

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY**

15113000-3 – wieprzowina

15111100-0- wołowina

15131130-5 – wędliny

15131135-0 – wędliny drobiowe

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Wędliny najwyższej jakości, świeże, osłony ściśle przylegające do farszu, o czystej, suchej powierzchni i charakterystycznym dla danego asortymentu zapachu i wyglądem.
- Wędliny powinny być pakowane w atmosferze chronionej.
- Barwa mięsa wieprzowego świeżego powinna być blad różowa do czerwonej, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu, dopuszczana niewielka naturalna ilość okrywy tłuszczowej.
- W przypadku mięs tłustych np. karczek oraz błon np. schab b/k. Wędliny, szynki i kiełbasy – zawartość mięsa min. 70 %, wytwarzane bez MOM, smak i zapach charakterystyczny.
- Dla mięsa peklowanego, parzonego i użytych przypraw, konsystencja ścisła, barwa na przekroju jasno różowa.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od daty dostawy do Zamawiającego dla wędlin i kiełbas oraz 5 dni dla mięsa świeżego.

Lp.	Nazwa asortymentu	Opakowanie min/waga min	j.m. (jednostka miary)	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	boczek wędzony /parzony, bez dodatków		kg	12
2.	Karkówka/karczek wieprzowy bez kości mięso świeże – niemrożone.		kg	200
3.	kiełbasa podwawelska,		kg	6
4.	Kiełbaski cienkie : zawierające co najmniej 84% mięsa wieprzowego i 7% mięsa wołowego.		kg	50
5.	Kiełbasa śląska cienka (min. 70% mięsa wieprzowego)		kg	60
6.	Kiełbasa cienka biała surowa (min. 82% mięsa wieprzowego)		kg	10
7.	Kiełbasa szynkowa (zawartość co najmniej 80 % mięsa wieprzowego, 20% mięso z golonki)		kg	3
8.	Kiełbasa krotoszyńska z becзки lub równoważna zawierająca mięso wieprzowe (min. 77,7%)		kg	6
9.	Kości wieprzowa świeże		kg	20
10.	Kości wieprzowa wędzone		kg	8
11.	Łopatka wieprzowa bez kości /mięso świeże.		kg	200
12.	Parówki z szynki zawierające mięso wieprzowe (min. 90%)	200g	szt.	700
13.	Polędwica sopocka		kg	10
14.	Polędwica wiśniowa		kg	10
15.	Polędwica Ani		kg	10
16.	Szynka dziedzica		kg	5
17.	Szynka gerwazego		kg	7
18.	Szynka konserwowa		kg	12
19.	Szynka morlińska		kg	5
20.	Szynka z kotła		kg	10
21.	Szynka z liściem		kg	10
22.	Polędwiczki wieprzowe, mięso świeże, niemrożone.		kg	100
23.	schab bez kości, mięso świeże – niemrożone.		kg	150

24.	Schab wiśniowy		kg	5
25.	szynka wieprzowa bez kości /mięso świeże		kg	60
26.	Żeberka świeże wieprzowe- trójkąty		kg	300
27.	Żeberka świeże wieprzowe- paski		kg	300

Część 2: MIĘSO DROBIOWE

15112100-7 – drób świeży

- Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
- Mięso nie może być pakowane próżniowo.
- Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być białoróżowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 5 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m. (jednostka miary)	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Porcja rosółowa świeża, oczyszczona z piór i wnętrzości.	kg	150
2.	Filet z piersi kurczaka, mięso świeże, niemrożone, bez skóry.	kg	200
3.	Filet z piersi indyka świeży, mięso świeże, niemrożone, bez skóry.	kg	200
4.	Czwartka z kurczaka świeża.	kg	150
5.	Skrzydło z indyka świeże, niemrożone.	kg	30
6.	Skrzydółka z kurczaka, świeże niemrożone	kg	150
7.	Wątróbka drobiowa świeża	kg	15
8.	Pałka/ podudzie z kurczaka świeże.	kg	400
9.	Szyja z indyka świeża.	kg	50
10.	Kurczak świeży bez podrobów	kg	200

Część 3: NABIAŁ

15500000-3 – artykuły mleczne i nabiał

15530000-2 – masło

- Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbylone sery naturalne, gęste jogurty.
- Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla produktów: twarogi, kefir maślanka, nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, jogurty, śmietany, sery żółte, serki twarogowe smarowania, pozostałe sery oraz nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy dla następujących produktów: mleko krowie, mleko sojowe, ser topiony, masło klarowane.

Lp.	Nazwa asortymentu	Opakowanie min/waga min	j.m. (jednostka miary)	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Jogurt naturalny.	300g	szt.	30
2.	Jogurt owocowy z zawartością 9% kawałków owoców	150g	szt.	300
3.	Jogurt pitny zawierający owoce i sok owocowy z koncentratu	315g	szt.	500
4.	Jogurt pitny owocowy	270g	szt.	400
		300g	szt.	400
5.	Jogurt pitny probiotyczny; żywe kultury bakterii jogurtowych, Lactobacillus min. 20 miliardów/100g, witamina B6, witamina D	100g	szt	80

6.	Jogurt owocowy	122g	szt.	500
7.	Jogurt biszkoptowy zawierający co najmniej 0,25 biszkoptu	120g	szt.	150
8.	Ser żółty Gouda		kg	60
9.	Ser żółty Edamski		kg	60
10.	Ser Mozarella kulka	125g	szt.	30
11.	Serek twarogowy puszysty	150g	szt.	80
12.	Serek kanapkowy	130g	Szt.	80
13.	Serek homogenizowany: ser twarogowy odtłuszczony, wsad o smaku waniliowym	250g	szt.	50
14.	Serek homogenizowany: mleko pasteryzowane, wsad waniliowy	200g.	Szt.	50
15.	Serek homogenizowany: serek naturalny, jogurt naturalny	140g	szt.	50
16.	Ser topiony w plastrach ser 53%	130g	szt.	120
17.	Ser twarogowy półtłusty		kg	80
18.	Ser śmietankowy mielony	250g	szt.	80
19.	Śmietana 30%: zawartość tłuszczu 30%	500ml	szt.	200
20.	Śmietana 18% : śmietanka pasteryzowana o zawartości tłuszczu 18%	400g	szt.	120
21.	Śmietana 18% : śmietanka, kultury bakterii fermentacji mlekowej	400g.	szt.	120
22.	Śmietana Mizeria 10%	400g.	szt.	200
23.	Masło wiejskie ekstra	200g	szt.	800
24.	Masło roślinne: oleje <i>roślinne</i> (słonecznikowy-24%, rzepakowy),	500g	szt.	15
25.	Masło ekstra: 82 % tłuszczu	200g	szt.	800
26.	Mleko UHT 2%	1l	szt.	1500
27.	Mleko świeże 2%	1l	szt.	1500
28.	Jogurt mega: zawartość owoców (min. 6,15% - puree).	90g	szt.	500
29.	Jogurt waniliowy w saszetce: zawartość mleka 79,4 %	120g	szt.	500

Część 4: WARZYWA I OWOCE

03100000-2 - produkty rolnictwa i ogrodnictwa

03212100-1 - ziemniaki

03221000-6 - warzywa

03222000-3 - owoce i orzechy

- Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych.
- Owoce i warzywa cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak wędnięcia, wyschnięcia, gnicia.
- Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrażnięte, zapleśniałe.
- Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciłe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.
- Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
- Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
- Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia.

Lp.	Nazwa asortymentu	Opakowanie min/waga min	j.m. (jednostka miary)	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Arbuz czerwony		kg	200
2.	Awokado świeże, dojrzałe		szt	20
3.	Ananas świeży, dojrzały		szt	30
4.	Banan żółty, gat. I,		kg	400
5.	Borówka amerykańska świeża gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	300
		250g	szt	50
		500g	szt	50
6.	Brokuł świeży		szt	50
7.	Botwinka świeża, bez uszkodzeń	Pęczek min 5 szt	szt	50
8.	Brzoskwinia świeża, dojrzała.		kg	100
9.	Buraki czerwone gat. I		kg	100
10.	Buraki czerwone obierane gat. I		kg	200
11.	Cebula czerwona gat. I		kg	50
12.	Cebula żółta gat. I ,		kg	100
13.	Cytryna, gat. I,		kg	150
14.	Cukinia, gat. I bez uszkodzeń		kg	30
15.	Czosnek główka polski		szt	30
16.	Gruszka		kg	200
17.	Jabłko sezonowe, krajowe, gat. I		kg	500
18.	Kaki		szt	30
19.	Kapusta biała główka gat. I		kg	100
20.	Młoda kapusta biała		szt	50
21.	Kapusta kiszona		kg	100
22.	Kapusta czerwona główka, gat. I,		kg	100
23.	Kapusta pekińska, główka, gat. I		kg	250
24.	Kiwi, gat. I, dojrzałe, bez odgnieień		szt	800
25.	Koperek zielony , świeży, pęczek		szt	200
26.	Natka pietruszki zielona, świeża pęczek		szt	200
27.	Mandarynka gat. I		kg	150
28.	Melon świeży, dojrzały		szt	80
29.	Mango świeże, dojrzałe		szt	80
30.	Maliny świeże dojrzałe.		kg	50
		125g	szt	50
		250g	szt	50
31.	Marchew korzeń, gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości		kg	150
32.	Marchew korzeń obierana, gat. I		kg	200
33.	Nektarynka świeża, dojrzała		kg	80
34.	Ogórek zielony świeży, gat. I, prosty, bez odgnieień		kg	150
35.	Ogórki małosolne		kg	20
36.	Ogórki kwaszone.		kg	30
37.	Papryka czerwona świeża, gat. I, bez przebarwień i odgnieień		kg	60
38.	Pieczarki białe, gat. I, świeże, młode, średniej wielkości, bez przebarwień i odgnieień		kg	150
39.	Pietruszka korzeń gat. I, bez przebarwień, średniej wielkości		kg	100
40.	Pietruszka korzeń obierana, gat. I		kg	200
41.	Pomarańcza gat. I		kg	80
42.	Pomidor koktajlowy typu cherry (okrągłe, podłużne) gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	50
43.	Pomidor, gat. I		kg	100
44.	Por świeży, gat. I bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt	200
45.	Rzodkiewka pęczek, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych	Pęczek min 8szt.	szt	300
46.	Salata lodowa, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt	150
47.	Salata masłowa zielona, gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt	300
48.	Seler korzeń świeży, gat. I, bez przebarwień , bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	100

49.	Seler korzeń świeży, gat. I, bez przebarwień , bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych- obierany		kg	200
50.	Szczypiorek świeży, gat. I, pęczek , bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		szt	100
51.	Śliwka węgierka świeża, dojrzała.		kg	80
52.	Truskawki świeże, dojrzałe.		kg	50
53.	Ziemniak gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych		kg	1000
54.	Ziemniak gat. I, bez uszkodzeń fizycznych i biologicznych-obierany		kg	3500
55.	Włoszczyzna w pęczku		szt	50
56.	Granat		szt	50
57.	Karambola		szt	200

Część 5: MROŻONKI

15331170-9 – warzywa mrożone

15300000-1 – owoce, warzywa i podobne produkty

- Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, nie zbrylone.
- Mrożone warzywa i owoce będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku luźne, nie stanowią jednej zmrożonej bryły – za wyjątkiem szpinaku rozdrobnionego, który jest mrożony w formie bryły lub jako małe zmielone kulki-bryły).
- Mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m. (jednostka miary)	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Brokuły mrożone różyczki klasa I	kg	100
2.	Barszcz ukraiński	kg	80
3.	Fasolka szparagowa żółta/zielona cięta mrożona klasa I	kg	100
4.	Kalafior różyczki mrożony klasa I,	kg	100
5.	Marchew z groszkiem mrożona, klasa I,	kg	50
6.	Wiśnie bez pestek klasa I	kg	25
7.	Truskawki bez szypulek, klasa I,	kg	25
8.	Mieszanka warzywna Wykaz składników: marchew, kalafior, fasolka szparagowa, kapusta brukselska, por, seler, klasa I ,	kg	100
9.	Szpinak rozdrobniony, klasa I,	kg	10
10.	Włoszczyzna cięta paski	kg	250
11.	Frytki	kg	100
12.	Ziemniaki- kuleczki ziemniaczane	kg	200

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE

15800000-6- różne produkty spożywcze

15830000-5- cukier i produkty pokrewne

15840000-8- kakao, czekolada i wyrobu cukiernicze

15850000-1- produkty z ciasta makaronowego

15870000-7- przyprawy i przyprawy korzenne

15890000-3 - różne produkty spożywcze i produkty suszone

15600000-4 - produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych

15400000-2 - oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne

15330000-0 - przetworzone owoce i warzywa

- Każdy oferowany artykuł powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.
- Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.
- Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor.
- Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.
- Fasola, groch – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe.
- Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się.
- Produkty z puszek bez pleśni, mętnej konsystencji.
- Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).

Lp.	Nazwa asortymentu	Opakowanie min/waga min	j.m. (jednostka miary)	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Ananas plastry, w lekkim syropie ,w puszcze.	400g	szt.	100
2.	Barszcz czerwony koncentrat (zagęszczony sok z buraków ćwikłowych (57%), woda, cukier, sól) butelka	300 ml	szt.	120
3.	Bazyliia suszona.	10 g	szt.	100
4.	Biszkopty podłużne: mąka pszenna (35,9%), cukier, jaja (26,5%), mąka ziemniaczana, aromat	180 g	szt.	300
5.	Deser owocowy w słoiczku bez konserwantów i barwników, owoce min. 97,6%,	125g	szt.	300
6.	Deser owocowy w saszetce: mus 100 % z owoców	80g	szt	300
7.	Brzoskwinia w syropie, połówki, w puszcze.	465 ml	szt.	100
8.	Buraczek tarty w słoiku.	510g.	szt	100
9.	Bułka tarta	500g	szt.	100
10.	Chrupki kukurydziane	100 g	szt.	500
11.	Ciastka zbożowe z ziarnami		kg	15
12.	Cukier biały kryształ	1kg	szt.	150
13.	Cukier trzcinowy.	500g	szt	400
14.	Cukier puder	400 g	szt.	30
15.	Cukier wanilinowy	16 g	szt.	30
16.	Curry	20g	szt	100
17.	Cynamon mielony.	20 g	szt.	50
18.	Czosnek granulowany.	20 g	szt.	100
19.	Czubryca czerwona	200g	Szt	30
20.	Deser ryżowy w składzie: mleko (65%), cukier, sól, sos owocowy (min.15%), (owoce (min.44%),	200g	szt	250
21.	Fasola konserwowa w puszcze	400 g	szt.	50
22.	Filet z makreli w pomidorach- puszka	170g	szt.	20
23.	Fasola Jaś średnia		kg	10
24.	Galaretka owocowa w proszku	72g	szt.	30
25.	Galaretka owocowa w proszku	77 g	szt.	30
26.	Groch łuskany, pozbawiony łuski, połówki	400 g	szt	200
27.	Groszek konserwowy puszka (groszek zielony, woda, sól)	400g	szt	100
28.	Groszek konserwowy (groszek zielony 60%, woda, cukier, sól)	400 g	szt.	100
29.	Groszek konserwowy (groszek zielony, woda, sól, aromat naturalny)	400g	szt	100
30.	Gałka muszkatałowa	10g	szt	30
31.	Herbatniki	100g	szt	200
32.	Kakao ciemne zawartość tłuszczu kakaowego 10-12%	150 g	szt.	50

33.	Kasza jęczmienna wiejska	1 kg	szt.	50
34.	Kasza manna	1 kg	szt.	30
35.	Kasza gryczana	1kg	szt	50
36.	Kawa Inka	150 g	szt.	100
37.	Kaszka mleczno- ryżowa (mąka ryżowa min.43,9%, mleko modyfikowane min.43,6%)	230g	szt	15
38.	Ketchup łagodny (min. 160 g pomidorów na 100 g produktu)	1l	szt.	100
39.	Kompot śliwkowy (produkt ekologiczny)	0,9l	szt	100
40.	Kompot truskawkowy (produkt ekologiczny)	0,9l	szt	200
41.	Kompot wiśniowy (produkt ekologiczny)	0,9l	szt	300
42.	Kompot z czarnej porzeczki (produkt ekologiczny)	0,9l	szt	300
43.	Koncentrat pomidorowy 30% (100% polskie pomidory), słoik	0,9l	szt	50
44.	Koperek suszony	6g	szt	100
45.	Kuchcik warzywny bez glutamianu sodu: pasternak, marchew, cebula suszona, por suszony, pietruszka, kurkuma, sól, cukier.	0,5kg	szt	50
46.	Kminek mielony	20g	szt.	100
47.	Kurkuma mielona	20g	szt	25
48.	Kukurydza konserwowa w puszcze (zawartość: ziarna kukurydzy cukrowej, woda, cukier, sól)	400g	szt.	100
49.	Kukurydza konserwowa w puszcze (zawartość: kukurydza, woda, cukier, sól)	400g	szt	200
50.	Kwasek cytrynowy	20g	szt	400
51.	Liść laurowy.	10g	szt	100
52.	Majeranek, suszony.	10g	szt.	50
53.	Majonez (olej rzepakowy, żółtko jaja 6,0%, ocet, musztarda (woda, gorczyca, ocet, sól, cukier, przyprawy, aromat), cukier, sól, przyprawy	700ml	szt.	30
54.	Makaron nitki (kasza pszenna makaronowa, semolina (kasza z pszenicy durum), jaja 5 sztuk na kilogram mąki	500g	szt.	100
55.	Makaron nitki (mąka z pszenicy durum, 5 jaj na 1 kg mąki)	500g	szt	100
56.	Makaron kolanka (mąka pszenna makaronowa bez konserwantów i barwników, bez jaj)	400g	szt	100
57.	Makaron pióra (mąka pszenna makaronowa bez konserwantów i barwników, bez jaj, soja)	400g	szt.	100
58.	Makaron spaghetti (mąka pszenna makaronowa bez konserwantów i barwników, bez jaj)	400g	szt	200
59.	Makaron świderki (mąka pszenna makaronowa bez konserwantów i barwników, bez jaj)	400g	szt	200
60.	Makaron wstążka (mąka pszenna makaronowa bez konserwantów i barwników, bez jaj)	400g	szt	200
61.	Makaron muszelki (mąka pszenna makaronowa bez konserwantów i barwników, bez jaj)	400g	szt	50
62.	Mąka ziemniaczana 100 % skrobi ziemniaczanej	1 kg	szt.	6
63.	Mąka pszenna królewska Typ 500. Wyprodukowana z pszenicy bez dodatków i konserwantów.	1kg	szt.	200
64.	Migdały płatki	50g	szt.	20
65.	Miód pszczeli wielokwiatowy, naturalny, polski	1 kg	szt	100
66.	mus owocowy 100% owoców, bez dodatku cukru	80g	szt.	800
67.	Ocet balsamiczny butelka	250ml	szt.	10
68.	Olej rzepakowy (100% rafinowany olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno)	1 l	szt.	200
69.	Oregano suszone	8g	szt.	50
70.	Panko- bułka tarta typu japońskiego	1kg	szt	20
71.	„Panier do mięs”	200g	szt.	100
72.	Papryka mielona słodka.	20g	szt.	100
73.	Pasztet drobiowy- puszka	160g	szt	80

74.	Passata pomidorowa/ przecier pomidorowy (pomidory 99,7 %, sól)	500 g	szt.	100
75.	Pieprz ziółowy	20g	szt.	200
76.	Pieprz cytrynowy mielony.	20g	szt.	150
77.	Pieprz czarny mielony.	20g	szt.	200
78.	Pieprz ziarnisty	20g	szt.	200
79.	Płatki kukurydziane (grys kukurydziany (99,9%))	500g	szt	100
80.	Płatki kukurydziane grys <i>kukurydziany</i> (70,3 %),	500 g	szt.	50
81.	Płatki owsiane	400g	szt.	50
82.	Proszek do pieczenia	30g	szt.	20
83.	Przyprawa w płynie do zup i sosów	1l	szt.	10
84.	Pomidory suszone w oleju (<i>pomidory suszone</i> 54,2%)	300g	szt.	30
85.	Powidła śliwkowe (182 g owoców na 100 g produktu)	290g	szt.	50
86.	Przecier ogórkowy w słoiku	290g	szt.	150
87.	Przyprawa do kurczaka	20g	szt	50
88.	Przyprawa do ziemniaków	20g	szt	50
89.	Rodzynki sultkańskie.	500g	szt	30
90.	Ryż biały długoziarnisty.	1 kg	szt	15
91.	Ryż paraboliczny.	4x100g	szt.	300
92.	Sezam	250g	szt.	30
93.	Soda oczyszczona	70g	Szt	10
94.	sok jabłkowy 100% z zagęszczonego soku jabłkowego, wzbogacony w witaminę C. Pasteryzowany.	1l	szt	150
95.	sok jabłkowy 100% sok jabłkowy z zagęszczonego soku jabłkowego	1 l	szt	150
96.	Sok pomarańczowy 100% z zagęszczonego soku pomarańczowego, wzbogacony w witaminę C. Pasteryzowany.	1 l	szt.	150
97.	sok pomarańczowy 100% sok pomarańczowy z zagęszczonego soku pomarańczowego	1 l	szt.	150
98.	sok multiwitamina 100% soki	1 l	szt.	300
99.	Sok pomidorowy 100% : sok pomidorowy 100% z zagęszczonego soku, sól.	1l	szt.	200
100.	Sok z kiszzonej kapusty: naturalny sok z kapusty kiszzonej 100%	500ml	szt.	50
101.	Sos słodko- kwaśny: cukier, marchew, cebula (8,8 %), pomidory (8 %), koncentrat pomidorowy (5 %), papryka czerwona (4,4 %), papryka zielona (4,4 %), ananas (3,4 %), przecier jabłkowy, ocet spirytusowy, skrobia modyfikowana kukurydziana, pędy bambusa (2 %), sól, przyprawy	500g	szt	50
102.	Sos do spaghetti (159 g pomidorów użyto do wyprodukowania 100 g produktu)	500g	szt	50
103.	Sos do spaghetti: koncentrat pomidorowy (37%), pomidory (3,4%) papryka (2,4%)	44g	szt	50
104.	Sos do pieczenia jasny: bez konserwantów i barwników, prażona cebula (7,7%), przyprawy: papryka, pieprz czarny, ziele angielskie, syrop karmelowy.	25g	szt	50
105.	Sos do pieczenia ciemny: bez konserwantów i barwników, cebula (5,9%), czosnek, majeranek, pieprz czarny, mąka pszenna, syrop cukru karmelizowanego.	29g	szt	50
106.	Sól biała	1kg	szt	200

107.	Śmietana- fix	10g	szt	30
108.	Śliwka suszona	150g	szt	30
109.	Tuńczyk w oleju- kawałki	170 g	szt	50
110.	Tuńczyk w sosie pomidorowym- kawałki	170g	szt	50
111.	Tymianek suszony	10g	szt.	30
112.	wafle ryżowe grube	120g	szt	100
113.	Woda niegazowana butelka plastikowa, możliwość ponownego zamknięcia z dziubkiem.	0,5 l	szt.	200
114.	Woda mineralna niegazowana butelka plastikowa, możliwość ponownego zamknięcia	5l	szt.	200
115.	Woda mineralna niegazowana.	1,5l	szt.	500
116.	Zioła prowansalskie suszone.	10g	szt.	50
117.	Ziele angielskie	20g	szt.	50
118.	Żur śląski zakwas - butelka, w składzie tylko: mąka żytnia, świeży czosnek, sól, możliwość ponownego zamknięcia	500ml	szt.	200
119.	żurawina suszona pakowana hermetycznie, I gatunek		kg	5
		150g	szt	30
		250g	szt	30
120.	Herbata liściasta: 100% czarna herbata liściasta	100g	szt	100
121.	Krem do smarowania z orzechami laskowymi: cukier olej palmowy, orzechy laskowe (13 %), mleko odtłuszczone w proszku (8,7 %) kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu (7,4 %)emulgator: lecytyny (soja) wanilina.	100g	szt	30
122.	Wafelek cukier, tłuszcze roślinne (palmowy, shea), odtłuszczone mleko w proszku (13,5%), mąka pszenna (12,3%), orzechy laskowe (9,1%), pełnoziarnista mąka pszenna (6,1%), kakao, tłuszcz mleczny (2,6%),	25g	szt	200
123.	Mleczna kanapka Biskopt z mlecznym nadzieniem (65%). Mleko (40%),	28g	szt	200
124.	„ Jajko niespodzianka” czekolada mleczna 47%,cukier, MLEKO pełne w proszku, kakao: 15%.	20g	szt	300

Część 7: JAJA

03142500-3 – jaja

- Jaja świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki.
- Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu produkcyjnego. Jaja w dniu dostawy do Zamawiającego nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m. (jednostka miary)	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Jaja kurze L	szt	4000

CZĘŚĆ 8: PIECZYWO

15810000-9 - pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie

- Dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane.
- Pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego.

- Pieczywo świeże, wyprodukowane w nie wcześniej niż 6 godzin od planowanej dostawy do Zamawiającego, niegumiaste, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.

Lp.	Nazwa asortymentu	Opakowanie min/waga min	j.m. (jednostka miary)	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Bułka angielska krojona: mąka pszenna, drożdże, mleko, woda, sól, cukier	350 g	szt	3000
2.	Bułka zwykła duża: mąka pszenna typ 500, mąka pszenna typ 650, drożdże, sól, cukier, olej, woda	90g	szt	2000
3.	Bułka graham: mąka pszenna, mąka razowa, olej rzepakowy, drożdże, sól, cukier	50g	szt	1500
4.	Bułka kajzerka: mąka pszenna, woda, jajka	60g	szt	80
5.	Bułka maślana: mąka pszenna typ 550, woda, jaja, mleko, olej roślinny, cukier, sól, drożdże	100g	szt	800
6.	Bułka razowa: mąka żytnia razowa, mąka pszenna, drożdże, sól, woda.	70g	szt	1000
7.	Chleb mieszany krojony: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól, woda	600g	szt	300
8.	Chleb żytni krojony: mąka żytnia, zakwas	500g	szt	120
9.	Chwałka krojona: mąka pszenna, jaja, drożdże, olej	400g	szt	100
10.	Chleb razowy krojony: mąka pszenna, mąka razowa, drożdże	500g	szt	300
11.	Rogal pszenny: mąka pszenna, woda, olej roślinny, cukier, sól, drożdże	100g	szt	500
12.	Bułka tarta: mąka pszenna, woda, drożdże, sól, olej	1kg	szt	40

Część 9: RYBY

15220000-6 -ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb,

- Ryby świeże – mięso ryb powinno mieć świeży zapach, być pozbawione ości, jędrne i sprężyste, po lekkim naciśnięciu natychmiast wracać do stanu wyjściowego.
- Ryby mrożone – bez glazury, zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się.
- Mrożone filety i inne produkty rybne mrożone mają być mrożone metodą SHP lub IQF.
- Termin przydatności do spożycia świeżych oraz wędzonych ryb ma być nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy do Zamawiającego, a w przypadku produktów mrożonych – nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m. (jednostka miary)	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Filet z miruny mrożony	kg	80
2.	Filet z tilapii mrożony	kg	80
3.	Paluszki rybne z fileta mrożone	kg	150
4.	Brzuszek z łososia wędzone	kg	50
4.	Makrela wędzona	kg	6

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże)

15894300-4 - dania gotowe (kluski śląskie, kopytka))

- Wyroby garmazeryjne wyprodukowane będą w dobie dostawy do Zamawiającego.
- Termin ich przydatności do spożycia będzie nie krótszy niż 5 dni od daty dostawy.
- Wyroby mają być wyprodukowane ze składników najwyższej jakości.

Lp.	Nazwa asortymentu	j.m. (jednostka miary)	Szacunkowa ilość w okresie umowy
1.	Kluski śląskie: ziemniaki powyżej 60%,	kg	200
2.	Kopytka: woda, płatki ziemniaczane (co najmniej 20%), mąka pszenna, skrobia ziemniaczana (co najmniej 8%),	kg	100

1. Przedmiot umowy realizowany będzie sukcesywnie w asortymencie i ilościach wynikających z zapotrzebowania składanego bezpośrednio przez Zamawiającego. Osoba upoważniona przez Zamawiającego przekaze Wykonawcy pisemnie zamówienie z wykazem produktów wraz z terminem i godziną dostawy drogą elektroniczną na adres e-mail podany w formularzu ofertowym, z wyprzedzeniem minimum jednodniowym.

2. Zamawiający zastrzega, że zakres objęty szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia z podaniem kategoryzacji rodzajowej i ilościowej przedstawionej w specyfikacji (formularz ofertowy) oraz ofercie Wykonawcy stanowi orientacyjne ilości, które mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Zamawiający zapewnia realizację przedmiotu umowy do 50 % całkowitej wartości wynagrodzenia umownego brutto. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania zamówień z zakresu poszczególnych kategoryzacji rodzajowych i ilościowych towarów w zależności od własnych potrzeb bez względu na ilości danego asortymentu podane w ofercie Wykonawcy, pod warunkiem nieprzekroczenia całkowitej kwoty umownej brutto oraz przy uwzględnieniu wartości cen jednostkowych, które mają charakter ryczałtowy. Wykonawca z tego tytułu, jak również w przypadku zmniejszenia ilości, nie będzie dochodził jakichkolwiek roszczeń od Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia zamówienia.

3. Zamawiający wymaga dostawy towaru dla:

Część 1: MIĘSO WIEPRZOWE, WOŁOWE, WĘDLINY: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek),

w godzinach od 6:30 do 8:00.

Część 2: MIĘSO DROBIOWE: 2 razy w tygodniu (wtorek, czwartek), w godzinach od 6:30 do 8:00.

Część 3: NABIAŁ: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 8:00.

Część 4: WARZYWA I OWOCE: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 8:00.

Część 5: MROŻONKI: 2 razy w tygodniu (wtorek, czwartek), w godzinach od 6:30 do 8:00.

Część 6: RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 8:00.

Część 7: JAJA: 2 razy w tygodniu (wtorek, czwartek), w godzinach od 6:30 do 9:00.

Część 8: PIECZYWO: 5 razy w tygodniu (poniedziałek – piątek), w godzinach od 6:30 do 7:30.

Część 9: RYBY: 2 razy w tygodniu (wtorek, czwartek), w godzinach od 6:30 do 9:00.

Część 10: DANIA GOTOWE (świeże): 1 raz w miesiącu, w godzinach od 6:30 do 9:00.

Termin realizacji pojedynczej dostawy zgodnie z przesłanym zamówieniem. Zamawiający będzie składał zamówienie z minimum jednodniowym wyprzedzeniem.

4. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego potwierdzenia otrzymanego zamówienia za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail, z którego wypłynęło powiadomienie.

5. Miejscem dostawy będzie: Przedszkole nr 1 im. Jana Brzechwy w Kłodawie, ul. Bohaterów Września 1939r. 17, 62-650 Kłodawa.

6. Zamawiający potwierdzi na piśmie (protokół odbioru) przyjęcie dostawy. Nie dopuszcza się pozostawiania towaru przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym oraz przed siedzibą Zamawiającego.

7. Wykonawca zobowiązuje się do terminowego dostarczania zamówionych towarów.

8. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu towaru na swój koszt, w pojemnikach i opakowaniach zwrotnych i bezzwrotnych, przy użyciu środków transportowych przeznaczonych do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami tj. zgodnie z normami sanitarnymi i higienicznymi przewidzianymi dla przewożenia żywności na terenie RP.

9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przedmiot umowy, rozładować go i wnieść do miejsca wskazanego przez Zamawiającego w jego siedzibie.

10. Wykonawca zabezpieczy należycie towar na czas przewozu (opakowania, pojemniki przystosowane do przewozu danego asortymentu) i ponosi całkowitą odpowiedzialność za dostawę i jakość dostarczonego towaru.

11. Za realizację umowy odpowiedzialni są ze strony Zamawiającego: intendent Barbara Dopierała, telefon 632730813, e-mail: bardopp1@op.pl, w przypadku nieobecności osoby odpowiedzialnej za realizację, odpowiada osoba upoważniona przez Zamawiającego, e-mail przedszkole1@autograf.pl.

12. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć towar wysokiej jakości tj. I-go gatunku, świeży (termin przydatności do spożycia widocznie oznakowany na opakowaniu-jeżeli takowe istnieje), spełniający normy jakościowe (PN) dla danego asortymentu, wysokiej jakości sensorycznej i mikrobiologicznej, spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz zasady HACCP. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.

13. Wykonawca jest zobowiązany na każde wezwanie Zamawiającego przedstawić dokument potwierdzający, że zamawiany towar jest zgodny z opisem przedmiotu zamówienia oraz z wymaganiami opisanymi w SWZ.

14. Wykonawca winien posiadać wymagany atest laboratoryjny na oferowane produkty mięsne, okazywany na każde żądanie Zamawiającego.

15. Ilościowy i jakościowy odbiór towaru będzie dokonywany w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w oparciu o złożone zamówienie.

16. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki materialne i prawne.

17. Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP i GMP, posiadać świadectwa jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb oraz przy dostawie jaj aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli, dostarczony asortyment dotyczy mięsa i wyrobów wędliniarskich, powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.

18. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności do spożycia (nie krótszym niż 7 dni dla

części nabiał, jaja; 3 miesiące dla części mrożonki, produkty różne, ryby mrożone i specjalne produkty spożywcze; w przypadku części mięso, drób, warzywa i owoce, pieczywo, dania gotowe oraz „ryba świeża” towar musi być świeży), umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej.

19. Produkty nieoznakowane muszą spełniać wymogi pod względem organoleptycznym.

20. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, może użyczyć nieodpłatnie ewentualnie potrzebnych pojemników przy każdorazowej dostawie towaru do siedziby Zamawiającego na okres do następnej dostawy.

21. Przy posiadaniu towaru w innych niż podanych przez Zamawiającego opakowaniach, Wykonawca winien przeliczyć wartość opakowania do gramatury podanej przez Zamawiającego. Nie dotyczy to sytuacji, gdy spełnione jest minimum wymagane przez Zamawiającego a jednostką miary są sztuki.

22. Przedmiot zamówienia będzie pochodził z bieżącej produkcji, będzie wytwarzany zgodnie z zasadami GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej), musi być dopuszczony do obrotu i sprzedaży zgodnie z obowiązującymi przepisami:

a) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia –(t.j. Dz.U. 2020 poz. 2021 z późn. zm.),

b) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno -spożywczych (t.j. Dz.U. 2019 poz. 2178 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi,

c) Rozporządzenia (WE) 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa Żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa Żywności (Dz. U. UE L z 2002 r. Nr 31, poz. 1 z późn. zm.),

d) Rozporządzenia (WE) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. U. UE L Nr 338, poz. 4 z późn. zm.),

e) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t.j. Dz.U. 2020 poz. 1753 z późn. zm.),

f) Rozporządzenia (WE) 853/2004, Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do Żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L z 2004 r. Nr 139, poz. 55 z późn. zm.),

g) Rozporządzenia (WE) 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.Urz.UE L z 2004r. Nr 139, poz. 206 z późn. zm.),

h) Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz.U. 2015 poz. 29 z późn. zm.), rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L Nr 139, poz. 1 z późn. zm.),

i) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach zawartość cukrów, sodu/soli oraz tłuszczu a w produktach nie powinna przekraczać wartości wykazanych w wyżej wymienionym rozporządzeniu (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 z późn. zm.),

- j) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,
- k) Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno –spożywczych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2178) wraz z aktami wykonawczymi,
- l) Dyrektyw i Rozporządzenia UE w szczególności Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie Higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1); Dz. Urz. UE Polskie Wydanie Specjalne rozdz.1 3,t 34 str. 319),
- m) Rozporządzenia WE NR 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 Kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (DZ.U. L139 z 30.04.2004, str. 55, z późn. zm.) Dz. Urz. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 3, t45 str. 75, z późn. zm.),
- n) Rozporządzenia (WE 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności (Dz. U. UE L z dnia 1 lutego 2002 r. z późn. zm: Dz. U. UE Polskie Wydanie specjalne rozdz. 15, t6, str. 463, z późn. zm.),
- o) Ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. nr 17, poz. 127 z późn. zm.).

23. Nazwy własne podane w SWZ należy rozumieć jako preferowanego typu. Wykonawca może zaproponować produkty o innej nazwie, jednak muszą one spełniać wymogi tej samej lub wyższej jakości.

24. Za "równoważne" Zamawiający uzna produkty, które będą posiadać te same składniki, konsystencję, gramaturę oraz wartości odżywcze i walory smakowe co produkty podane przykładowo. W takim przypadku należy wpisać jaki produkt proponuje Wykonawca. Dopuszcza się zastosowanie rozwiązań równoważnych w stosunku do opisanych norm i systemów odniesienia.

25. Towar oferowany przez Wykonawców ma spełniać wymagania Polskich Norm, być świeży, I gatunku, najwyższej jakości, dopuszczony do obrotu zgodnie z obowiązującymi normami, atestami, terminami przydatności do spożycia, z nienaruszonymi cechami pierwotnymi opakowania.

26. Produkty spożywcze powinny być dostarczane w opakowaniach oryginalnych, nienaruszonych, oznakowanych zgodnie z wymaganiami rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych z późniejszymi zmianami (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).

27. Opakowania produktów spożywczych powinny zawierać takie informacje jak: nazwę produktu, nazwę i adres producenta lub przedsiębiorcy paczkującego środek spożywczy, wykaz i ilość składników lub kategorii składników, zawartość netto w opakowaniu, datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, warunki przechowywania.

28. Dostarczane produkty spełniać muszą prawem określone wymogi dla tych produktów, w tym wymogi zdrowotne. Materiał opakowaniowy winien być dopuszczony do kontaktu z żywnością. Produkty przetworzone (tj. wędliny, przetwory mięsne, konserwy) mają posiadać etykiety określające nazwę handlową produktu, procentowy skład surowcowy –tj. % zawartość mięsa w wędlinie oraz substancje stosowane w produkcji. Zamawiający wymaga, aby mięso świeże pochodziło ze zwierząt do lat 3 i było pochodzenia polskiego. Jakość organoleptyczna żywności, której nie można ocenić przy przyjęciu towaru, sprawdzana jest przy obróbce podczas przygotowywania posiłków u Zamawiającego.

29. W przypadku niespełnienia wymagań, surowiec zostanie zwrócony Wykonawcy, a fakt ten zostanie odnotowany w formularzu reklamacyjnym.

30. W przypadku nieodpowiedniego oznakowania towaru lub dostawy środków spożywczych po dacie minimalnej trwałości lub przekroczonym terminie przydatności do spożycia, nastąpi odmowa przyjęcia odnotowana w formularzu reklamacyjnym.