**WYMAGANIA DOTYCZĄCE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA -**

**WARZYWA KISZONE I KONSERWOWE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa produktu** | **Wymagania jakościowe** |
| 1 | Buraczki konserwowe wiórki | - Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych buraczków ćwikłowych, z dodatkami konserwującymi, pasteryzowane.  Struktura – wiórki buraczków.  Smak i zapach – charakterystyczny dla buraków, kwaśno – słodki.  Barwa ciemno czerwona. |
| 2 | Chrzan tarty z kwaskiem cytrynowym | -Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki tartych korzeni chrzanu, octu lub kwasku cytrynowego z dodatkiem soli i cukru.  Struktura – przetarta masa z zawartością drobnych fragmentów korzeni chrzanu.  Smak i zapach – charakterystyczny dla chrzanu, lekko piekący, kwaśno – słodki.  Barwa biała lub biało kremowa.  Dopuszczalne tolerancje: dopuszcza się rozwarstwienie przetartego chrzanu oraz barwę o odcieniu szarawym. |
| 3 | Kapusta czerwona -konserwowa | - Produkt spożywczy otrzymany z szatkowanej świeżej kapusty czerwonej w zalewie octowej z dodatkiem przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji.  Wygląd – poszatkowana czerwona kapusta zanurzona w klarownej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw.  Konsystencja – kapusta chrupiąca, nierozpadająca się, konsystencja wyrównana.  Smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśno – słodki. |
| 4 | Kapusta kiszona | - Produkt otrzymany z poszatkowanej białej kapusty, poddanej kiszeniu poprzez zasolenie i fermentację, o barwie białej do lekko kremowej. Konsystencja chrupiąca, twarda, bez sztucznych barwników i konserwantów. |
| 5 | Ogórki kiszone | - Produkt otrzymany z ogórków gruntowych, kopru, korzeni chrzanu, ząbków czosnku zalanych wodą z solą, poddany kiszeniu, o długości max 8cm i średnicy max 3cm. Konsystencja chrupiąca, twarda, bez sztucznych barwników i konserwantów. |
| 6 | Ogórki konserwowe | - Produkt spożywczy otrzymany ze świeżych ogórków, przypraw aromatyczno – smakowych, zalanych zalewą octową z dodatkiem soli i cukru, utrwalony przez pasteryzację w opakowaniu hermetycznie zamkniętym.  Struktura – dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie, proste, w kształcie foremnym zbliżonym do walca, powierzchnia ogórków wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych, na przekroju poprzecznym widoczne słabo wykształcone nasiona.  Smak i zapach - charakterystycznym dla ogórków konserwowych, słodko – kwaśny z wyczuwalnym smakiem i aromatem przypraw  Wygląd zalewy – jasnożółta, klarowna z lekką opalizacją, dopuszcza się osad pochodzący z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, itp.). |
| 7 | Papryka czerwona (ćwiartki) -konserwowa | - Produkt spożywczy otrzymany z papryki świeżej, słodkiej, pozbawionej gniazd nasiennych i innych części niejadalnych w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru oraz roślinnych przypraw aromatyczno - smakowych i poddany procesowi pasteryzacji.  Wygląd – papryka czerwona, ćwiartki.  Konsystencja – papryka jędrna, lekko miękka, nierozpadająca się.  Smak i zapach – charakterystyczny dla papryki, kwaśno – słodki. |
| 8 | Sałatka obiadowa z papryką -konserwowa | Sałatka obiadowa o składzie: m.in.: kapusta biała, marchew, papryka czerwona, cebula  - Produkt spożywczy otrzymany z szatkowanych świeżych warzyw, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji.  Wygląd – poszatkowane warzywa zanurzone w lekko żółtawej, klarownej, opalizującej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw.  Konsystencja – warzywa chrupkie, nierozpadające się, konsystencja wyrównana.  Smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśno – słodki. |
| 9 | Sałatka szwedzka - konserwowa | - Produkt spożywczy otrzymany z krojonych w plastry świeżych ogórków, w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji.  Wygląd – talarki ogórków zanurzone w klarownej, opalizującej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw,  Konsystencja – ogórki chrupkie, nierozpadające się, konsystencja wyrównana,  Smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśno – słodki. |
| 10 | Sałatka grecka (wielowarzywna) - konserwowa | Sałatka 4 - składnikowa: marchew, ogórek, papryka, cebula, (bez kapusty),  - Produkt spożywczy otrzymany z krojonych w plastry świeżych warzyw w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji.  Wygląd – plastry warzyw zanurzone w klarownej, opalizującej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw,  Konsystencja – warzywa chrupkie, nierozpadające się, konsystencja wyrównana,  Smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśno – słodki. |
| 11 | Sałatka z zielonych pomidorów -konserwowa | - Produkt spożywczy otrzymany z krojonych w plastry świeżych zielonych pomidorów i cebuli, (dopuszcza się również w składzie marchew i/lub paprykę czerwoną) w zalewie octowej z dodatkiem soli, cukru, przypraw aromatyczno – smakowych i poddany procesowi pasteryzacji.  Wygląd – talarki, pomidorów i cebuli zanurzone w klarownej, opalizującej zalewie z osadem pochodzącym od użytych dodatków, przypraw i warzyw,  Konsystencja – pomidory i cebula chrupiące, nierozpadające się, konsystencja wyrównana,  Smak i zapach – charakterystyczny dla użytych składników, kwaśno – słodki. |

Ponadto Zamawiający wymaga, aby ww. produkty były: dostarczane w I gatunku oraz zapakowane: dla pozycji: 1 – 3, oraz 6 – 11 w opakowania jednostkowe: słoiki szklane o pojemności min. 0,9l i opakowania zbiorcze - zgrzewki termokurczliwe, natomiast produkty wymienione w pozycji 4 -5 w wiaderka plastikowe o pojemności do 10l lub beczki plastikowe o pojemności do 80l, a na każdym opakowaniu widniały następujące informacje:

1. nazwa i adres producenta,
2. nazwa produktu,
3. wykaz składników
4. pojemność opakowania,
5. termin przydatności do spożycia
6. numer partii
7. warunki przechowywania,
8. masa netto po odcieku
9. wartość odżywcza produktu
10. informacja o występowaniu alergenów

**- Cechy dyskwalifikujące ww. produktów:**

Obce posmaki, zapachy, smak stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy zapleśnienia, psucia, obecność zanieczyszczeń mechanicznych, brak oznakowania opakowań, uszkodzenia mechaniczne opakowań.

Gorzyce, 17.08.2022r