

---

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

---

**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 g w kształcie zbliżonym do kostki. Opakowanie powinno być wykonane z materiału dopuszczonego do kontaktu z żywnością.

**Opakowanie transportowe:** karton tekturowy. Nie dopuszcza się opakowań zamkniętych 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.