące:

* obce posmaki, zapachy, smak mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp.,
* zanieczyszczenia mechaniczne,
* zmiana zabarwienia,
* uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
* obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości

c) pakowanie i oznakowanie dostawy:

* opakowanie jednostkowe - opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością o masie od 18g - 50 g

oznakowanie powinno zawierać:

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

d) inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

**CUKIER WANILINOWY**

Dodatek spożywczy stosowany w cukiernictwie, zawierająca wanilinę

a) wymagania klasyfikacyjne:

* struktura i konsystencja - sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek
* smak i zapach - charakterystyczny dla cukru waniliowego

b) cechy dyskwalifikujące:

* obce posmaki, zapachy, smak mocno kwaśny, stęchły, mdły, itp.,
* zanieczyszczenia mechaniczne,
* zmiana zabarwienia,
* uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność,
* obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości

c) pakowanie i oznakowanie dostawy:

* opakowanie jednostkowe - opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością o masie od 18 g - 50 g

oznakowanie powinno zawierać:

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

d) inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

**KASZKA RYŻOWA BŁYSKAWICZNA**

Produkt bezglutenowy sporządzony na bazie kaszki ryżowej z dodatkiem owoców oraz z dodatkiem cukru, wzbogacony w witaminy, **o smaku brzoskwiniowym, malinowym lub bananowym**

a) wymagania klasyfikacyjne:

* smak słodki, charakterystyczny dla kaszki ryżowej
* zapach - charakterystyczny dla kaszki ryżowej
* konsystencja - sypka

b) cechy dyskwalifikujące:

* obce posmaki, zapachy, smak stęchły, mdły, niedopuszczalny smak obcy, świadczący o nieświeżości
* niedopuszczalne zawilgocenia
* objawy psucia, pleśnienia, pokruszenia
* uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność
* **smak truskawkowy**

c) pakowanie i oznakowanie dostawy:

* opakowanie jednostkowe - opakowanie foliowe o masie netto 180 g do 250 g
* opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością

oznakowanie powinno zawierać:

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

e) inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

**HERBATA OWOCOWA**

Herbata produkowana tylko i wyłącznie z zastosowaniem uznanych metod produkcji, herbata aromatyzowana z dodatkiem hibiskusa, dzikiej róży lub maliny

a) wymagania klasyfikacyjne:

* konsystencja i wygląd - sypka
* smak i zapach - charakterystyczny dla danego gatunku herbaty owocowej

b) cechy dyskwalifikujące:

* niedopuszczalny smak obcy świadczący o nieświeżości
* niedopuszczalne zawilgocenia
* uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność
* obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości

c) opakowanie i oznakowanie dostawy:

* opakowanie jednostkowe - herbata pakowana w torebki o masie od 1,4 g do 3 g, w kartonikach lub opakowaniu foliowym od 20 do 30 torebek (materiał opakowaniowy przeznaczony do kontaktu z żywnością).

oznakowanie powinno zawierać:

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

**PŁATKI KUKURYDZIANE**

Produkt spożywczy otrzymany przez przetworzenie ziaren kukurydzy

wymagania klasyfikacyjne:  
struktura i konsystencja – sypka, w postaci drobnych różnokształtnych płatków bez grudek, płatki niepokruszone;

barwa - złotożółta z różnymi odcieniami,

smak i zapach – charakterystyczny dla płatków kukurydzianych lekko słodki;

cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny;

* objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie;
* obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości;
* brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

opakowanie i oznakowanie dostawy:

* + opakowanie jednostkowe – materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością o masie od 250 do 450 g
  + opakowanie zbiorcze – karton, worek foliowy lub papierowy

oznakowanie powinno zawierać:

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

**BITA ŚMIETANA**

produkt spożywczy przyrządzony na bazie śmietany, zawierająca nie więcej niż 30% tłuszczu

wymagania klasyfikacyjne:

* smak słodki: charakterystyczny dla bitej śmietany
* zapach: charakterystyczny dla bitej śmietany
* konsystencja: sypka, proszek drobnoziarnisty bez grudek

cechy dyskwalifikujące:

* obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedopuszczalny smak obcy, świadczący o nieświeżości
* niedopuszczalne zawilgocenia
* objawy psucia, pleśnienia, zmiana zabarwienia
* uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości

pakowanie i oznakowanie dostawy:

* opakowanie jednostkowe-opakowanie dopuszczone do kontaktu z żywnością o masie od 50-60 g

oznakowanie powinno zawierać:

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

inne wymagania: termin przydatności do spożycia min.6 miesięcy od daty dostawy

**WAFLE RYŻOWE** - produkt bezglutenowy, wytwarzany z całych ziaren naturalnego ryżu brązowego, wypiekany bez tłuszczu i mąki.

Wymagania jakościowe:

* struktura – krucha, chrupka
* barwa – charakterystyczna dla wafli ryżowych
* kształt – okrągły

Cechy dyskwalifikujące:

* zanieczyszczenia, zabrudzenia,
* zawilgocenie,
* zapach stęchły
* wafle pokruszone
* uszkodzone opakowania jednostkowe

Opakowanie jednostkowe – torebki foliowe dopuszczone do kontaktu z żywnością o wadze od 100 do 200 g

oznakowanie powinno zawierać:

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

inne wymagania: termin przydatności do spożycia min.6 miesięcy od daty dostawy

#### **CUKIER**

#### Wymagania jakościowe:

* struktura – sypka,
* barwa – biała,
* cukier bez zanieczyszczeń, suchy, nie zbrylony.

Cechy dyskwalifikujące:

* zbrylenia,
* zanieczyszczenia, zabrudzenia,
* zawilgocenie,

Opakowanie jednostkowe – pakowany w pojedyncze 1 kg torebki papierowe.

Opakowanie zbiorcze – zgrzewy foliowe o masie 10 kg (1kg \* 10 szt = 10kg)

oznakowanie powinno zawierać:

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

inne wymagania: termin przydatności do spożycia min.6 miesięcy od daty dostawy

**WODA ŹRÓDLANA** - Naturalna woda źródlana nie nasycona dwutlenkiem węgla

Wymagania klasyfikacyjne:

* konsystencja – płynna,
* barwa - bezbarwny płyn, klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń
* smak i zapach – bezwonna i bez obcych posmaków,

Cechy dyskwalifikujące:

* nasycenie dwutlenkiem węgla,
* obce posmaki, zapachy, smak gorzki, kwaśny, stęchły, mdły, itp.,
* zanieczyszczenia mechaniczne,
* objawy psucia, zmętnienie, barwa inna niż bezbarwny, klarowny przeźroczysty płyn
* uszkodzenia mechaniczne butelek, brak oznakowania, nieszczelność

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

* Opakowanie jednostkowe – butelka plastikowa o pojemności 1,5 l

oznakowanie powinno zawierać:

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Opakowanie zbiorcze – zgrzewy foliowe 6 butelek

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy

**KAWA ZBOŻOWA INSTANT**

Kawa zbożowa instant, skład: zboża (jęczmień, żyto), cykoria, burak cukrowy

Wymagania klasyfikacyjne

* struktura i konsystencja – sypka, bez grudek,
* barwa charakterystyczna,
* smak i zapach – charakterystyczny dla smaku kawy zbożowej,

Cechy dyskwalifikujące:

* obce posmaki, zapachy,
* zanieczyszczenia mechaniczne i organiczne,
* objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, zwietrzenie,
* obecność drobnoustrojów chorobotwórczych,
* obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości,
* brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia,

Opakowanie i oznakowanie dostawy

* + Opakowanie jednostkowe – opakowanie foliowe od 500 g do 1000 g

oznakowanie powinno zawierać:

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

inne wymagania: termin przydatności do spożycia min.3 miesiące od daty dostawy

# **MAJONEZ**

Majonez stołowy

Wymagania klasyfikacyjne

* struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, gładka
* barwa jasnokremowa do żółtej, jednolita w całej masie,
* smak i zapach – czysty, łagodny, charakterystyczny dla majonezu

Dopuszczalne tolerancje Dopuszcza się nieznaczne przebarwienia pochodzące z rozdrobnionych przypraw.

Cechy dyskwalifikujące

* obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość,
* trwałe rozwarstwienie lub obecność widocznych kropel oleju, objawy pleśnienia, jełczenia, psucia,
* zaniżona zawartość tłuszczu, przekroczenie normy zawartości wody i metali,
* zanieczyszczenia mechaniczne,
* obecność drobnoustrojów chorobotwórczych
* brak oznakowania majonezów, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

* + Opakowanie jednostkowe – w słoiki lub opakowanie z tworzywa sztucznego o pojemności 0,5 - 1 kg (materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością).
  + Opakowanie zbiorcze – kartony tekturowe 2-10 kg lub zgrzewa termokurczliwa

oznakowanie powinno zawierać:

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy

**MUSZTARDA**

Musztarda delikatesowa

Wymagania klasyfikacyjne

* struktura i konsystencja – jednolita, kremowa, gęsta
* barwa właściwa dla zastosowanych surowców i dodanych składników smakowo -zapachowych, dopuszcza się występowanie czarnych punkcików w przypadku stosowania gorczycy czarnej, jednolita w całej masie,
* smak i zapach – piekący, słonawy, właściwy dla musztardy z wyczuwalnym zapachem przypraw, gorczycy,

Dopuszczalne tolerancje dopuszcza się nieznaczną ilość cząstek gorczycy i przypraw.

#### Cechy dyskwalifikujące

* obce posmaki, zapachy, zmiana barwy, jej niejednolitość,
* trwałe rozwarstwienie składników, objawy pleśnienia, fermentacji, psucia,
* zaniżona zawartość masy suchej, przekroczenie normy zawartości wody i metali,
* zanieczyszczenia mechaniczne,
* brak oznakowania musztardy, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

Opakowanie i oznakowanie dostawy:

* Opakowanie jednostkowe – słoje szklane lub butelka plastikowa o pojemności 0,5- 1kg
* Opakowanie zbiorcze – kartony tekturowe 2-10 kg lub zgrzewa termokurczliwa.

oznakowanie powinno zawierać:

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Inne wymagania: Termin przydatności do spożycia min. 3 miesiące od daty dostawy

**PŁATKI CZEKOLADOWE**

Produkt spożywczy otrzymany przez przetworzenie ziaren kukurydzy o smaku czekoladowym

**wymagania klasyfikacyjne:**

* struktura i konsystencja – sypka, w postaci drobnych różnokształtnych płatków bez grudek, płatki niepokruszone;
* barwa - brązowa
* smak i zapach – charakterystyczny dla płatków czekoladowych, lekko słodki;

**cechy dyskwalifikujące:**

* obce posmaki, zapachy, np. stęchły, pleśni, gorzki, kwaśny;
* objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie;
* obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości;
* brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia.

**opakowanie i oznakowanie dostawy:**

* opakowanie jednostkowe – materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością o masie od 250 g-500 g
* opakowanie zbiorcze-karton

**oznakowanie powinno zawierać:**

* + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**inne wymagania:** termin przydatności do spożycia min.6 miesięcy od daty dostawy

**KAKAO ROZPUSZCZALNE**

Napój kakaowy instant

**a) wymagania klasyfikacyjne:**

* konsystencja – proszek sypki, jednolity
* zapach – charakterystyczny dla kakao
* wygląd – jasnobrązowa do ciemnobrązowej

**b) cechy dyskwalifikujące:**

* obce posmaki, zapachy, smak stęchły, mdły, niedopuszczalny smak obcy świadczący o nieświeżości
* niedopuszczalne zawilgocenia
* objawy psucia, pleśnienia
* uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność
* obecność szkodników żywych, martwych oraz ich pozostałości

**c) opakowanie i oznakowanie dostawy:**

* opakowanie – produkt pakowany w folię i pudełko wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, waga od 240 – 500 g
* oznakowanie powinno zawierać:
  + nazwę dostawcy – producenta, adres
  + nazwę produktu
  + pojemność opakowania
  + datę – termin produkcji i przydatności do spożycia

oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**e) inne wymagania: termin przydatności do spożycia min. 6 miesięcy od daty dostawy**